

AIR FRYER OVEN

Instruction Manual

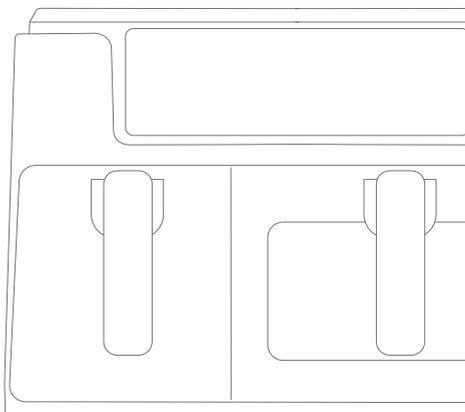
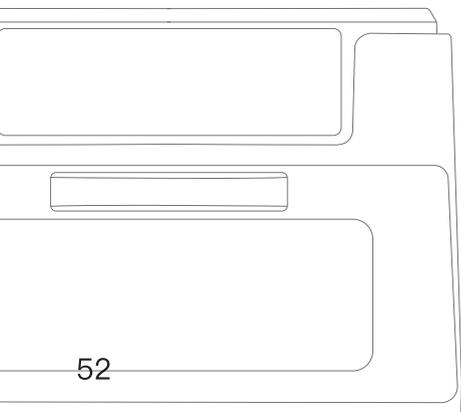
Model No: ZHAF-900AP



-  User Manual (Page 2–12)
-  Gebrauchsanweisung (Seite 14–25)
-  Manuel d'instruction (Page 27–38)
-  Manual de instrucciones (Pagina 40–51)
-  Manuale di istruzioni (Página 53–64)

CONTENUTI

Articoli Inclusi	P53
Simboli	P53
Avvertenze	P53
Uso previsto	P53
Avvisi di sicurezza	P54
Conoscere il forno ad aria	P56
Prima dell'uso iniziale	P58
Funzioni	P58
Suggerimenti	P59
Configurazione e collegamento	P59
Utilizzo	P59
Pulizia e stoccaggio	P62
Risoluzione dei problemi	P62
Garanzia e servizio	P64
Dati tecnici	P64



ARTICOLI INCLUSI

1x Friggitrice ad aria
1x Cassetto da 3,5 litri
1x Cassetto da 6 litri
2x Rack
1x Gruppi porta forno
1x Griglia
1x leccarda

Controllare la completezza degli articoli forniti e l'eventuale presenza di danni da trasporto nei componenti. Se si riscontrano danni, non utilizzare il dispositivo ma contattare il nostro servizio clienti. Rimuovere eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto dall'apparecchio. Non rimuovere mai la targhetta identificativa e ogni possibile avvertenza.

INFORMAZIONI SULLE ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle per riferimento futuro e per altri utenti. Costituiscono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità nel caso in cui le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso non vengano rispettate.

SIMBOLI

	Simboli di pericolo: questi simboli indicano possibili pericoli. Leggere attentamente le relative avvertenze di sicurezza e seguirle.
	Informazione supplementare
	Leggere le istruzioni per l'uso prima dell'uso!
	Attenzione: superfici calde!
	Adatto per l'uso con alimenti.
	Corrente alternata

AVVERTENZE

Le parole di segnalazione indicano pericoli se non vengono seguite le relative avvertenze.

PERICOLO—rischio elevato, provoca lesioni gravi o morte

AVVERTENZA: rischio medio, può provocare lesioni gravi o mortali

AVVISO: può comportare il rischio di danni al materiale

USO PREVISTO

- L'apparecchio è destinato all'uso per grigliare, cuocere al forno, scongelare, riscaldare e disidratare gli alimenti.
- L'apparecchio funziona esclusivamente con aria calda. Non versare olio o grasso nell'apparecchio, come si farebbe con una friggitrice convenzionale!
- L'apparecchio non è adatto alla preparazione di piatti liquidi come zuppe, salse o stufati!

- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso personale e non è destinato ad applicazioni commerciali o domestiche, ad es. in alberghi, uffici, cucine per il personale o luoghi simili.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo specificato e come descritto nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.
- La garanzia non copre i guasti causati da un utilizzo errato, danni o tentativi di riparazione. Lo stesso vale per la normale usura.

AVVISI DI SICUREZZA

ATTENZIONE: prendere nota di tutti gli avvisi di sicurezza, istruzioni, illustrazioni e dati tecnici forniti con questo dispositivo. La mancata osservanza degli avvisi di sicurezza e delle istruzioni può provocare scosse elettriche, incendi o lesioni.

- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono supervisionati o hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e hanno compreso i pericoli derivanti dalla mancata osservanza delle relative precauzioni di sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni e gli animali devono essere tenuto lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio è adatta alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se sono presenti danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile potrebbe surriscaldarsi durante l'uso
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede del fumo scuro uscire dall'apparecchio. Attendere l'arresto dell'emissione di fumo prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.



ATTENZIONE: SUPERFICI CALDE!

Il dispositivo e gli accessori diventeranno molto caldi durante utilizzo.

Non entrare in contatto con parti riscaldate durante o dopo l'utilizzo del dispositivo!

Toccare le maniglie e il pannello di controllo solo mentre l'apparecchio è in funzione o immediatamente dopo lo spegnimento. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo. Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano gli accessori caldi.

- Non coprire l'ingresso dell'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di collegamento acqua o altri liquidi e

- assicurarsi che non possano cadere in acqua o bagnarsi. Pericolo di scossa elettrica!
- Non versare liquidi (ad esempio olio o acqua) direttamente nel dispositivo o nei cassetti oppure inserire un recipiente pieno di liquido nel dispositivo. Funziona esclusivamente con aria calda.
 - Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
 - Il dispositivo deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica alimentazione quando viene lasciato incustodito e prima di trasportare o pulire il dispositivo.
 - Non apportare alcuna modifica al dispositivo. Inoltre, non sostituire da soli il cavo di collegamento. Se l'apparecchio, il cavo di collegamento o gli accessori dell'apparecchio sono danneggiati, devono essere riparati o sostituiti dal produttore, dal servizio clienti o da un'officina specializzata per evitare pericoli.
 - Il dispositivo non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
 - L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi per poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.
 - Seguire le istruzioni nella sezione "Pulizia e conservazione" capitolo!

PERICOLO-PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

Utilizzare e conservare il dispositivo solo in ambienti chiusi.

- Non utilizzare e conservare il dispositivo in ambienti con elevata umidità.
- Se il dispositivo cade in acqua mentre è collegato a alimentazione di rete, staccare immediatamente la spina dalla presa. Solo dopo dovresti recuperare il dispositivo dall'acqua. Non tentare mai di tirarlo fuori dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica! Prima di riutilizzarlo, farlo controllare dal produttore, dal servizio clienti o da un distributore autorizzato per evitare possibili pericoli.
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo di collegamento con le mani bagnate quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

ATTENZIONE-PERICOLO DI INCENDIO

- Non utilizzare il dispositivo in prossimità di sostanze combustibili sostanze. Non posizionare materiali combustibili (ad esempio cartone, carta, plastica) sopra o all'interno del dispositivo.
- Non coprire il dispositivo durante il funzionamento e conservarlo le aperture di ventilazione siano libere per evitare che prenda fuoco.
- In caso di incendio: non estinguere con acqua! Soffocare le fiamme con una coperta ignifuga o con un estintore idoneo.

AVVERTENZA: PERICOLO DI LESIONI

- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata di bambini e animali. Esiste il pericolo di soffocamento.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento sia sempre tenuto fuori alla portata dei bambini piccoli e degli animali. Esiste il pericolo di strangolamento.
- Durante il funzionamento e quando i cassetti vengono estratti dall'apparecchio può fuoriuscire vapore caldo. Dovresti quindi tenere la testa e le mani fuori dalla zona di

- pericolo. Pericolo di ustioni a causa del calore, del vapore caldo o della condensa.
- L'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento. Esiste il pericolo di ustioni.

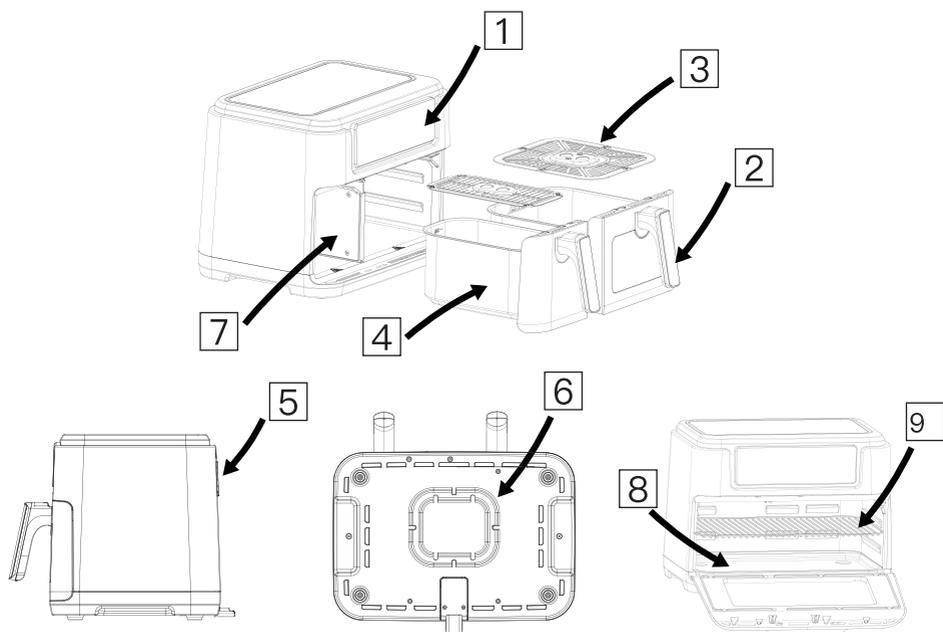
i **AVVISO-RISCHIO DI DANNI A MATERIALI E PROPRIETÀ**

- Mettere sempre gli ingredienti da friggere sulla griglia della pentola, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Assicurarsi che il vapore che fuoriesce non fuoriesca a diretto contatto con dispositivi elettrici e apparecchiature contenenti componenti elettrici.
- Se si verifica un guasto durante il funzionamento, staccare la spina di rete. Altrimenti spegnere sempre l'apparecchio prima di staccare la spina di rete.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima a temporale o in caso di interruzione di corrente.
- Quando si scollega l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare sempre la spina e mai il cavo di rete.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio afferrandolo per il cavo di collegamento.
- Proteggere l'apparecchio da altre fonti di calore, fiamme libere, umidità persistente, luce solare diretta o urti.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto a una temperatura compresa tra 0 e 40°C.
- Non posizionare mai oggetti sull'apparecchio o sul cavo di collegamento.
- Utilizzare solo accessori originali del produttore per garantire che non vi siano interferenze che possano impedire il funzionamento del dispositivo ed evitare possibili danni.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo o altri oggetti con spigoli vivi oggetti per girare e rimuovere il cibo. Potrebbero danneggiare il rivestimento dei cassetti e delle griglie.

CONOSCERE IL FORNO AD ARIA

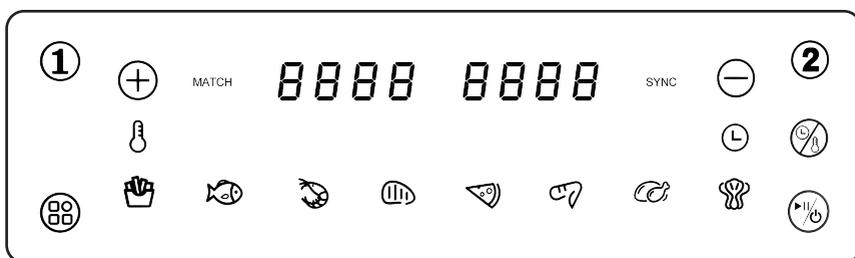
La tua friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di circolazione rapida dell'aria a 360° per cucinare con poco o nessun olio, per cibi veloci, croccanti e deliziosi. Con controlli one-touch intuitivi e un design intuitivo e sicuro, la friggitrice ad aria è la stella della tua cucina.

DIAGRAM



1. Pannello di controllo 2. Maniglia 3. Cremagliera 4. Cassetto 5. Uscita dell'aria
 6. Vano portacavo alla base 7. Piastra isolante 8. Leccarda 9. Griglia

PANNEAU DE CONTRÔLE



- ⏻ Pulsante di accensione **1** La zona ① **2** La zona ②
MATCH MATCH SYNC SYNC + Regolazione + - Regolazione -
🌡️ Indicatore di temperatura 🕒 Indicatore del tempo
🌡️ Pulsante di regolazione temperatura/tempo BB pulsante del menu

PRIMA DELL'USO INIZIALE

1. Pulire la parte esterna del dispositivo con un panno pulito e umido. Pulire il cassetto e la griglia con detersivo e acqua calda o in lavastoviglie.
2. Il dispositivo deve essere utilizzato per la prima volta senza cibo all'interno poiché potrebbe produrre fumo o odori dovuti ai residui di rivestimento. Per fare ciò seguire le istruzioni riportate nei capitoli "Configurazione e Collegamento" e "Utilizzo".
Lasciare riscaldare l'apparecchio alla temperatura più alta per ca. 5 minuti senza cibo.
3. Pulirlo nuovamente.

FUNZIONI

La macchina viene fornita con due friggitrici con capacità di 3,5 L e 6 L. puoi scegliere diversi programmi per la cottura. La temperatura e il tempo di cottura di ogni friggitrice possono essere regolati secondo necessità. Ci sono 8 programmi in totale.

Inoltre, è possibile sincronizzare le friggitrici in modo che tutte le impostazioni di temperatura e tempo di cottura siano le stesse per entrambe le friggitrici (funzione MATCH) oppure è possibile sincronizzare solo la fine del tempo di cottura (funzione SYNC) in modo che si possano servire cibi diversi allo stesso tempo. contemporaneamente.

Le friggitrici possono però funzionare anche in modo indipendente senza sincronizzazione. Inoltre è possibile utilizzare una sola friggitrice per cuocere piccole quantità di cibo.

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base

	Importo minimo–massimo (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere	Osservazione
Gamberetto	400–500	18–22	150–170	scuotere	
Bistecca	200–400	20–21	170–180	scuotere	
Bacchette	600–800	25–28	180–200	scuotere	
Pescare	500–600	20–22	180–200	scuotere	
Ali di pollo	500–600	21–23	180–200	scuotere	
Patatine fritte congelate	500–600	26–28	180–200	scuotere	
Biscotti	140–160	14–16	160–180		
Cupcake	120–160	12–14	160–180		

Note:

1. Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice ad aria calda è ancora fredda;
2. Puoi anche riscaldare gli ingredienti in una friggitrice ad aria. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C e scaldare per 10 minuti.
3. È possibile regolare la temperatura o il tempo in base all'effetto di cottura effettivo quando si utilizza la friggitrice ad aria.

SUGGERIMENTI

- Generalmente per preparare il cibo non è necessaria alcuna quantità di olio oppure ne è necessaria solo una piccola quantità (da 2 a 3 cucchiaini da tè).
- Pezzi di cibo molto leggeri potrebbero essere fatti vorticare dall'aria in circolo. Se necessario si consiglia di incollarli tra loro con stuzzicadenti o oggetto simile.
- Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dalla quantità degli alimenti e dalla temperatura. Tuttavia, in generale, il tempo di cottura è inferiore rispetto a quello di un forno tradizionale. Iniziare con un tempo di cottura più breve e aumentarlo gradualmente se necessario.
- Mescolare di tanto in tanto gli alimenti oppure girarli con pinze di plastica o di legno per ottenere un risultato di cottura uniforme.
- Controllare di tanto in tanto lo stato degli alimenti e, se sono cotti, spegnere l'apparecchio, anche se il programma non è ancora terminato.

CONFIGURAZIONE E CONNESSIONE

Notare che!

- Controllare ogni volta prima della messa in funzione che l'apparecchio e il cavo di collegamento non presentino danni. Utilizzare l'apparecchio solo se non danneggiato e funzionante.
 - Non posizionare mai il dispositivo su una superficie morbida. Le aperture di ventilazione sul fondo dell'apparecchio non devono essere coperte.
 - Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente su tutti i lati. Non posizionare l'apparecchio sotto pensili della cucina o armadi simili. Il vapore che sale potrebbe danneggiarli!
 - Collegare l'apparecchio solo ad una presa installata correttamente e che corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio. Anche la presa deve essere facilmente accessibile dopo il collegamento in modo che il collegamento alla rete possa essere rapidamente isolato.
 - Non utilizzare cavi di prolunga.
 - Non collegare l'apparecchio insieme ad altre utenze (di potenza elevata) ad una presa multipla per evitare sovraccarichi e possibili cortocircuiti (incendio).
 - Assicurarsi che il cavo di collegamento non costituisca pericolo di inciampo. Non deve pendere dalla superficie su cui è posizionato il dispositivo per evitare che il dispositivo venga tirato giù.
 - Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato, piegato o posato su spigoli vivi e non venga a contatto con superfici calde (ad es. dell'apparecchio).
1. Posizionare l'apparecchio sul mobile della cucina o su un'altra superficie di lavoro asciutta, pulita, piana e resistente al calore. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente su tutti i lati (almeno 20 cm ai lati e 50 cm sopra).
 2. Svolgere completamente il cavo di collegamento e inserire la spina in una presa di corrente.

UTILIZZO

In generale con questo apparecchio è possibile preparare tutte le pietanze che possono essere preparate anche nel tradizionale forno ventilato. Per ottenere buoni risultati, leggere il capitolo "SUGGERIMENTI".

NOTARE CHE!

- Prima di utilizzare il dispositivo, assicurarsi che il dispositivo e le parti esterne del cassetto siano pulite e asciutte.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 ore senza interruzione.
- Non lasciare l'apparecchio acceso quando è vuoto (a parte "bruciarsi" prima del primo utilizzo).
- Non inserire nel dispositivo alimenti ancora avvolti nella pellicola trasparente o nei sacchetti di plastica.
- Assicurarsi che il cibo non venga a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non riempire eccessivamente il cassetto affinché l'aria calda possa circolare in maniera ottimale all'interno della camera di cottura. Riempilo non più di 1/3.
- Assicurarsi che gli alimenti contenenti olio e grassi non siano surriscaldati. Potrebbero incendiarsi.
- Dopo l'uso, appoggiare sempre i cassetti caldi su una superficie resistente al calore.

Nota: il preriscaldamento del dispositivo non è necessario.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA E DEL TEMPO DI COTTURA

Dopo aver scelto un programma, premere prima il pulsante "Regolazione temperatura/tempo". Quindi premere il pulsante "+ / -" per modificare l'impostazione predefinita.

- Funzione MATCH: ideale per grandi quantità di cibo o per le stesse impostazioni di temperatura e tempo di cottura per diversi tipi di cibo. Dopo aver acceso la macchina, impostare la temperatura e il tempo del menu della friggitrice, quindi premere il pulsante "MATCH", l'indicatore luminoso è sempre acceso e un'altra friggitrice verrà impostata in modo sincrono, quindi premere il pulsante di accensione, le due pentole inizieranno a funzionare con le stesse impostazioni; dopo aver iniziato a funzionare, il tasto "MATCH" non può più essere utilizzato e l'indicatore luce spenta;
- Funzione SYNC – Quando due friggitrici hanno tempi di cottura diversi, premere il tasto "SYNC" e quindi premere il tasto start, la pentola con il tempo di cottura più lungo inizierà a funzionare per prima, il display della pentola con il tempo di cottura più breve mostra "HOLD" e non inizierà a funzionare finché il tempo rimanente della pentola che ha iniziato a funzionare per prima non è uguale a quello di questa pentola, quindi entrambe le pentole inizieranno a funzionare insieme. Dopo aver iniziato a lavorare, il tasto "SYNC" non può più essere utilizzato, la spia si spegne;

NOTA: Quando l'apparecchio è in funzione, le zone di cottura potrebbero non essere successivamente sincronizzate.

METTERE IN PAUSA MANUALMENTE IL PROCESSO DI COTTURA

Quando la macchina è in funzione, se è necessario mettere in pausa per la regolazione, premere il pulsante "Accensione", il ventilatore si fermerà dopo un ritardo di 20 secondi ed entrambe le pentole verranno messe in pausa contemporaneamente; per mettere in pausa la friggitrice①, è necessario premere "①" prima, quindi premere il pulsante "Accensione", la friggitrice① può essere regolata quando è in pausa, per mettere in pausa la friggitrice② è allo stesso modo.

SPEGNERE

Utilizzando il pulsante “**ACCENSIONE**” estrarre la spina di rete dalla presa. Se si desidera spegnere individualmente l’area di cottura, selezionare il corrispondente ① o ②, quindi premere a lungo il pulsante “**ACCENSIONE**” per 2 secondi, la pentola corrispondente smetterà di funzionare e il display mostrerà “**OFF**”.

SPIA LUMINOSA DURANTE IL FUNZIONAMENTO

La spia del pulsante ① e la spia del menu corrispondente lampeggiano una volta/6 secondi contemporaneamente, tempo di spegnimento <0,5 secondi; dopo 3 secondi L’indicatore del pulsante ② e il relativo indicatore del menu corrispondente lampeggiano una volta/6 secondi contemporaneamente, tempo di disattivazione <0,5 secondi; Sinistra e destra lampeggiano alternativamente, intervallo di tempo sinistro e destro di 3 secondi.

MEMORIA DI INTERRUZIONE DI CORRENTE

Se si verifica un’interruzione di corrente accidentale mentre la macchina è in uso, la macchina verrà ripristinata allo stato precedente all’interruzione di corrente purché l’alimentazione venga riattivata entro 30 minuti.

ERRORE

La schermata di anomalia del sensore deve corrispondere al codice visualizzato, E1: Circuito aperto del sensore E2: Cortocircuito del sensore

PROCEDURA PER L’USO

1. Preparare il cibo per la cottura.
2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa. Un segnale acustico indica che la friggitrice ad aria sta ricevendo alimentazione. Dopo aver brillato per 1 secondo, tutto il display entrerà in stato di standby. Nello stato di standby, la luce del pulsante “**ACCENSIONE**” lampeggerà.

NOTA: Al momento, solo il pulsante “**ACCENSIONE**” può funzionare

3. Premere il pulsante “**ACCENSIONE**” per accedere allo stato di impostazione di avvio. Per impostazione predefinita, i pulsanti dell’area ①② lampeggiano, il display mostra “____”.
4. Premere la friggitrice① per l’impostazione, quindi premere il pulsante “**MENU**” per selezionare il menu. Dopo aver selezionato la funzione di menu corrispondente, premere il pulsante “Regolazione temperatura e tempo”, quindi premere il pulsante “+ -” per modificare la temperatura e l’ora predefinite. L’impostazione della friggitrice① è completata.

NOTA: Se l’impostazione della friggitrice② è la stessa della friggitrice①, premere prima la friggitrice ②, quindi premere il pulsante “**MATCH**” per abbinare la friggitrice①. A questo punto, l’impostazione della friggitrice② è completata. Premere il pulsante “**ACCENSIONE**” per iniziare.

5. Se è necessario configurare la friggitrice② separatamente, seguire il passaggio 4.
- NOTA 1: Se il tempo di cottura di entrambe le friggitrici deve terminare allo stesso tempo, premere il pulsante “**SYNC**”. In questa funzione, la friggitrice con il tempo di cottura più lungo inizia a funzionare per prima. Dopo l’impostazione, premere il pulsante

“ACCENSIONE” per inizio.

NOTA2: Durante l’operazione, estrarre il cassetto, il riscaldatore, il motore smetteranno di funzionare, lo schermo LED e l’icona del menu scompariranno. Il conto alla rovescia si ferma e il tempo di lavoro rimanente può essere continuato dopo aver chiuso il cassetto (NOTA: dopo aver estratto il cassetto, è efficace reinserirlo nella friggitrice entro 1 ora, oltre 1 ora, è necessario reimpostare il programma)

6. Una volta trascorso il tempo di cottura, il riscaldatore smetterà di riscaldarsi, lo schermo LED visualizzerà “OFF” con lampeggi e “BEEP” 5 brevi volte per ricordare.
7. Estrarre il cassetto e appoggiarlo su una superficie resistente al calore. **Non salire sull’apparecchio!**
8. Spegnerne l’apparecchio tramite il pulsante “ACCENSIONE” ed estrarre la spina dalla presa.
9. Rimuovere il cibo dal cassetto.
10. Lasciare raffreddare il cassetto e la griglia. Pulirli quindi (vedere il capitolo “Pulizia e conservazione”).

PULIZIA E STOCCAGGIO

Non utilizzare detergenti taglienti o abrasivi o spugnette per pulire il dispositivo. Questi potrebbero danneggiare le superfici.

1. Pulisci il cassetto e la griglia con detersivo e acqua calda o in lavastoviglie. Per mantenere la qualità dei pezzi il più a lungo possibile, è preferibile risciacquarli a mano. In caso di sporco ostinato, immergerli preventivamente in acqua tiepida e detersivo.
2. Se necessario, pulire la parte esterna dell’apparecchio, le camere e gli elementi riscaldanti con un panno pulito e asciutto.
3. Lasciare asciugare completamente tutte le parti oppure asciugarle.
4. Conservare il dispositivo in un luogo pulito e asciutto, fuori dalla portata di bambini e animali quando non viene utilizzato per un periodo prolungato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L’apparecchio non è collegato.	Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
	L’apparecchio non è collegato.	Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l’apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Mettere lotti più piccoli di ingredienti sulla griglia. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare il tasto della temperatura sull’impostazione della temperatura
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto

<p>Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.</p>	<p>Alcuni tipi di ingredienti necessitano di essere agitati a metà del tempo di preparazione.</p>	<p>Gli ingredienti che si trovano uno sopra o uno di fronte all'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".</p>
<p>Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.</p>	<p>Hai utilizzato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.</p>	<p>Usa degli snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.</p>
<p>Non riesco a inserire correttamente la padella nell'apparecchiatura.</p>	<p>Ci sono troppi ingredienti nel cestino.</p>	<p>Non riempire la pentola oltre l'indicazione MAX.</p>
	<p>La griglia non è posizionata correttamente nella pentola.</p>	<p>Spingere la griglia completamente nella pentola.</p>
<p>Dall'apparecchio esce fumo bianco.</p>	<p>Stai preparando ingredienti grassi.</p>	<p>Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice, una grande quantità di olio fuoriuscirà nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.</p>
	<p>La pentola contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente.</p>	<p>Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurati di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.</p>
<p>Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.</p>	<p>Non hai utilizzato il tipo di patate giusto.</p>	<p>Utilizzare patate fresche e fare attenzione che rimangano sode durante la frittura.</p>
	<p>Non hai sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.</p>	<p>Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.</p>
<p>Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.</p>	<p>La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno.</p>	<p>Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.</p>

GARANZIA E SERVIZIO

Se hai bisogno di assistenza o informazioni o se hai un problema, contatta il tuo centro di assistenza autorizzato locale.

DISPOSIZIONE



Smaltire il materiale di imballaggio in modo rispettoso dell'ambiente in modo che possa essere riciclato.



Questo dispositivo è regolato dalla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Non smaltire questo dispositivo come normali rifiuti domestici, ma piuttosto in modo rispettoso dell'ambiente tramite un'azienda di smaltimento rifiuti ufficialmente autorizzata.

DATI TECNICI

Voltaggio	220–240V~
Frequenza	50–60Hz
Energia	2400W
Timer	1–60minuti
Intervallo di temperatura	60–200°C
Capacità	3.5L, 6L, 12L