

# INSTRUCTION MANUAL



## 2 IN 1 STEAM AIR FRYER



**MODEL** 300010XQJ

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING  
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE

# CONTENTS

---

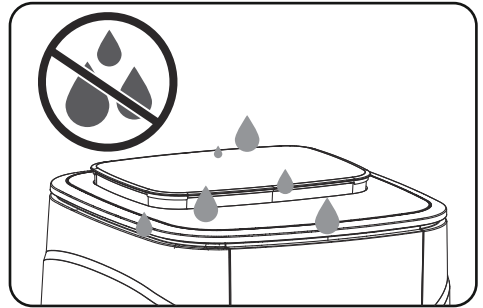
<b>GB</b> .....	01-15
<b>ES</b> .....	16-30
<b>PL</b> .....	31-45
<b>IT</b> .....	46-60
<b>DE</b> .....	61-75
<b>NL</b> .....	76-90
<b>FR</b> .....	91-105
<b>PT</b> .....	106-120

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

## DANGER:

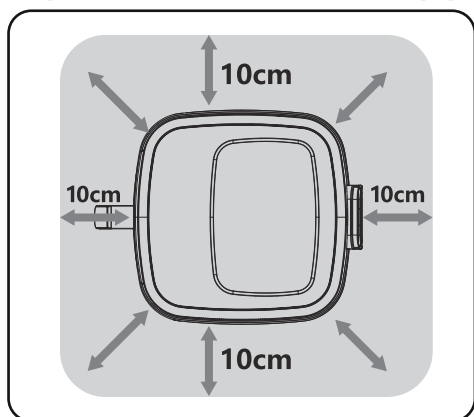
1. Do not immerse the appliance in water or wash it under a running tap as it contains electronic components and heating elements.
2. Do not allow any liquid to enter the product to prevent electric shock and short circuit. Do not pour liquid into the radiator inlet.



3. Do not overfill the appliance. Do not exceed the frying pan capacity to prevent ingredients from coming into contact with the heating elements.
4. Do not cover the air inlet or outlet when the product is in use.
5. Do not pour oil in the pan as this presents a fire hazard.
6. Do not touch the inside of the product when it is in use.

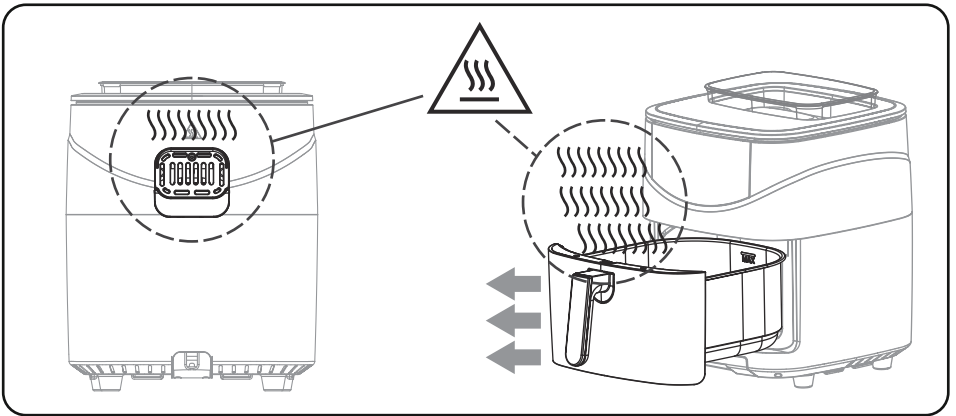
## WARNING:

1. Check that the voltage of the product is appropriate for the local power supply.
2. Do not use the product if the plug, main wires or any other part is damaged.
3. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
4. Keep the product and its power cord out of the reach of children.
5. Keep wires away from hot surfaces.
6. Do not plug in the product or operate the control panel with wet hands.
7. The product must be plugged into an earthed socket. Always ensure that the plug is inserted into the correct socket.
8. Do not connect the product to an external timing switch.
9. Keep the product away from inflammable materials such as tablecloths and curtains.
10. Do not attach the product to the wall or place it on other appliances.



11. When in use, there should be at least 10 cm of free space behind and above the product.

12. Do not put anything on top of the product.
13. Do not use the product for purposes other than those specified in this manual.
14. Remain vigilant when using the product and do not leave it unattended.
15. Hot air and steam are released via the air outlet in the frying pan. Keep your hands and face a safe distance away from the air outlet to avoid scalding.
16. Be careful of hot steam and air when you remove the frying pan.



17. If the product starts to emit black smoke, unplug it immediately. Do not move the appliance until all the smoke is discharged.
18. The product cannot be operated using an external timer or independent remote-control system.
19. When in use, some of the product's

external surfaces may become very hot. Take care when coming into contact with the product.

**NOTE:**

1. Always place the product on a flat surface.
2. This product is designed for home use. It may not be suitable for use in staff kitchens, farms, motels and other non-residential environments.
3. The product should only be used according to the instruction manual. Improper use will invalidate any warranties or guarantees.
4. Do not use the product if the plug is damaged.
5. Allow approximately 30 minutes for the product to cool down after use and before cleaning it and putting it away.

**Electromagnetic field (EMF)**

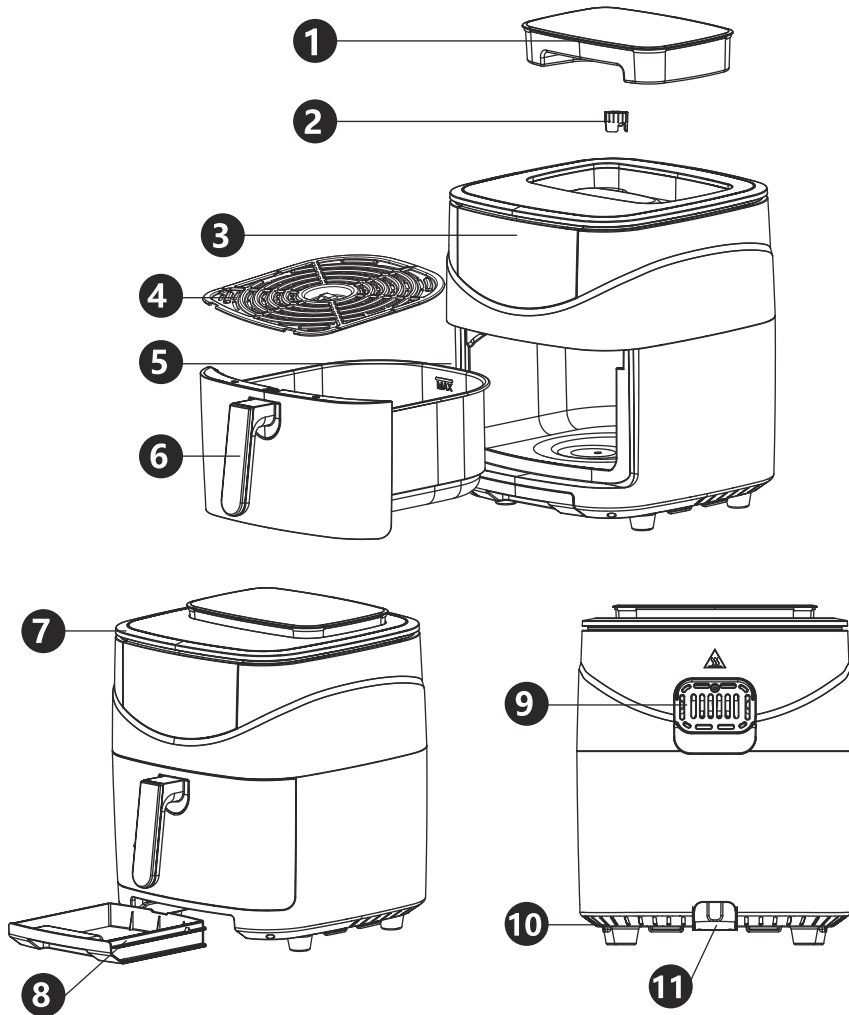
1. This product complies with all EMF regulations. When used properly, based on the existing scientific evidence, the product is safe.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Model No.	300010XQJ
Power Supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power Consumption	Air fryer mode: 1700 W Steam mode: 900 W
Dimensions	L324*W405*H392 mm
Inner Pot Capacity	7 L
Water Tank Capacity	1000 ml

Specifications and design are subject to change without notice.

# PRODUCT OVERVIEW



1. Water tank
2. Water tank cap
3. Display
4. Frying grid: There is a handle in the middle of the frying grid that can be gripped using tools so the food can be removed conveniently and quickly

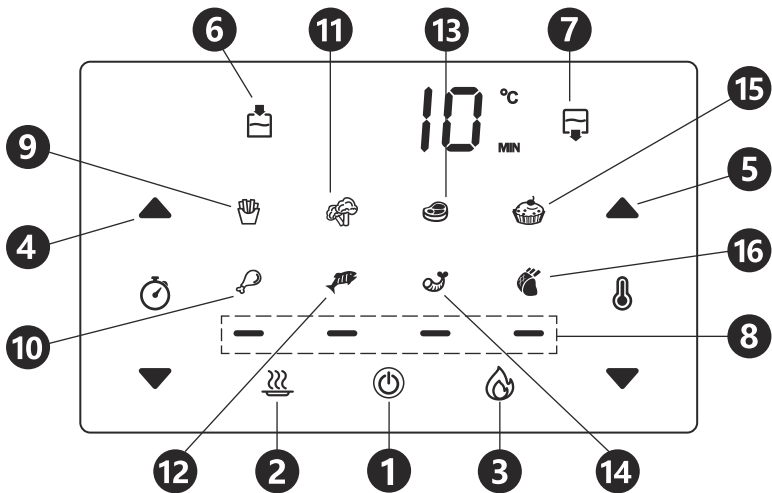
5. Frying pan
6. Handle
7. Air inlet
8. Wastewater tray
9. Air and steam outlet
10. Air outlet
11. Mains power cord



## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Use hot water, liquid detergent and a non-abrasive sponge to clean the frying board and frying pan.
3. Wipe internal and external surfaces with a clean cloth.
4. Before using the product to prepare food for the first time, run the 15-minute steaming and frying functions without any food in the frying pan. During this process, there may be a slight smell and some smoke and the water pump may make a loud vibrating noise during the first minute of operation. This is all normal when the product is first turned on and is not a cause for alarm.
5. Ensure that the product is used in a ventilated environment.

## FUNCTIONS AND COOKING INSTRUCTIONS



- |                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| 1. Power button                  | 9. French fries   |
| 2. Pure steam                    | 10. Chicken legs  |
| 3. Pure air fryer                | 11. Broccoli      |
| 4. Time adjustment button        | 12. Fish          |
| 5. Temperature adjustment button | 13. Steak         |
| 6. Low water level indicator     | 14. Shrimp        |
| 7. Wastewater pump button        | 15. Cake          |
| 8. Status                        | 16. Chicken wings |

## ● Instructions for using the air fryer function

The air fryer function uses hot air to cook the food. After cooking, the food is crisp, tender and full of flavour.

1. Place the product on a stable, heat-resistant surface. Carefully remove the frying pan from the appliance and add your ingredients (do not pour oil or liquid in the frying pan). Then, slide the frying pan back into place.
2. Plug the product into the power supply. The full digital screen will briefly illuminate when the power is connected. The power button will remain illuminated, indicating that the appliance is in standby mode. Touch the power button (1) to wake up the machine.
3. Press the pure air fryer button (3) and adjust the cooking time (1-60 min) and temperature (80-200°C) using the time adjustment button (4) and temperature adjustment button (5).

Note: If you need to preheat the appliance, it can be preheated before the ingredients are added. Set the cooking time for 3 minutes more than the required cooking time. After 3 minutes, pull out the frying pan, add the ingredients and replace the frying pan.

4. Press the power button to start air frying the food. When the power button is pressed, the status light will flash, indicating that the product is operating.

Note: If you want to adjust the time/temperature during cooking, simply press the corresponding adjustment button while the product is operating.

Note: To properly fry some foods, the frying pan will need to be removed and shaken at intervals during the cooking process. Use the handle to remove and shake the frying pan. Then, push the frying pan back into the appliance to continue cooking. Be careful of escaping hot air when removing the frying pan.

5. The product settings are meant as a suggestion only. When the origin, size, shape and brand of raw materials differ, different settings may be required.

Note: In air fryer mode, the appliance will heat air very quickly. When it is operating, removing the frying pan for a short time and turning or shaking the ingredients will have a negligible impact on the heating process.

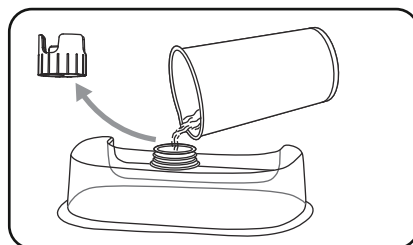
	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Comments
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Homemade fries (8X8 mm)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Y	

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Comments
Potato gratin	500	15-18	200	Y	
Steaks	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Sausage rolls	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breasts	100-500	10-15	180		
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbs	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiches	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking tin/oven dish

## ● Instructions for using the steam function

The steam function uses high temperatures to create steam to cook your ingredients. After cooking, the food is fresh and tender and its nutritional value has been maintained.

1. Add water to the water tank. First, remove the water tank, unscrew the water tank cap, add fresh water, screw the water tank cap back on aligning it with the water inlet and replace the tank in the appliance.



Note: Do not fill the water tank with water over 50 °C or under 10 °C or the water may leak.

Note: After adding water, tighten the water tank cap or the water may leak.

Note: Do not add water without removing the water tank to stop water from entering the product.

Note: Take care not to drop the water tank as damage may cause leaks.

2. Place the product on a stable, heat-resistant surface. Carefully remove the frying pan, add the ingredients and replace the frying pan.

3. Press the steam fryer button (2) and adjust the cooking time (1-60 min) time adjustment buttons (4) as needed. The steam temperature is 100 °C and is not adjustable.

4. Press the power button to begin steaming your ingredients. When the power button is pressed, the status light will flash, indicating that the product is operating.

Note: During operation, if there is not enough water in the water tank, the product will produce a short sound at regular intervals and the low water level light (6) will flash. Add fresh water to the water tank.

Note: The capacity of the water tank is 1000 ml and it can run for 50-55 minutes when full. There will be slight differences in this operating time across different products.

Note: If you want to adjust the cooking time when the product is operating, simply press the time adjustment button.

5. The product settings are meant as a suggestion only. When the origin, size, shape and brand of raw materials differ, different settings may be required.

Note: During steaming, do not remove the frying pan or remove it only rarely to avoid excessive steam leakage and failure to steam the food.

Ingredients	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Comments
Egg	4 pcs	30-35	100	
Broccoli	100-500	13-15	100	Select the broccoli menu
Fresh shrimp	100-500	13-15	100	Select the shrimp menu
Fish	100-500	15-20	100	
Frozen dumplings	100-300	20-25	100	
Stuffed buns	360 g (9 pcs)	15-20	100	Frozen
Corn	2 pcs	25-30	100	
Vegetables	500	20-25	100	
Pork ribs	500	30-35	100	

## ● Instructions for using the cooking menu function

There are eight pre-set automatic cooking menus. If the amount you are cooking is less than 500 g, simply place the ingredients directly into the pan for cooking using the following simple steps:

1. Wash and marinate the ingredients and put them into the frying pan.
2. In setting mode, select the pre-set menu icon you require.

Note: The time and temperature of the menu functions are pre-set and cannot be adjusted.

Tips: The steam function is used to cook broccoli, chicken legs, fish, chicken wings and shrimp to improve the freshness and tenderness of the food. Remember to add water to the water tank before selecting these menus.

No.	Menu	Steaming	Air frying
9	French fries	/	200 °C/10 min
10	Chicken legs	100 °C/5 min	180 °C/13 min
11	Broccoli	100 °C/5 min	180 °C/3 min
12	Fish	100 °C/5 min	180 °C/5 min
13	Steaks	/	180 °C/8 min
14	Shrimp	100 °C/6 min	180 °C/3 min
15	Cakes	/	165 °C/20 min
16	Chicken wings	100 °C/5 min	180°C/12 min

3. Press the power button (1) to start cooking the food. The status light will flash, indicating that the product is operating.

Note: You can also use the steamer and air fryer combination mode manually but remember to add water to the water tank when you use steam mode.

## ● After cooking

1. After cooking, you will hear five long sounds. Remove the frying pan and place it in a heat-resistant container or on a heat-resistant mat. Check whether the food is cooked. If it is not cooked, replace the frying pan and set the cooking time for a few minutes.

Note: Do not turn the frying pan upside down as the excess oil in the pan will drain onto the food. To remove large or fragile ingredients, use a spatula, tongs or similar. The excess oil from the food will pool at the bottom of the frying pan. Pay attention to this oil when cleaning.

2. After using the steam function, remove the water tank and wastewater tray and empty both to prevent the water from stagnating and becoming smelly.
3. If the appliance has not been used for a while or when the cooking process is complete, the machine will enter standby mode. Press the power button to return to the setting mode.

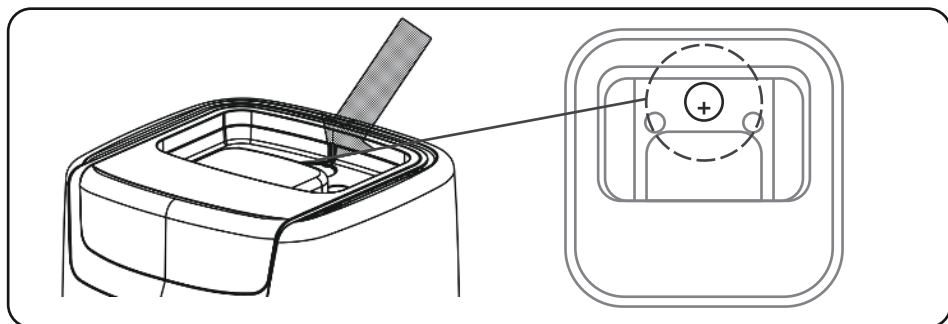
## ● Cooking tips

1. Small ingredients usually take less time to cook than large ingredients.
2. Heavier and thicker foods usually need more cooking time than smaller and thinner foods.
3. Repeatedly shaking smaller ingredients during the cooking process can optimize the final results and help prevent uneven steaming and bursting.
4. Snacks made in the oven can also be made in the steamer and air fryer.

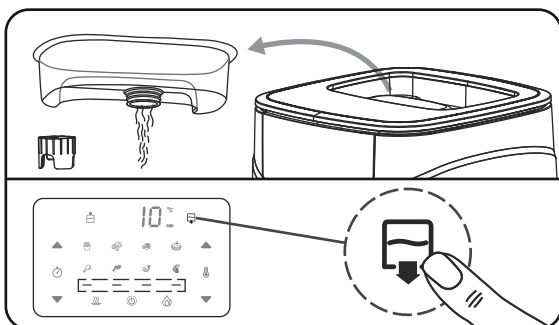
## WASTEWATER PUMP AND ONE-KEY CLEANING FUNCTION

### ● Using the wastewater pump function

When using the steam function and after removing the water tank, you may find that there is leftover water in the spot shown in the figure below. This is normal. The wastewater pump function will remove the wastewater. Simply follow the steps below:



1. Place the frying pan in the product.
2. Pour out any water remaining in the water tank before starting the wastewater pump function.
3. In standby mode, press the water pump button (7) to start to discharge the wastewater. The wastewater pump button will flash.



4. The default pumping time is 5 minutes at most. When the pumping process is complete, you will hear several long sounds. Remove the frying pan and pour out the wastewater.

Note: At the beginning or end of the pumping process, there will be a lack of water in the machine. This may make the wastewater pump sound quite loud. This is normal and not a cause for concern.

## ● One-key cleaning function

Although fresh water is needed for cooking, limescale will inevitably occur. Considering the possible impact of limescale on your product, we recommend that you regularly descale the appliance. The product will remind you to clean the limescale, which can be done by following the simple steps below:

1. Our smart chip will remind you to descale the appliance. The wastewater pump button (7) will flash when the limescale needs to be removed.
2. Add fresh water into the water tank.
3. In setting mode, press the wastewater pump button (7) to remove the limescale.

Note: At the beginning or end of the cleaning process, the noise made by the wastewater pump may become louder. This is normal.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the product after every use to keep it in top condition.

Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials to clean the inside of the product and frying pan as this may damage their protective coatings. The following steps are advised:

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down. Remove the frying pan to help the product cool down more quickly.
2. Wipe the product surface with a wet cloth.
3. Clean the frying pan with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing solution to remove the remaining grime.

Tip: Both the frying pan and the frying grid can be dishwasher safe.

4. For stubborn grime stuck at the bottom of the frying pan or frying grid, fill the pan with hot water and detergent, put the grid in the frying pan and immerse it in the hot water for 10 minutes. Then, use detergent and a non-abrasive sponge to clean both items.
5. Clean the inside of the product with hot water and a non-abrasive sponge.
6. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
7. Clean the wastewater tray by running it under warm water. Empty the water tank after each use.

## TROUBLESHOOTING

If you encounter a fault, refer to the following table.

Problem	Possible cause	Solution
The device will not work	The device is not plugged in	Plug the product into an earthed wall socket
	The device is in standby mode	Press the power button on the display
The food is not cooked	The ingredients are too big/thick	Place smaller ingredients into the frying pan or cut the larger ingredients into smaller pieces for more even cooking
	The temperature setting is too low	Adjust the temperature
	The cooking time is insufficient	Adjust the cooking time
The food is cooked unevenly (air fryer mode)	The ingredients were not shaken/turned during cooking	Shake the ingredients, such as French fries, during cooking
The frying pan does not fit properly in the appliance	There are too many ingredients in the frying pan	Remove some ingredients, ensuring they do not exceed the frying pan's maximum capacity
The appliance is emitting white smoke	You are cooking greasy ingredients	When cooking greasy ingredients, more excess oil will leak into the frying pan, producing white smoke at high temperatures (this will not affect the cooking process)
	There is residual grease in the product from its last use	Clean the frying pan after every use
The food is not crispy	The food is wet and there is insufficient oil	Ensure ingredients such as French fries are dry and small and covered with a thin layer of oil
Water is leaking from the water tank	The cap is not screwed on properly	Screw the cap on tightly
	Air is escaping from the water tank	Contact the after-sales service for a replacement water tank



The food is cooked unevenly (steam mode)	The ingredients are too big/thick	Place smaller ingredients into the frying pan or cut the larger ingredients into smaller pieces for more even cooking
	The cooking time is insufficient	Adjust the cooking time
	The ingredients are frozen	Defrost the ingredients before cooking
	There is limescale in the steam generator	Use the one-key cleaning function to descale the product
	There is not enough water in the water tank	When the low water level light flashes, add more water to the water tank
	The frying pan has been removed too many times, allowing too much steam to escape	Only remove the frying pan very occasionally in steam mode
The appliance is starting to smell	The product was not cleaned after its last use	Clean the device carefully after each use
	There is water left in the wastewater tray	Remove the wastewater after every use of the steam function
	There is water left in the water tank and tube	Remove the water from the water tank after use and from inside the product

## STORAGE

### Before storing:

1. Unplug the product and allow it to cool down completely.
2. Ensure that all parts are clean and dry.

## DISPOSAL



As a responsible retailer, we care about the environment.

As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that these items are recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.

As this appliance contains electronic components, both the fryer and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches the end of its life.

Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options.

The appliance should be taken to your local recycling centre. Some collection points accept appliances free of charge.

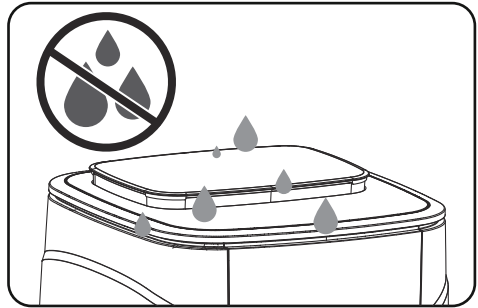
## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD **=====**

**Cuando utilice aparatos eléctricos, las siguientes instrucciones de seguridad básicas deben seguirse:**

### **PELIGRO:**

1. Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja el cable eléctrico, ni los componentes eléctricos en agua ni los lave bajo el grifo.

2. No deje que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos. No vierta líquido en la entrada de aire.



3. No sobrecargue el aparato. No sobrepase la capacidad del recipiente de la freidora para evitar que los ingredientes entren en contacto con la resistencia eléctrica.

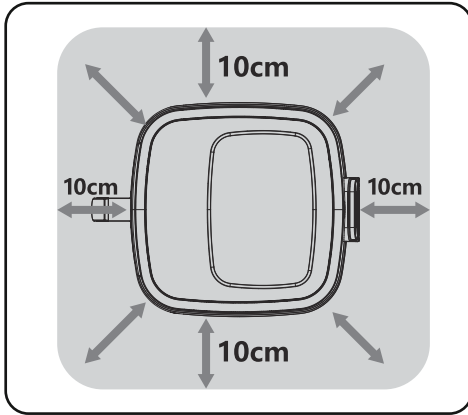
4. No cubra las entradas y salidas del air cuando el aparato esté en uso.

5. No vierta aceite en el recipiente, ya que podría producirse un incendio.

6. No toque el interior del aparato mientras esté en uso.

### **ATENCIÓN:**

1. Compruebe que la tensión del aparato coincida con la tensión de su red eléctrica local.
2. Si el cable o el enchufe se encuentran dañados o el producto presenta algún fallo, interrumpa inmediatamente la operación.
3. Si el cable eléctrico está dañado o no funciona correctamente, envíeselo al fabricante, al servicio de reparaciones, o al departamento indicado.
4. Mantenga el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
5. Mantenga los cables alejados de las superficies calientes.
6. No enchufe el aparato ni lo opere con las manos húmedas.
7. El aparato debe enchufarse a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe esté bien conectado a la toma de corriente.
8. No conecte el aparato a un temporizador de encendido externo.
9. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como trapos y cortinas.
10. No cuelgue el aparato de la pared ni lo coloque sobre otros aparatos.



11. Deje un espacio de al menos 10 cm en la parte posterior, superior y a ambos lados del aparato.

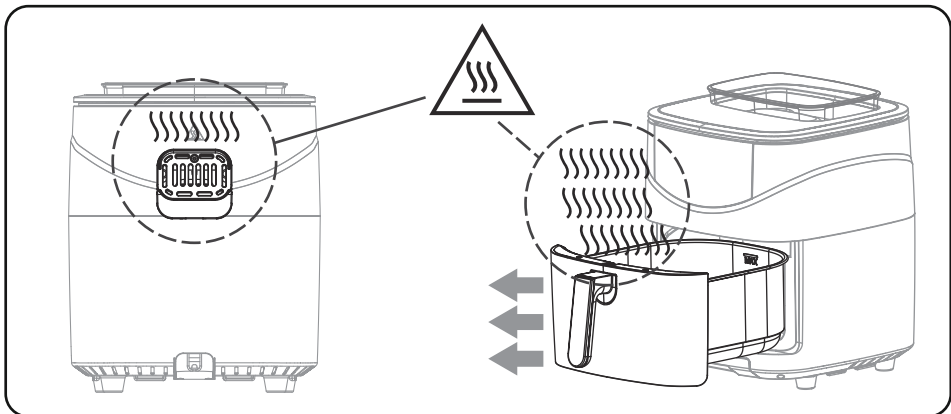
12. No coloque ningún objeto sobre el aparato.

13. No utilice el aparato para un fin diferente del especificado en este manual.

14. Supervise siempre el aparato mientras esté en funcionamiento y no lo deje desatendido.

15. Se libera aire caliente y vapor por la salida de aire del recipiente. Mantenga la cara y las manos alejadas de las salidas para evitar quemaduras.

16. Extreme la precaución con el vapor caliente cuando retire el recipiente del aparato.



17. Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que este emite humo negro. No mueva el aparato hasta que no deje de emitir humo.
18. Nunca conecte el aparato a un temporizador de encendido externo ni a un sistema de control remoto.
19. Algunas partes del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Extreme la precaución al tocar el producto.

NOTA:

1. Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana.
2. Este producto está diseñado para un uso doméstico. Puede no estar adaptado para un uso en cocinas comerciales, casas rurales, moteles y otros entornos que no sean un uso doméstico.
3. Utilice el aparato conforme al manual de instrucciones. Un uso inapropiado invalidará cualquier garantía.
4. No utilice el aparato si el enchufe está dañado.
5. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos después de

cada uso antes de lavarlo y guardarlo.

## Campos electromagnéticos

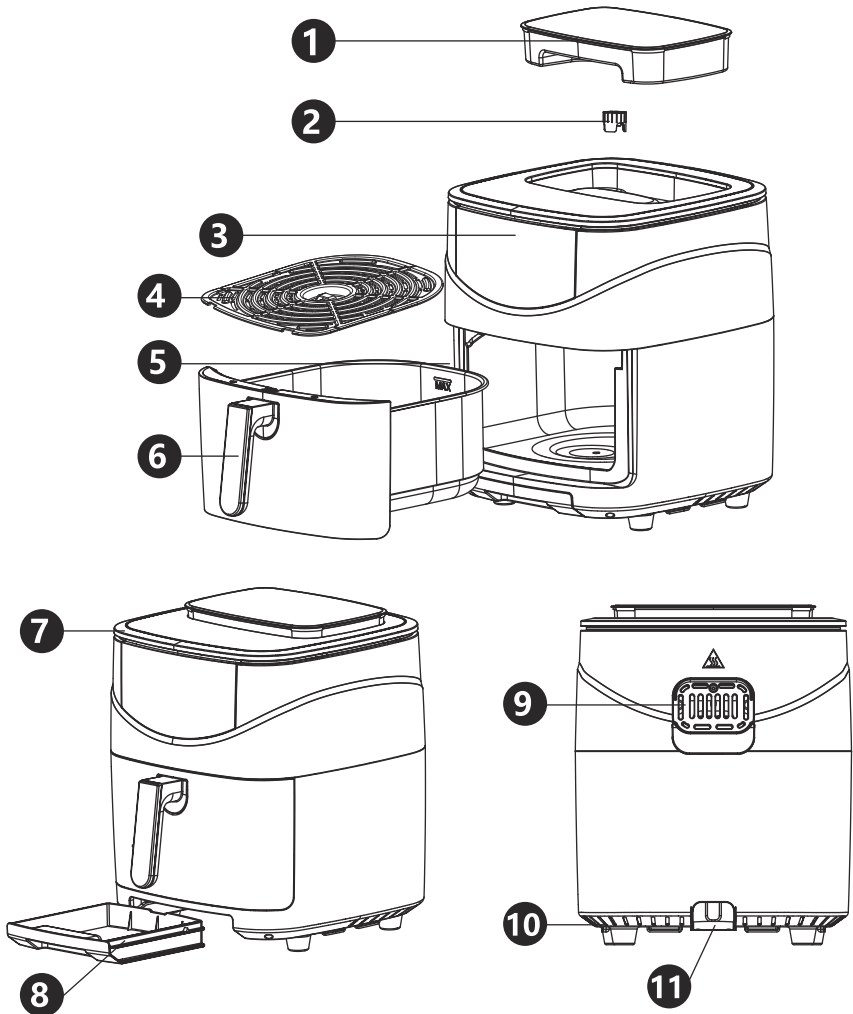
1. Este aparato cumple con todos los estándares correspondientes a los campos electromagnéticos. Está científicamente comprobado que el aparato no constituye peligro alguno para la salud humana si se opera adecuadamente.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo nº	300010XQJ
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo eléctrico	Modo freidora de aire: 1700 W
	Modo vaporera: 900 W
Dimensiones	Largo324/Ancho405/Alto392
Capacidad del recipiente interior	7 L
Capacidad del depósito de agua	1000 ml

Las características técnicas y el diseño podrían cambiar sin previo aviso.

# IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



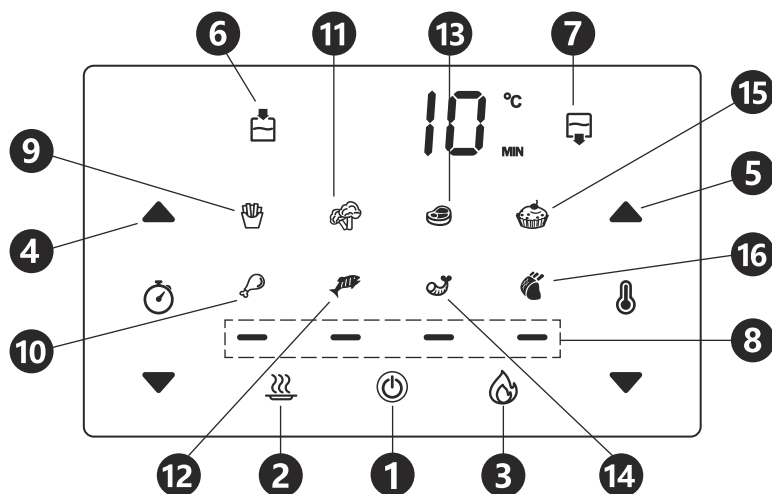
1. Depósito de agua
2. Tapa del depósito de agua
3. Pantalla
4. Rejilla freidora: Hay un mango en el medio de la rejilla, que puede agarrar con un utensilio para retirar los alimentos fácil y cómodamente

5. Recipiente de la freidora
6. Mango
7. Entrada de aire
8. Bandeja de agua sucia
9. Salida de aire y vapor
10. Salida de aire
11. Cable principal

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los embalajes del producto.
2. Lave el recipiente de la freidora y la bandeja con agua caliente, detergente y un estropajo no abrasivo.
3. Seque las superficies internas y externas con un trapo limpio.
4. Antes de utilizar la freidora por primera vez, active las funciones de vaporizado y de fritura durante 15 minutos sin alimentos en el recipiente. Durante este proceso, podría emitirse un poco de humo y la bomba de agua podría emitir un ruido y vibrar durante el primer minuto de funcionamiento. Esto es normal la primera vez que se enciende, no se alarme.
5. Asegúrese de utilizar el producto en un entorno bien ventilado.

## FUNCIONES E INSTRUCCIONES DE COCINADO



- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. Botón de encendido                            | 10. Pollo           |
| 2. Vapor   | 11. Verduras        |
| 3. Freidora de aire                              | 12. Pescado         |
| 4. Botón de ajuste del tiempo                    | 13. Ternera         |
| 5. Botón de ajuste de la temperatura             | 14. Gambas          |
| 6. Indicador de nivel de agua bajo               | 15. Postres         |
| 7. Botón de la bomba para limpieza de agua sucia | 16. Alitas de pollo |
| 9. Patatas fritas                                |                     |



## ● Cómo utilizar las funciones de la freidora de aire

La freidora utiliza aire caliente para cocinar los alimentos. Una vez terminado el proceso, los alimentos estarán crujientes, tiernos por dentro y sabrosos.

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor. Retire con cuidado el recipiente de la freidora y añada los alimentos (no vierta aceite o líquidos en el recipiente). Después, vuelva a colocar el recipiente en la freidora.
2. Enchufe el aparato a la toma de corriente. La pantalla digital se iluminará brevemente cuando se enchufe el aparato. El botón de encendido permanecerá encendido, indicando que el aparato está en modo espera. Pulse el botón de encendido (1) para salir de modo reposo.
3. Pulse el botón de la freidora de aire (3) y ajuste el tiempo de cocinado (entre 1 a 60 min) y la temperatura (de 80 a 200°C), con ayuda del botón de ajuste del tiempo (4) y del botón de ajuste de la temperatura (5).

Nota: Si necesita precalentar el aparato, puede hacerlo antes de añadir los alimentos. Ajuste el tiempo en el aparato 3 minutos más del tiempo requerido. Pasados los 3 minutos, saque el recipiente, añada los alimentos y vuelva a colocarlo en el aparato.

4. Pulse el botón de encendido para comenzar a freír los alimentos. Cuando pulse el botón de encendido, el indicador luminoso comenzará a parpadear indicando que el aparato está funcionando.

Nota: Si quiere cambiar el tiempo/temperatura durante el proceso, simplemente pulse el botón de ajuste correspondiente mientras el producto esté en funcionamiento.

Nota: Para freír algunos alimentos correctamente, necesitará sacar el recipiente y agitarlo de vez en cuando durante el proceso. Utilice el mango para sacar y agitar el recipiente. Después, vuelva a colocar el recipiente en el aparato y continúe el proceso. Extreme la precaución con la salida de aire caliente cuando retire el recipiente del aparato.

5. Los ajustes del aparato deben utilizarse como referencia únicamente. Los ajustes pueden variar cuando el tamaño, origen, forma o marca de los alimentos varíe.

Nota: En modo freidora de aire, el aparato calentará el aire muy rápidamente. Durante el funcionamiento, sacar el recipiente para agitar los alimentos tendrá un impacto significativo en el proceso de calentado pero será necesario hacerlo para el cocinado adecuado de determinados alimentos.

	Min-Max (g)	Tiempo (Min)	Temp (°C)	Agitar	Comentarios
Patatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	Y	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Y	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Y	Añadir 1/2 cda de aceite
Patatas caseras en rodajas	300-800	18-22	180	Y	Añadir 1/2 cda de aceite
Patatas caseras en dados	300-750	12-18	180	Y	Añadir 1/2 cda de aceite
	250	15-18	180	Y	

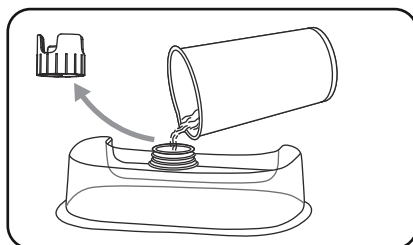
	Min-Max (g)	Tiempo (Min)	Temp (°C)	Agitar	Comentarios
Puré de patata	500	15-18	200	Y	
Filete de ternera	100-500	8-12	180		
Chuletas de carne	100-500	10-14	180		
Hamburguesas	100-500	7-14	180		
Salchichas	100-500	13-15	200		
Alitas de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Y	Precocinados
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Y	Precocinados
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Precocinados
Empanado congelado	100-400	8-10	180		Precocinados
Verduras rellenas	100-400	1-10	160		
Tarta	300	20-25	160		Utilizar molde para tarta
Quiches	400	20-22	180		Utilizar molde para tarta /bandeja de horno
Magdalenas	300	15-18	200		Utilizar molde para tarta
Snacks dulces	400	1-20	160		Utilizar molde para tarta /bandeja de horno

## ● Cómo utilizar la función vapor

La función vapor utiliza altas temperaturas para crear vapor y cocinar los alimentos. Una vez cocinados, los alimentos estarán tiernos y con todos sus valores nutricionales.

### 1. Añada agua al depósito de agua.

Primero, saque el depósito de agua y desenrosque la tapa del depósito. Añada agua potable, vuelva a colocar la tapa del depósito y coloque el depósito en el aparato.



Nota: No llene el depósito con agua por encima de los 50°C ni por debajo de los 10°C, o podrían producirse fugas.

Nota: Cuando termine de añadir agua, apriete bien la tapa, o el agua podría salirse.

Nota: No añada agua sin sacar el depósito del aparato, para evitar que el agua entre en el aparato.

Nota: Tenga cuidado de que el depósito de agua no se caiga, para que no se produzcan fugas.

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor. Con cuidado, saque el recipiente, añada los alimentos y vuelva a colocarlo en el aparato.
- Pulse el botón de función vapor (2) y ajuste el tiempo de cocinado (de 1 a 60 min) (4). La temperatura del vapor es de 100°C y no es ajustable.
- Pulse el botón de encendido para comenzar a cocinar los alimentos al vapor. Cuando pulse el botón de encendido, el indicador luminoso comenzará a parpadear indicando que el aparato está funcionando.

Nota: Durante el funcionamiento, si no hay agua en el depósito, el aparato emitirá un pitido en intervalos regulares, y el indicador de nivel de agua bajo (6) parpadeará. Añada agua limpia en el depósito de agua.

Nota: La capacidad del depósito de agua es de 1000 ml, y puede funcionar durante 50-55 minutos. Pueden producirse pequeñas diferencias en el tiempo de funcionamiento en función de los alimentos.

Nota: Si desea ajustar el tiempo de cocinado mientras el aparato está en funcionamiento, pulse simplemente el botón de ajuste del tiempo.

- Los ajustes del aparato deben utilizarse como referencia únicamente. Los ajustes pueden variar cuando el tamaño, origen, forma o marca de los alimentos varíe.

Nota: Durante el proceso de cocinado al vapor, no saque el recipiente, o limite el número de veces, para evitar fugas excesivas de vapor y evitar que los alimentos no se cocinen correctamente.

Ingredientes	Min-Max (g)	Tiempo (Min)	Temp (°C)	Comentarios
Huevo	4 uds	30-35	100	
Brócoli	100-500	13-15	100	Seleccionar verdura en el menú
Gambas frescas	100-500	13-15	100	Seleccionar gambas en el menú
Pescado	100-500	15-20	100	
Dumplings congelados	100-300	20-25	100	
Panecillos rellenos	360 g (9 uds)	15-20	100	Congelado
Maíz	2 uds	25-30	100	
Verduras	500	20-25	100	
Costillas de cerdo	500	30-35	100	

## ● Cómo utilizar la función Menú de cocinado

Hay ocho menús de cocinado preconfigurados. Si desea cocinar menos de 500g de alimentos, simplemente introduzca los alimentos directamente en el recipiente y cocínelos siguiendo estos pasos:

1. Lave y adobe los alimentos e introdúzcalos en el recipiente de la freidora.
2. Seleccione el menú preconfigurado que desee.

Nota: El tiempo y la temperatura del menú seleccionado se ajustan automáticamente.

Consejo: La función vapor se utiliza para cocinar verduras, pollo, pescado, alitas de pollo y gambas, para conservar el sabor y la ternura de los alimentos. Recuerde añadir agua al depósito de agua antes de seleccionar un menú.

Nº	Menú	Vaporera	Freidora de aire
9	Patatas fritas	/	200 °C/10 min
10	Pollo	100 °C/5 min	180 °C/13 min
11	Verduras	100 °C/5 min	180 °C/3 min
12	Pescado	100 °C/5 min	180 °C/5 min
13	Filete de ternera	/	180 °C/8 min
14	Gambas	100 °C/6 min	180 °C/3 min
15	Postres	/	165 °C/20 min
16	Alitas de pollo	100 °C/5 min	180°C/12 min

3. Pulsar el botón de encendido (1) y comenzar a cocinar. El indicador luminoso comenzará a parpadear indicando que el aparato está funcionando.

Nota: También puede utilizar el modo manual de combinación de vaporera y freidora de aire, pero recuerde añadir agua al depósito cuando se use el modo vaporera.

## ● Después de cocinar

1. Cuando haya terminado de cocinar los alimentos, oirá cinco bips largos. Retire el recipiente de la freidora y colóquelo sobre una superficie resistente al calor o sobre un mantel de mesa resistente al calor. Verifique el estado de los alimentos. Si todavía no están bien cocinados, vuelva a colocar el recipiente en la freidora durante unos minutos.

Nota: No le dé la vuelta al recipiente para sacar los alimentos, para evitar que se vierta el excedente de aceite sobre los alimentos. Para sacar alimentos grandes o frágiles, utilice una espátula, pinzas de cocina o similares. El excedente de aceite de los alimentos se quedará en el fondo del recipiente. Tenga cuidado con este aceite al limpiarlo.

2. Después de utilizar la función vaporera, retire el depósito de agua y la bandeja de agua sucia para evitar que el agua se estanque y huela mal.
3. Si el aparato no se ha utilizado durante un tiempo o al finalizar el cocinado, entrará en modo reposo. Pulse el botón de encendido para volver a activarlo.

## ● Consejos

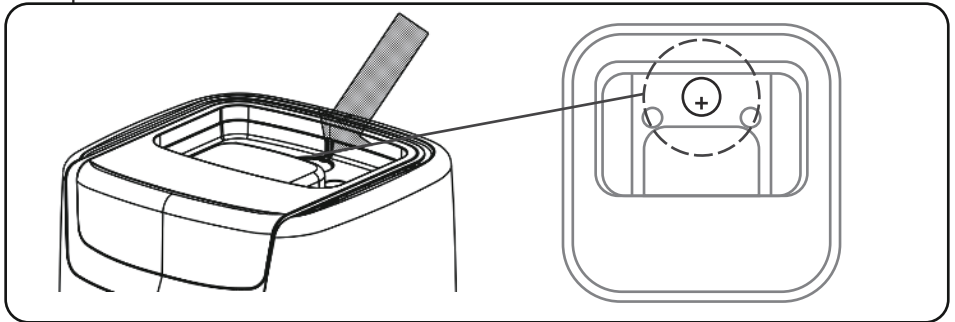
1. Los alimentos pequeños suelen exigir un tiempo de preparación un poco más breve que los alimentos más grandes.
2. Los alimentos más pesados y más gruesos suelen necesitar más tiempo de cocinado que los alimentos más pequeños o más finos.
3. Agitar los alimentos más pequeños durante el tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen o cocinen de manera desigual
4. Los snacks que se cocinan en el horno también pueden cocinarse en la freidora de aire y vaporera.

## FUNCIÓN BOMBEO DE AGUA SUCIA Y LIMPIEZA CON UN SOLO BOTÓN

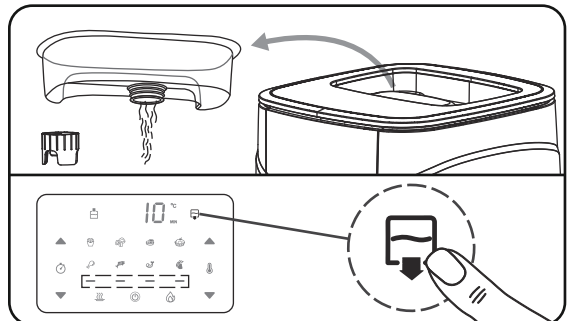
### ● Cómo utilizar la función bombeo de agua sucia

Cuando utilice la función vaporera y después de retirar el depósito de agua, puede ver que aún queda agua en el lugar que se muestra en la siguiente imagen.

Esto es normal. La función bombeo de agua sucia eliminará el agua sucia. Siga estos pasos:



1. Coloque el recipiente en la freidora.
2. Saque el agua que quede en el depósito antes de iniciar la función bombeo de agua sucia.
3. En modo ajuste, pulse el botón de bombeo de agua sucia (7) para comenzar a vaciar el agua sucia. El botón de bombeo de agua sucia parpadeará.



4. El tiempo de bombeo de agua sucia por defecto es de 5 minutos como máximo. Cuando haya completado el proceso de bombeo, oirá varios bips largos. Retire el recipiente de la freidora y vierta el agua sucia.

Nota: Al principio o al final del proceso de bombeo de agua sucia, el aparato se quedará sin agua. Esto puede causar un ruido en la bomba. Esto es normal, no debe preocuparse.

## ● Función limpieza con un solo botón

Aunque se necesite agua potable para cocinar, es inevitable que se forme cal. Teniendo en cuenta el posible impacto de la cal en el producto, se recomienda limpiar la cal regularmente. El aparato le recordará que debe descalcificarlo, y para ello debe seguir los siguientes pasos:

1. El chip inteligente le recordará cuándo debe descalcificar el aparato. El botón de la bomba de agua sucia (7) parpadeará cuando deba limpiar la cal del producto.
2. Añada agua limpia en el depósito de agua.
3. En modo ajuste, pulse el botón de bombeo de agua sucia (7) para limpiar la cal.

Nota: Al principio o al final del proceso, la bomba emitirá un ruido. Esto es normal.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Lave el producto después de cada uso para garantizar su buen funcionamiento. No utilice utensilios de cocina o materiales de limpieza abrasivos para limpiar el interior del producto y el recipiente, ya que podría dañar la capa protectora. Se recomienda seguir los siguientes pasos:

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe. Retire el recipiente de la freidora para que se enfríe más rápidamente.
2. Pase un trapo húmedo por la superficie del producto.
3. Limpie el recipiente de la freidora con agua caliente, detergente y un estropajo no abrasivo. Puede utilizar una solución desengrasante para retirar la grasa.
4. Para la suciedad persistente pegada en el fondo del recipiente o de la rejilla, llene el recipiente con agua caliente y detergente, ponga la rejilla en el recipiente y sumérgalos en el agua caliente durante 10 minutos. Después, utilice detergente y un estropajo no abrasivo para lavarlos.
5. Lave el interior del aparato con agua caliente y un estropajo no abrasivo.
6. Lave la resistencia eléctrica con un cepillo para eliminar cualquier residuo.
7. Lave la bandeja de agua sucia debajo del grifo con agua caliente. Vacíe el depósito de agua después de cada uso.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato falla, consulte la siguiente tabla.

Problema	Possible Posible Causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado	Enchufe el aparato a una toma de corriente de conexión a tierra
	El aparato está en modo reposo	Pulse el botón de encendido de la pantalla
Los alimentos no están fritos	Los alimentos son demasiado grandes/gruesos	Coloque tandas más pequeñas de alimentos en el recipiente o corte los alimentos en trozos más pequeños para resultados más uniformes.
	Seleccionó una temperatura demasiado baja	Ajuste la temperatura
	El tiempo de cocción seleccionado no es suficiente	Ajuste el tiempo de cocinado
Los alimentos no se han frito de manera uniforme (modo freidora de aire)	Algunos alimentos deben agitarse durante la operación	Agite los alimentos como patatas fritas a mitad de la operación
El recipiente no entra en la freidora de aire	Hay demasiados alimentos en el recipiente	Retire parte de los alimentos y no sobrepase la marca 'MAX' de llenado
Sale humo blanco de la freidora	Está preparando alimentos grasos	Al freír alimentos grasos, se acumula gran cantidad de aceite en el recipiente de cocción. El aceite produce humo blanco a altas temperaturas (Esto no afecta al resultado final)
	El recipiente de cocción aún tiene residuos de grasa del uso anterior	Asegúrese de limpiar bien el recipiente luego de cada uso
Los alimentos no están crujientes	Los alimentos están húmedos y no hay suficiente aceite	Asegúrese de secar bien las patatas y de que estén cubiertas por una fina capa de aceite
Sale agua del depósito	La tapa no está bien puesta	Apriete la tapa
	Sale aire del depósito de agua	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para que reemplacen el depósito de agua

Los alimentos no se han cocinado de manera uniforme (modo vaporera)	Los alimentos son demasiado grandes/gruesos	Coloque tandas más pequeñas de alimentos en el recipiente o corte los alimentos en trozos más pequeños para resultados más uniformes.
	El tiempo de cocción seleccionado no es suficiente	Ajuste el tiempo de cocinado
	Los ingredientes están congelados	Descongele los alimentos antes de cocinarlos
	Hay cal en el generador de vapor	Utilice la función limpieza con un solo botón para limpiar la cal del producto
	No hay suficiente agua en el depósito	Cuando el indicador de nivel de agua bajo parpadea, deberá añadir más agua en el depósito
	The frying pan has been removed too many times, allowing too much steam to escape	Retire el recipiente únicamente de manera ocasional en modo vaporera
The appliance is starting to smell	The product was not cleaned after its last use	Asegúrese de limpiar bien el recipiente después de cada uso
	There is water left in the wastewater tray	Vacíe el agua sucia después de cada uso en modo vaporera
	There is water left in the water tank and tube	Vacíe el agua del depósito de agua y del interior del aparato después de cada uso

## ALMACENAMIENTO

### Antes de guardar el aparato:

1. Desenchufe el producto y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.

## RECICLAJE



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente. Le instamos a seguir los procedimientos de un reciclaje correcto del aparato y su embalaje Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, estará contribuyendo a proteger el medio ambiente y la salud humana de posibles daños que podrían ocasionarse en el caso contrario. Recicle este aparato y su embalaje según las normas y reglas de su localidad. Debido a los componentes electrónicos de este producto, no debe desecharse junto con los residuos domésticos no clasificados al final de su vida útil. Para más información sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, contacte con el punto limpio de su localidad. Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos.

Garantía: 2 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación

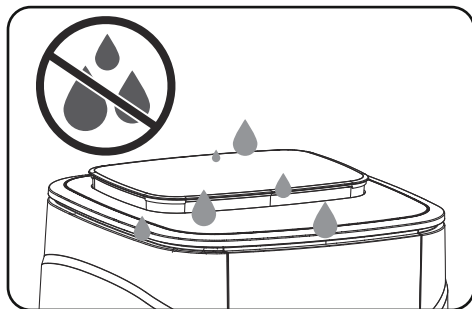


# WAŻNE ZALECENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

## NIEBEZPIECZEŃSTWO:

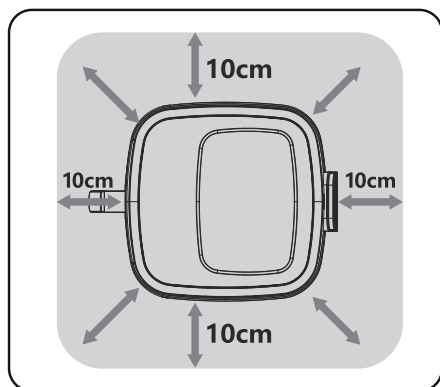
1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie myj go pod bieżącą wodą, ponieważ zawiera elementy elektroniczne i elementy grzejne.
2. Nie pozwól, aby do produktu dostała się jakakolwiek ciecz, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i zwarcia. Nie wlewaj płynu do wlotu radiatora.



3. Nie przepelniaj urządzenia. Nie przekraczaj pojemności pojemnika, aby nie dopuścić do kontaktu składników z elementami grzejnymi.
4. Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza, gdy produkt jest używany.
5. Nie wlewaj oleju do pojemnika, ponieważ grozi to pożarem.
6. Nie dotykaj wnętrza produktu, gdy jest używany.

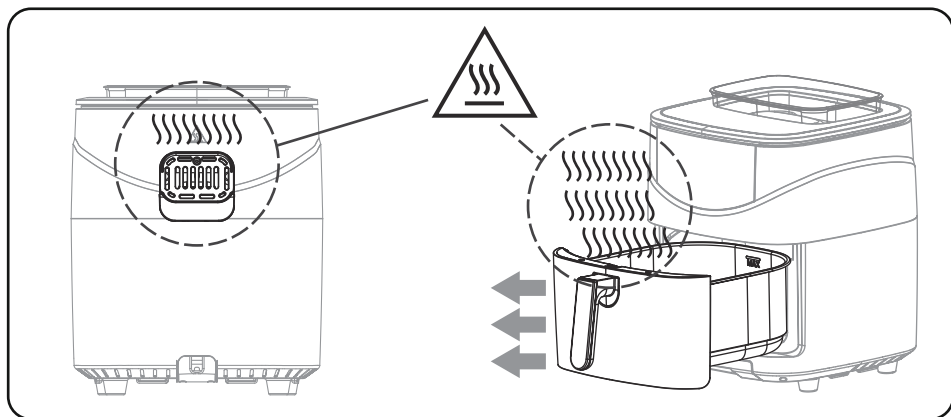
## OSTRZEŻENIE:

1. Sprawdź, czy napięcie produktu jest odpowiednie dla lokalnego źródła zasilania.
2. Nie używaj produktu, jeśli wtyczka, przewody zasilające lub jakakolwiek inna część jest uszkodzona.
3. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział konserwacji lub podobne działy.
4. Przechowuj ten produkt wraz z przewodem zasilającym w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Trzymaj przewody z dala od gorących powierzchni.
6. Nie podłączaj produktu do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
7. Produkt należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest włożona do odpowiedniego gniazdka.
8. Nie podłączaj produktu do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
9. Trzymaj produkt z dala od materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy i zasłony.
10. Nie mocuj produktu do ściany ani nie umieszczaj go na innych urządzeniach.



1 1 . P o d c z a s  
użytkowania należy  
pozostawić co  
najmniej 10 cm  
wolnej przestrzeni  
za i nad produktem.

12. Nie kładź niczego na tym produkcie.
13. Nie używaj tego produktu do celów innych niż określone w niniejszej instrukcji.
14. Zachowaj czujność podczas używania produktu i nie pozostawiaj go bez nadzoru.
15. Gorące powietrze i para są uwalniane z pojemnika do smażenia przez wylot powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza, aby uniknąć poparzenia.
16. Podczas wyjmowania pojemnika do smażenia uważaj na gorącą parę i powietrze.



17. Jeśli produkt zacznie wydzielać czarny dym, natychmiast odłącz go od zasilania. Nie przesuwaj urządzenia, dopóki nie zniknie cały dym.
18. Produkt nie może być obsługiwany za pomocą zewnętrznego minutnika ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

19. Podczas użytkowania niektóre zewnętrzne powierzchnie produktu mogą się bardzo nagrzewać. Zachowaj ostrożność podczas kontaktu z produktem.

## **UWAGA:**

1. Zawsze umieszczaj produkt na płaskiej powierzchni.
2. Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Może nie nadawać się on do użytku w kuchniach dla personelu, w gospodarstwach rolnych, motelach i innych środowiskach niemieszkalnych.
3. Produkt należy używać tylko zgodnie z instrukcją obsługi. Niewłaściwe użytkowanie spowoduje unieważnienie wszelkich rękojmi lub gwarancji.
4. Nie używaj tego produktu, jeśli jego wtyczka jest uszkodzona.
5. Po użyciu, a także przed czyszczeniem i odstawieniem, odczekaj około 30 minut, aż produkt ostygnie.

## **Pole elektromagnetyczne**

1. Ten produkt jest zgodny ze wszystkimi przepisami dotyczącymi pola

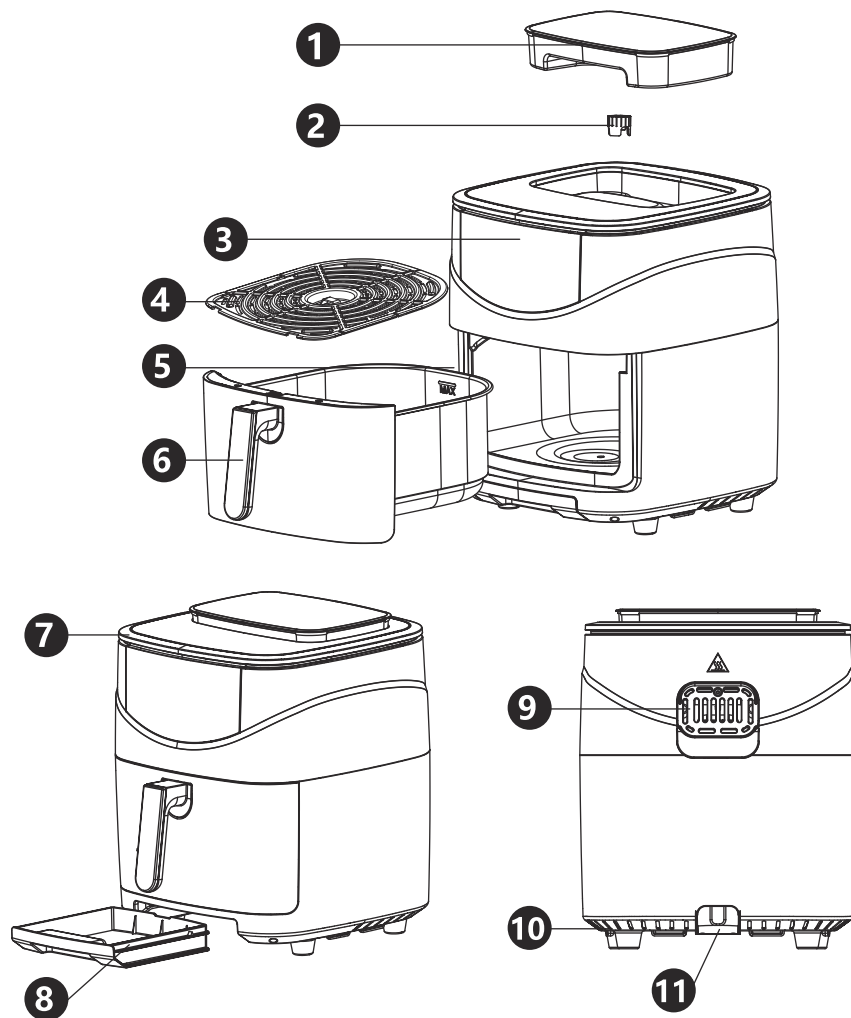
elektromagnetycznego. Przy prawidłowym stosowaniu, w oparciu o istniejące dowody naukowe, produkt ten jest bezpieczny.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Numer modelu	300010XQJ
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	Tryb frytkownicy beztłuszczowej: 1700 W
	Tryb parowara: 900 W
Wymiary	Dł 324 x SZ 405 x W 392 mm
Pojemność wewnętrznego pojemnika	7 L
Pojemność zbiornika na wodę	1000 ml

Dane techniczne i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

## OPIS PRODUKTU



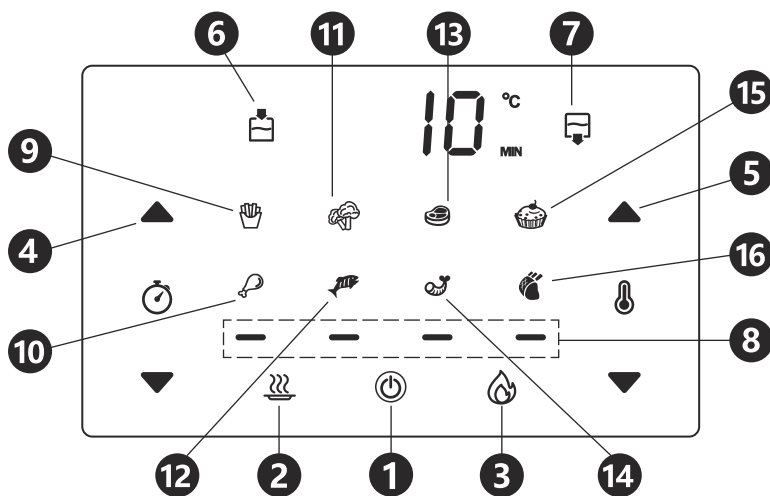
1. Zbiornik na wodę
2. Korek zbiornika na wodę
3. Wyświetlacz
4. Ruszt: w środku ruszt ma uchwyt, za który można chwycić używając przyborów kuchennych, aby szybko i wygodnie wyciągnąć jedzenia

5. Pojemnik do smażenia
6. Uchwyt
7. Wlot powietrza
8. Tacka na zużytą wodę
9. Wylot powietrza i pary
10. Wylot powietrza
11. Przewód sieciowy

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Do czyszczenia rusztu i pojemnika do smażenia użyj gorącej wody, środka czyszczącego w płynie i nieściernej gąbki.
3. Przetrzyj powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne czystą ściereczką.
4. Przed pierwszym użyciem produktu do przygotowania jedzenia, uruchom na 15 minut funkcje gotowania na parze i smażenia przy pustym pojemniku. Podczas tego procesu może być wyczuwalny delikatny zapach i dym, a pompa wodna może wydawać głośny, wibrujący dźwięk przez pierwszą minutę działania. Jest to normalne przy pierwszym włączeniu i nie powinno stanowić powodu do niepokoju.
5. Upewnij się, że produkt jest używany w wentylowanym pomieszczeniu.

## FUNKCJE I POSTĘPOWANIE



- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Przycisk zasilanie             | 10. Udka z kurczaka       |
| 2. Tylko para                     | 11. Brokuły               |
| 3. Tylko frytkownica              | 12. Ryba                  |
| 4. Przycisk regulacji czasu       | 13. Stek                  |
| 5. Przycisk regulacji temperatury | 14. Krewetki              |
| 6. Wskaźnik niskiego poziomu wody | 15. Ciasto                |
| 7. Przycisk pompy zużytej wody    | 16. Skrzydełka z kurczaka |
| 8. Status                         |                           |
| 9. Frytki                         |                           |

## ● Instrukcja korzystania z funkcji frytkownicy beztłuszczowej

Funkcja frytkownicy beztłuszczowej wykorzystuje gorące powietrze do smażenia potraw. Po usmażeniu jedzenie jest kruche, delikatne i pełne smaku.

1. Produkt należy ustawić na stabilnej, żaroodpornej powierzchni. Ostrożnie wyjmij z urządzenia pojemnik do smażenia i włóż składniki (nie wlewaj do pojemnika oleju ani innego płynu). Następnie wsuń pojemnik z powrotem na miejsce.
2. Podłącz produkt do źródła zasilania. Pełny ekran cyfrowy zaświeci się na krótko po podłączeniu zasilania. Przycisk zasilania pozostanie podświetlony, wskazując, że urządzenie jest w trybie czuwania. Dotknij przycisku zasilania (1), aby aktywować urządzenie.
3. Naciśnij przycisk Tylko frytkownicy (3) i ustaw czas smażenia (1-60 min) oraz temperaturę (80-200°C) za pomocą przycisku regulacji czasu (4) i przycisku regulacji temperatury (5).

Uwaga: jeśli potrzebujesz rozgrzać urządzenie, możesz to zrobić przed dodaniem składników. Ustaw czas smażenia na 3 minuty dłużej niż wymagany czas smażenia. Po 3 minutach wyjmij pojemnik do smażenia, dodaj składniki i ponownie włóż pojemnik.

4. Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć smażenie potraw powietrzem. Po naciśnięciu przycisku zasilania kontrolka statusu zacznie migać, wskazując, że urządzenie pracuje.

Uwaga: jeśli chcesz wyregulować czas/temperaturę podczas smażenia, po prostu naciśnij odpowiedni przycisk regulacji podczas pracy produktu.

Uwaga: aby prawidłowo usmażyć niektóre potrawy, pojemnik do smażenia należy co jakiś czas wyjmować i potrząsać nim podczas smażenia. Za pomocą uchwyty wyjmij pojemnik do smażenia i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, aby kontynuować smażenie. Podczas wyjmowania pojemnika należy uważać na uwalniane gorące powietrze.

5. Ustawienia produktu mają jedynie charakter sugestii. Jeśli pochodzenie, rozmiar, kształt i marka surowych produktów są różne, mogą być potrzebne inne ustawienia.

Uwaga: w trybie frytkownicy beztłuszczowej urządzenie bardzo szybko podgrzewa powietrze. Podczas pracy, zdjęcie pojemnika do smażenia na krótki czas i obracanie lub potrząsanie składnikami będzie miało znikomy wpływ na proces podgrzewania.

	Min-Max (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Potrząsanie	Uwagi
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	Y	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	Y	
Domowe frytki (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Y	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe łódeczki ziemniaczane	300-800	18-22	180	Y	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kwadraciki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Y	Dodaj 1/2 łyżki oleju
	250	15-18	180	Y	



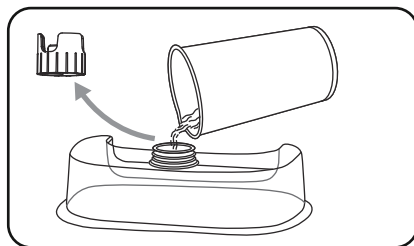
	Min-Max (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Potrząsanie	Uwagi
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Y	
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety mięsne	100-500	10-14	180		
Hamburgery	100-500	7-14	180		
Roladki kielbasiane	100-500	13-15	200		
Pałeczki	100-500	18-22	180		
Piersi z kurczaka	100-500	10-15	180		
Sajgonki	100-400	8-10	200	Y	Użyj dania gotowego
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Y	Użyj dania gotowego
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Użyj dania gotowego
Mrożone breadcrumbs	100-400	8-10	180		Użyj dania gotowego
Faszerowane warzywa	100-400	1-10	160		
Ciasto	300	20-25	160		Użyj blachy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy/blachy do pieczenia
Muffinki	300	15-18	200		Użyj blachy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	1-20	160		Użyj formy/blachy do pieczenia

## ● Instrukcja korzystania z funkcji parowaru

Funkcja pary wykorzystuje wysoką temperaturę do wytwarzania pary do gotowania składników. Po ugotowaniu potrawa jest świeża i delikatna, a jej wartości odżywcze zostają zachowane.

### 1. Nalej wody do zbiornika.

Najpierw wyjmij zbiornik na wodę, odkręć korek zbiornika na wodę, wlej świeżą wodę, ponownie zakręć korek zbiornika na wodę, wyrównując go z wlotem wody i ponownie umieść zbiornik w urządzeniu.



Uwaga: nie napełniaj zbiornika wody wodą powyżej 50°C lub poniżej 10°C, ponieważ może to spowodować wyciek.

Uwaga: po dodaniu wody dokręć korek zbiornika wody, inaczej woda może wyciekać.

Uwaga: nie dodawaj wody nie wyciągnąwszy zbiornika wody, aby zapobiec przedostawaniu się wody do produktu.

Uwaga: staraj się nie upuścić zbiornika na wodę, ponieważ uszkodzenie może spowodować wyciekanie.

2. Produkt należy ustawić na stabilnej, żaroodpornej powierzchni. Ostrożnie wyjmij pojemnik, dodaj składniki i włóż pojemnik z powrotem.

3. Naciśnij przycisk frytkownicy parowej (2) i dostosuj czas gotowania (1-60 min) przyciskami regulacji czasu (4) wedle potrzeb. Temperatura pary wynosi 100°C i nie można jej regulować.

4. Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie składników na parze. Po naciśnięciu przycisku zasilania kontrolka statusu zacznie migać, wskazując, że urządzenie pracuje.

Uwaga: jeśli podczas pracy zabraknie wody w zbiorniku na wodę, produkt będzie wydawał krótki dźwięk w regularnych odstępach czasu, a kontrolka niskiego poziomu wody (6) będzie migać. Wlej świeżą wodę do zbiornika na wodę.

Uwaga: pojemność zbiornika na wodę wynosi 1000 ml i gdy jest pełny, urządzenie może pracować przez 50-55 minut. Mogą wystąpić niewielkie różnice w tym czasie pracy w przypadku różnych produktów.

Uwaga: Jeśli chcesz wyregulować czas gotowania, gdy produkt pracuje, po prostu naciśnij przycisk regulacji czasu.

5. Ustawienia produktu mają jedynie charakter sugestii. Jeśli pochodzenie, rozmiar, kształt i marka surowych produktów są różne, mogą być potrzebne inne ustawienia.

Uwaga: podczas gotowania na parze nie wyjmuj pojemnika do smażenia lub wyjmuj go rzadko, aby uniknąć nadmiernego uwolnienia pary i braku możliwości parowania potrawy.

Składniki	Min-Max (g)	Czas (min)	Temp (°C)	Uwagi
Jajko	4 pcs	30-35	100	
Brokuły	100-500	13-15	100	Wybierz menu Brokuły
Świeże krewetki	100-500	13-15	100	Wybierz menu Krewetki
Ryba	100-500	15-20	100	
Mrożone pierogi	100-300	20-25	100	
Nadziewane bułeczki	360 g (9 pcs)	15-20	100	Zamrożone
Kukurydza	2 pcs	25-30	100	
Warzywa	500	20-25	100	
Żeberka wieprzowe	500	30-35	100	

## ● Instrukcje dotyczące korzystania z funkcji menu gotowania

Dostępnych jest osiem gotowych automatycznych menu. Jeśli gotowana ilość jest mniejsza niż 500 g, po prostu umieść składniki bezpośrednio w pojemniku, wykonując następujące proste czynności:

1. Umyj oraz zamarynuj składniki i włóż je do pojemnika do smażenia.
2. W trybie ustawień wybierz żadaną ikonę gotowego menu.

Uwaga: czas i temperatura funkcji menu są wstępnie ustawione i nie można ich regulować.

Wskazówki: funkcja gotowania na parze służy do gotowania brokułów, udek z kurczaka, ryb, skrzydełek z kurczaka i krewetek, aby poprawić świeżość i delikatność potraw. Pamiętaj, aby przed wybraniem tych menu wlać wodę do zbiornika na wodę.

Nr	Menu	Parowanie	Smażenie beztłuszczowe
9	Frytki	/	200°C/10 min
10	Udka z kurczaka	100°C/5 min	180°C/13 min
11	Brokuły	100°C/5 min	180°C/3 min
12	Ryba	100°C/5 min	180°C/5 min
13	Stek	/	180°C/8 min
14	Krewetki	100°C/6 min	180°C/3 min
15	Ciasta	/	165°C/20 min
16	Skrzydełka z kurczaka	100°C/5 min	180°C/12 min

3. Naciśnij przycisk zasilania (1), aby rozpocząć gotowanie. Kontrolka stanu zacznie migać, wskazując, że produkt działa.

Uwaga: można również ręcznie korzystać z trybu kombinacji gotowania na parze i frytkownicy beztłuszczowej, ale pamiętaj o dodaniu wody do zbiornika na wodę podczas używania trybu parowania.

## ● Po zakończeniu procesu

1. Po zakończeniu procesu usłyszysz pięć długich dźwięków. Wyjmij pojemnik do smażenia i umieść go w żaroodpornym naczyniu lub na żaroodpornej macie. Sprawdź, czy jedzenie nie jest surowe. Jeśli jest surowe, wstaw pojemnik z powrotem i ustaw czas gotowania na kilka minut.

Uwaga: nie odwracaj pojemnika do smażenia do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju spłynie na potrawę. Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj szpatułki, szczypec lub podobnych przyborów. Nadmiar oleju z potraw zbiera się na dnie pojemnika do smażenia. Zwróć uwagę na ten olej podczas czyszczenia.

- Po użyciu funkcji pary wyjmij zbiornik na wodę oraz tackę na zużyta wodę i opróżnij je, aby zapobiec stagnacji i tęchnięciu wody.
- Jeśli urządzenie nie było używane przez jakiś czas lub gdy proces gotowania jest zakończony, urządzenie przejdzie w tryb czuwania. Naciśnij przycisk zasilania, aby powrócić do trybu ustawień.

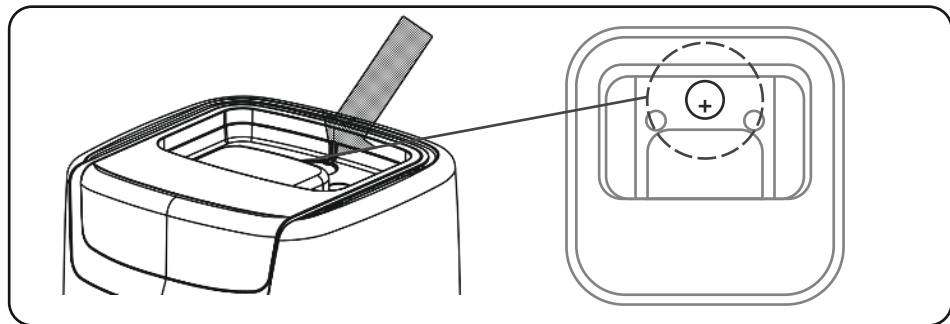
## ● Wskazówki dotyczące obróbki

- Małe składniki zwykle są gotowe szybciej niż duże składniki.
- Cięższe i grubsze kawałki zwykle wymagają dłuższego czasu obróbki niż mniejsze i cieńsze.
- Wielokrotne wstrząsanie mniejszymi składnikami podczas gotowania może zoptymalizować końcowy efekt i zapobiec nierównomiernemu gotowaniu na parze i pękaniu.
- Przekąski przyrządzane w piekarniku można również przyrządzić w parowarze i frytkownicy beztłuszczowej.

## POMPA ZUŻYTEJ WODY I CZYSZCZENIE JEDNYM PRZYCISKIEM

### ● Korzystanie z funkcji pompy zużytej wody

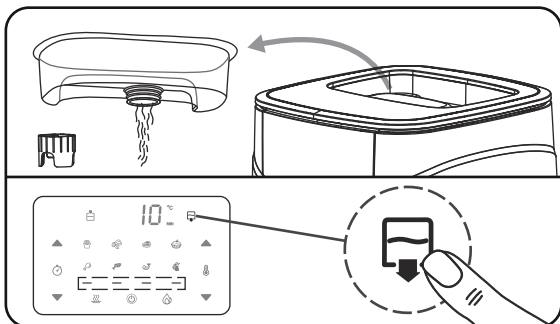
Podczas korzystania z funkcji pary i po wyjęciu zbiornika na wodę w miejscu pokazanym na poniższym rysunku może się okazać, że pozostały resztki wody. Jest to normalne zjawisko. Funkcja pompy zużytej wody usunie zużyta wodę. Wystarczy postępować według następujących kroków:



1. Włóż pojemnik do smażenia do produktu.

2. Przed uruchomieniem funkcji pompy zużytej wody wylej wszelką wodę pozostałą w zbiorniku na wodę.

3. W trybie czuwania naciśnij przycisk pompy wodnej (7), aby rozpocząć odprowadzanie zużytej wody. Przycisk pompy zużytej wody zacznie migać.



4. Domyślny czas pompowania to maksymalnie 5 minut. Po zakończeniu pompowania usłyszysz kilka długich sygnałów dźwiękowych. Wyjmij pojemnik do smażenia i wylej zużyty wodę.

Uwaga: na początku lub na końcu procesu pompowania w maszynie będzie brakować wody. Może to spowodować dość głośny dźwięk pompy zużytej wody. Jest to normalne i nie stanowi powodu do niepokoju.

## ● Funkcja czyszczenia jednym przyciskiem

Chociaż do gotowania potrzebna jest świeża woda, nieuchronnie pojawi się kamień. Biorąc pod uwagę możliwy wpływ kamienia na produkt, zalecamy regularne usuwanie kamienia z urządzenia. Produkt przypomni Ci o konieczności usunięcia kamienia, co można zrobić, wykonując poniższe proste czynności:

1. Nasz inteligentny chip przypomni Ci o konieczności odkamieniania urządzenia. Przycisk pompy zużytej wody (7) zacznie migać, gdy konieczne będzie usunięcie kamienia.
2. Wlej świeżą wodę do zbiornika na wodę.
3. W trybie ustawień naciśnij przycisk pompy zużytej wody (7), aby usunąć kamień.

Uwaga: na początku lub na końcu procesu czyszczenia hałas wytwarzany przez pompę zużytej wody może stać się głośniejszy. Jest to normalne zjawisko.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść produkt po każdym użyciu, aby utrzymać go w doskonałym stanie. Do czyszczenia wnętrza produktu i pojemnika do smażenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ich warstw ochronnych. Zalecane są następujące czynności:

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie wystygnie. Wyciągnij pojemnik do smażenia, aby produkt mógł szybciej ostygnąć.
2. Przetrzyj powierzchnię produktu wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść pojemnik do smażenia gorącą wodą ze środkiem czyszczącym i miękką gąbką. Możesz użyć roztworu odtłuszczającego, aby usunąć pozostały brud.

Wskazówka: zarówno pojemnik do smażenia, jak i ruszt można myć w zmywarce.

4. W przypadku uporczywych zabrudzeń na dnie pojemnika do smażenia lub rusztu, napełnij pojemnik gorącą wodą ze środkiem czyszczącym, włóż ruszt do pojemnika i zanurz w gorącej wodzie na 10 minut. Następnie użyj środka czyszczącego i miękkiej gąbki do wyczyszczenia obu elementów.
5. Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i miękką gąbką.
6. Wyczyść element grzejny szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia.
7. Oczyszczyć tackę na zużyty wodę, splukując ją pod ciepłą wodą. Zawsze opróżniaj zbiornik po użyciu.

# DIAGNOSTYKA I USUWANIE PROBLEMÓW

Jeśli napotkasz usterkę, zapoznaj się z poniższą tabelą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do prądu	Podłącz produkt do uziemionego gniazdka ściennego
	Urządzenie jest w trybie gotowości	Naciśnij przycisk zasilania na wyświetlaczu
Jedzenie nie jest ugotowane	Składniki są zbyt duże/grube	Umieść mniejsze składniki w pojemniku lub pokrój większe kawałki, aby uzyskać bardziej równomierny efekt
	Temperatura jest zbyt niska	Dostosuj temperaturę
	Czas gotowania jest niewystarczający	Dostosuj czas gotowania
Jedzenie jest nierówno ugotowane (tryb frytkownicy beztłuszczowej)	Składniki nie były wstrząsane/obracane podczas gotowania	Podczas smażenia wstrząśnij składnikami, np. frytkami
Pojemnik do smażenia nie pasuje prawidłowo do urządzenia	W pojemniku jest za dużo składników	Usuń niektóre składniki, tak by nie przekraczały maksymalnej pojemności pojemnika
Urządzenie emituje biały dym	Przyrządzasz tłuste składniki	Podczas smażenia tłustych składników nadmiar oleju wycieknie do pojemnika, wytwarzając biały dym przy wysokiej temperaturze (nie wpłynie to na proces smażenia)
	W produkcie znajdują się resztki tłuszczu po ostatnim użyciu	Wyczyść pojemnik po każdym użyciu
Jedzenie nie jest chrupiące	Jedzenie jest mokre i nie ma wystarczającej ilości oleju	Upewnij się, że składniki, takie jak frytki, są suche, małe i pokryte cienką warstwą oleju
Woda wycieka ze zbiornika na wodę	Korek nie jest prawidłowo przykręcony	Dokręć mocno korek
	Ze zbiornika na wodę wydobywa się powietrze	Skontaktuj się z serwisem posprzedażnym w celu wymiany zbiornika na wodę

Potrawa gotuje się nierówno (tryb parowaru)	Składniki są zbyt duże/grube	Umieść mniejsze składniki w pojemniku lub pokrój większe kawałki, aby uzyskać bardziej równomierny efekt
	Czas gotowania jest niewystarczający	Dostosuj czas gotowania
	Składniki są zamrożone	Rozmroź składniki przed gotowaniem
	W generatorze pary znajduje się kamień	Użyj funkcji czyszczenia jednym przyciskiem, aby usunąć kamień z produktu
	W zbiorniku na wodę nie ma wystarczającej ilości wody	Kiedy miga kontrolka niskiego poziomu wody, dolej więcej wody do zbiornika na wodę
	Pojemnik do smażenia wyjęto zbyt wiele razy, przez co ulotniło się zbyt dużo pary	W trybie parowym wyjmuj pojemnik bardzo rzadko
Urządzenie zaczyna wydzielać zapach	Produkt nie został wyczyszczony po ostatnim użyciu	Dokładnie wyczyść urządzenie po każdym użyciu
	W tacce na zużytą wodę pozostała woda	Usuń zużytą wodę po każdym użyciu funkcji pary
	W zbiorniku i rurce pozostała woda	Po użyciu usuń wodę ze zbiornika na wodę oraz z wnętrza produktu

## PRZECHOWYWANIE

### Przed przechowywaniem:

1. Odłącz produkt od prądu i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko. W związku z tym zachęamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i jego opakowań. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni, że produkty te zostaną poddane recyklingowi w sposób, który pomaga dbać o zdrowie i środowisko. Należy zutylizować urządzenie i jego opakowania zgodnie z lokalnymi przepisami. Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, po zakończeniu okresu użytkowania należy zutylizować je wraz z akcesoriami niezależnie od odpadów domowych. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje dotyczące możliwości utylizacji i recyklingu. Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bezpłatnie.

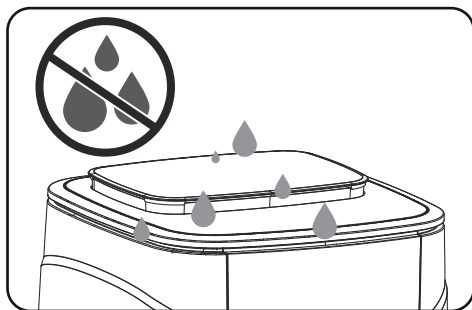
## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ==

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

### PERICOLO:

1. Non immergere l'apparecchio in acqua o lavarlo sotto l'acqua corrente poiché contiene componenti elettronici ed elementi riscaldanti.

2. Evitare che eventuali liquidi penetrino nel prodotto per evitare scosse elettriche e cortocircuiti. Non versare liquidi nell'ingresso del radiatore.



3. Non riempire eccessivamente l' apparecchio. Non superare la capacità del cestello per evitare che gli ingredienti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.

4. Non coprire l'ingresso o l'uscita dell'aria quando il prodotto è in uso.

5. Non versare olio nel recipiente poiché si potrebbe provocare un incendio.

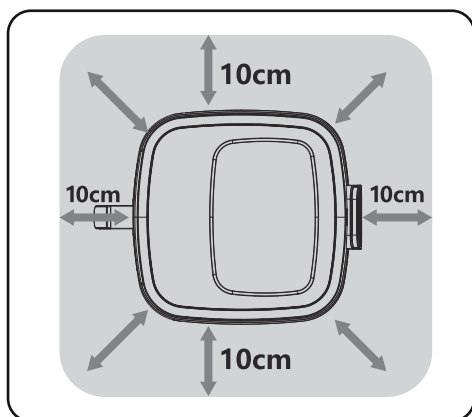
6. Non toccare l'interno del prodotto quando è in uso.

### AVVERTENZE:

1. Verificare che il voltaggio dell' apparecchio

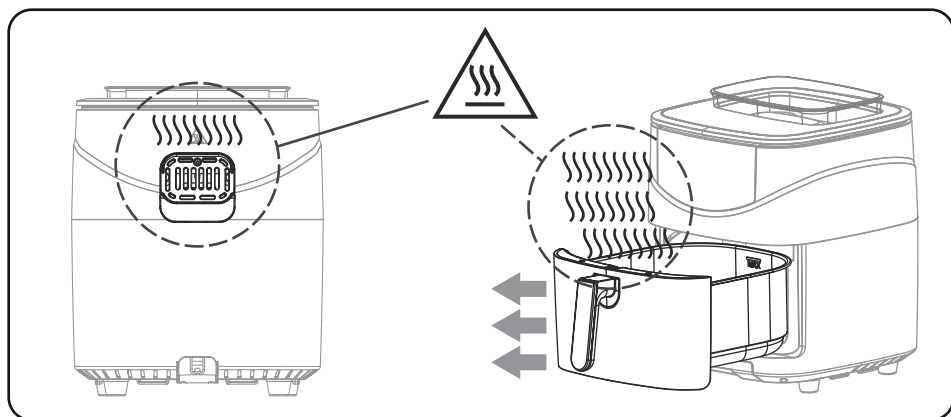


- corrisponda a quello della rete di alimentazione.
2. Non utilizzare il prodotto se la spina, il cavo di alimentazione o qualsiasi altra parte sono danneggiati.
  3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
  4. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
  5. Tenere i cavi lontani dalle superfici calde.
  6. Non collegare il prodotto o azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
  7. Il prodotto deve essere collegato a una presa con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita nella presa corretta.
  8. Non collegare il prodotto a un timer esterno.
  9. Tenere il prodotto lontano da materiali infiammabili come tovaglie e tende.
  10. Non accostare il prodotto alla parete o posizionarlo su altri apparecchi.



11. Quando è in uso, dovrebbero esserci almeno 10 cm di spazio libero dietro e sopra il prodotto.

12. Non appoggiare nulla sopra il prodotto.
13. Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli specificati in questo manuale.
14. Rimanere attenti e vigili durante l'utilizzo del prodotto e non lasciarlo incustodito.
15. L'aria calda e il vapore vengono rilasciati attraverso una presa d'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dalla presa d'aria per evitare scottature.
16. Fare attenzione al vapore caldo e all'aria quando si rimuove il cestello.



17. Se l'apparecchio inizia a emettere fumo nero, scollegarlo immediatamente. Non spostare la friggitrice fino a quando tutto il fumo non sarà fuoriuscito.
18. Questo prodotto non può essere azionato utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.
19. Durante l'uso, alcune delle superfici

esterne del prodotto possono diventare molto calde. Fare attenzione quando si entra in contatto con il prodotto.

### **NOTE:**

1. Posizionare sempre questo apparecchio su una superficie piana.
2. Questo prodotto è progettato per l'uso domestico. Potrebbe non essere adatto per l'uso nelle cucine del personale, per agriturismi, motel e altri ambienti non residenziali.
3. Il prodotto deve essere utilizzato solo secondo le istruzioni contenute in questo manuale. Un uso improprio invaliderà eventuali garanzie o cauzioni.
4. Non utilizzare il prodotto se la spina è danneggiata.
5. Attendere circa 30 minuti affinché il prodotto si raffreddi dopo l'uso e prima di pulirlo e riporlo.

### **Campi elettromagnetici**

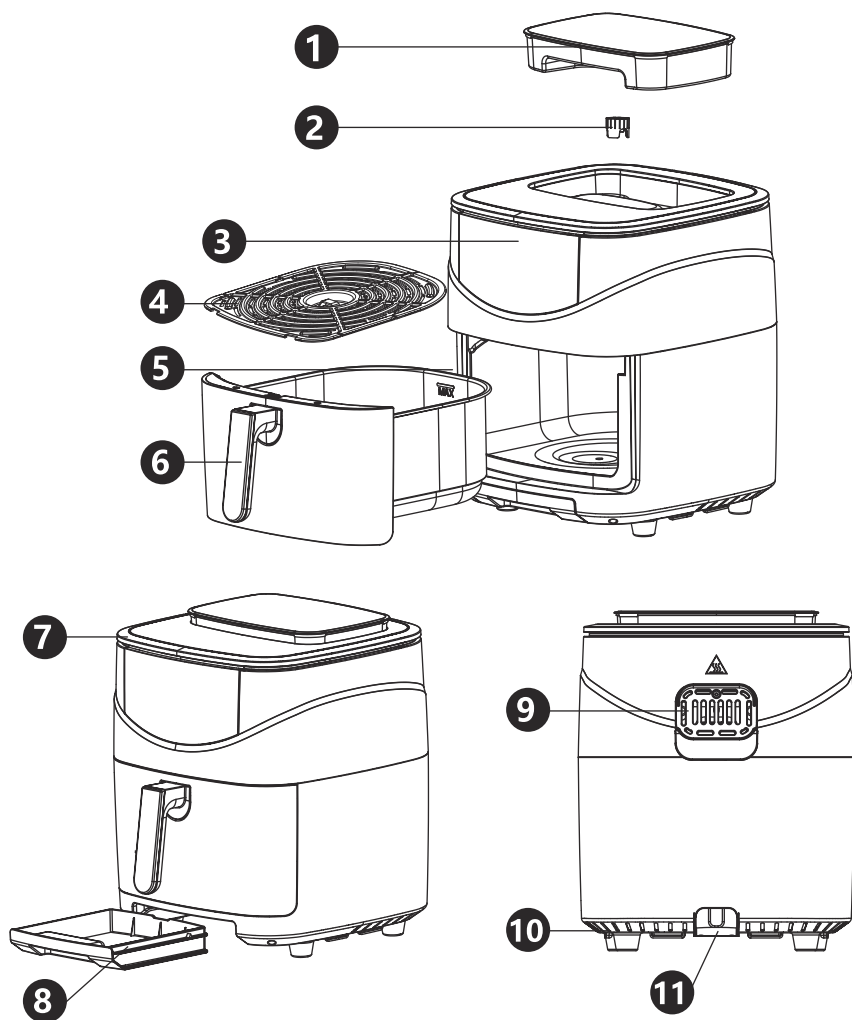
1. Questo prodotto è conforme a tutte le normative sui campi elettromagnetici. Se usato correttamente, sulla base delle prove scientifiche esistenti, questo prodotto è sicuro.

**SPECIFICHE TECNICHE**

Modello No.	300010XQJ
Alimentazione elettrica	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	Friggitrice ad aria: 1700 W. Vaporiera: 900 W.
Dimensioni	L324*W405*H392 mm
Capacità cestello	7 L
Capacità serbatoio	1000 ml

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso

## PANORAMICA DEL PRODOTTO



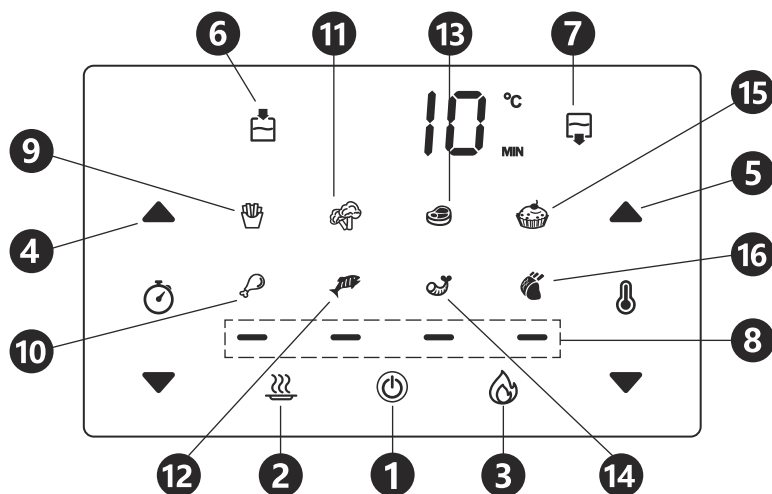
1. Serbatoio
2. Tappo del serbatoio
3. Display
4. Griglia: al centro della griglia è presente una maniglia che può essere afferrata in modo da rimuovere il cibo facilmente e rapidamente

5. Cestello
6. Maniglia
7. Ingresso aria
8. Vassoietto raccogli acqua
9. Uscita aria e vapore
10. Presa d'aria
11. Cavo di alimentazione

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Usare acqua calda, detersivo liquido e una spugna non abrasiva per pulire la griglia e il cestello.
3. Strofinare le superfici interne ed esterne con un panno pulito.
4. Prima di utilizzare il prodotto per cucinare per la prima volta, eseguire le funzioni di cottura a vapore e di frittura di 15 minuti senza cibo all' interno. Durante questo processo, potrebbe esserci un leggero odore e un po' di fumo e la pompa dell'acqua potrebbe vibrare durante il primo minuto di funzionamento. Tutto ciò è normale quando il prodotto viene acceso per la prima volta e non è motivo di allarme.
5. Assicurarsi che il prodotto venga utilizzato in un ambiente ventilato.

## FUNZIONI E ISTRUZIONI PER LA COTTURA



- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. Tasto di accensione            | 10. Cosce di pollo  |
| 2. Solo vaporiera                 | 11. Broccoli        |
| 3. Solo friggitrice ad aria       | 12. Pesce           |
| 4. Tasto tempo di cottura         | 13. Carne           |
| 5. Tasto temperatura              | 14. Gamberetti      |
| 6. Spia basso livello dell' acqua | 15. Torta           |
| 7. Tasto pompa                    | 16. Alette di pollo |
| 8. Stato                          |                     |
| 9. Patatine fritte                |                     |

## ● Istruzioni per l'utilizzo della friggitrice ad aria

La funzione frittura ad aria utilizza l'aria calda per cuocere il cibo. Dopo la cottura, il cibo risulterà croccante, tenero e ricco di sapore.

1. Posizionare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore. Rimuovere con cautela il cestello dall'apparecchio e aggiungere gli ingredienti (non versare olio o liquidi nel cestello). Quindi, riposizionare il cestello.
2. Collegare il prodotto alla corrente. Il display completamente digitale si illuminerà brevemente quando la corrente viene collegata. Il tasto di accensione rimarrà illuminato, indicando che la friggitrice è in modalità standby. Toccare il tasto di accensione (1) per riattivare l' apparecchio.
3. Premere il tasto Solo friggitrice ad aria (3) e regolare il tempo di cottura (1-60 min) e la temperatura (80-200°C) utilizzando il tasto di regolazione del tempo di cottura (4) e il tasto di regolazione della temperatura (5).

Nota: se è necessario preriscaldare l'apparecchio, ciò va fatto prima di aggiungere gli ingredienti. Impostare il tempo di cottura per 3 minuti in più rispetto al tempo di cottura richiesto. Dopo 3 minuti, tirare fuori il cestello, aggiungere gli ingredienti e riposizionare il cestello.

4. Premere il tasto di accensione per avviare la frittura ad aria. Quando si preme il tasto di accensione, la spia dello stato lampeggia, indicando che il prodotto è in funzione.

Nota: se si desidera regolare il tempo di cottura o la temperatura durante la cottura, è sufficiente premere il tasto di regolazione corrispondente mentre il prodotto è in funzione.

Nota: per cuocere correttamente alcuni cibi, il cestello dovrà essere estratto e agitato ad intervalli regolari durante il processo di cottura. Usare il manico per estrarre e scuotere il cestello, quindi riposizionarlo nell'apparecchio per continuare la cottura. Fare attenzione alla fuoriuscita di aria calda quando si rimuove il cestello.

5. Le seguenti impostazioni sono da intendersi solo come suggerimento. Dato che l'origine, la dimensione, la forma e la marca delle materie prime differiscono, potrebbero essere necessarie impostazioni diverse.

Nota: in modalità frittura ad aria, l'apparecchio riscalderà l'aria molto rapidamente. Durante l' uso, rimuovere brevemente il cestello e girare o scuotere gli ingredienti avrà un impatto trascurabile sul processo di riscaldamento.

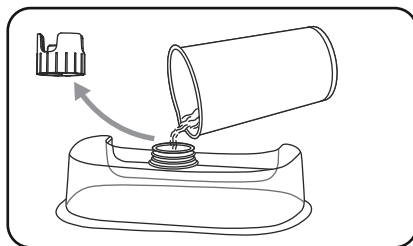
	Min-max Q.tà (g)	Tempo (Min)	Temp (°C)	Scuotere	Commenti
Patatine fritte surgelate	300-700	9-16	200	SI	
Patatine fritte surgelate spesse	300-700	11-20	200	SI	
Patatine fritte fatte in casa (8X8 mm)	300-800	10-16	200	SI	Aggiungere 8g di olio
Patatine a spicchi fatte in casa	300-800	18-22	180	SI	Aggiungere 8g di olio
Patatine a cubetti fatte in casa	300-750	12-18	180	SI	Aggiungere 8g di olio
	250	15-18	180	SI	

	Min-max Qtà (g)	Tempo (Min)	Temp. (°C)	Scuotere	Commenti
Patate gratinate	500	15-18	200	SI	
Bistecca	100-500	8-12	180		
Costolette	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Involtoni di verdure	100-400	8-10	200	SI	Preriscaldare
Crocchette di pollo surgelate	100-500	6-10	200	SI	Preriscaldare
Bastoncini di pesce congelato	100-400	6-10	200		Preriscaldare
Pangrattato congelato	100-400	8-10	180		Preriscaldare
Verdure ripiene	100-400	1-10	160		
Torte	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Torta salata	400	20-22	180		Utilizzare una teglia
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una teglia
Dolci	400	1-20	160		Utilizzare una teglia

## ● Istruzioni per l'utilizzo della vaporiera

La Vaporiera utilizza temperature elevate per creare vapore per cuocere gli ingredienti. Dopo la cottura, il cibo è fresco e tenero e il suo valore nutritivo viene mantenuto.

1. Aggiungere acqua al serbatoio. Per prima cosa, rimuovere il serbatoio, svitare il tappo, aggiungere acqua fresca, riavvitare il tappo allineandolo con l'ingresso dell'acqua e riposizionare il serbatoio nell'apparecchio.





Nota: non aggiungere acqua senza aver prima rimosso completamente il serbatoio, così da evitare che l'acqua si infiltri nel prodotto.

Nota: fare attenzione a non far cadere il serbatoio, poiché eventuali danni potrebbero causare delle perdite.

2. Posizionare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore. Rimuovere con cautela il cestello, aggiungere gli ingredienti e riposizionare il cestello.
3. Premere il tasto Solo vaporiera (2) e regolare il tempo di cottura (1-60 min) (4) secondo necessità. La temperatura del vapore è di 100°C e non è regolabile.
4. Premere il tasto di accensione per avviare la cottura a vapore. Quando si preme il tasto di accensione, la spia dello stato lampeggia indicando che il prodotto è in funzione.

Nota: durante il funzionamento, se non c'è abbastanza acqua nel serbatoio, il prodotto emetterà un breve suono a intervalli regolari e la spia di basso livello dell'acqua (6) lampeggerà. Aggiungere acqua pulita al serbatoio.

Nota: la capacità del serbatoio è di 1000 ml e può funzionare fino a un massimo di 50-55 minuti. Ci possono essere lievi differenze riguardo al tempo di funzionamento tra i singoli apparecchi.

Nota: se si desidera regolare il tempo di cottura quando il prodotto è in funzione, è sufficiente premere il tasto di regolazione del tempo.

5. Le seguenti impostazioni predefinite sono intese solo come suggerimento. Dato che l'origine, la dimensione, la forma e la marca delle materie prime differiscono, potrebbero essere necessarie impostazioni diverse.

Nota: durante la cottura a vapore, evita di rimuovere il cestello se non strettamente necessario, per evitare un'eccessiva fuoriuscita di vapore e la mancata cottura.

Ingredienti	Min-Max (g)	Tempo (Min)	Temp (°C)	Commenti
Uova	4 uova	30-35	100	
Broccoli	100-500	13-15	100	Scegli il Menù preimpostato Broccoli
Gamberetti Freschi	100-500	13-15	100	Scegli il Menù preimpostato Gamberetti
Pesce	100-500	15-20	100	
Ravioli cinesi surgelati	100-300	20-25	100	
Tortini ripieni surgelati	360 g (9 pezzi)	15-20	100	Congelato
Granturco	2 pezzi	25-30	100	
Verdure	500	20-25	100	
Costolette di maiale	500	30-35	100	

## ● Istruzioni per l'utilizzo della funzione menu di cottura

Sono disponibili otto Menù preimpostati. Se le quantità da cuocere sono inferiori a 500 g, è sufficiente posizionare gli ingredienti direttamente nel cestello seguendo questi semplici passaggi:

1. Lavare e condire gli ingredienti, poi metterli nel recipiente.
2. Al momento di regolare le impostazioni, selezionare l'icona del Menù desiderato.

Nota: il tempo di cottura e la temperatura dei vari Menù sono preimpostate e non possono essere modificate.

Suggerimenti: la funzione vaporiera viene utilizzata per cuocere broccoli, cosce di pollo, pesce, alette di pollo e gamberetti, per mantenerne freschezza e tenerezza. Ricordarsi di aggiungere acqua al serbatoio prima di selezionare questi Menù.

N°	Menu	Vaporiera	Friggitrice ad aria
9	Patatine fritte	/	200°C/10min
10	Cosce di pollo	100°C/5min	180°C/13min
11	Broccoli	100°C/5min	180°C/3min
12	Pesce	100°C/5min	180°C/5min
13	Bistecca	/	180°C/8min
14	Gamberetti	100°C/6min	180°C/3min
15	Torte	/	165°C/20min
16	Alette di pollo	100°C/5min	180°C/12min

3. Premere il tasto di accensione (1) per avviare la cottura. La spia dello stato lampeggerà, indicando che l'apparecchio è in funzione.

Nota: è anche possibile impostare manualmente la modalità combinata vaporiera e friggitrice ad aria, ricordandosi sempre di aggiungere acqua al serbatoio.

## ● Dopo la cottura

1. Alla fine della cottura verranno emessi cinque lunghi bip. Rimuovere il cestello e riporlo su una superficie. Controllare la cottura del cibo. Se la cottura non è ultimata, riposizionare il cestello nella friggitrice e impostare il tempo di cottura secondo necessità.

Nota: non capovolgere il cestello per evitare che l'olio in eccesso si riversi sul cibo. Per rimuovere ingredienti grandi o delicati, suggeriamo di utilizzare una spatola, pinze o simili. L'olio in eccesso del cibo si accumulerà sul fondo del cestello. Prestare attenzione a questo olio durante la pulizia.

2. Dopo aver utilizzato la funzione vaporiera, rimuovere il serbatoio e il vassoio raccogli acqua e svuotarli entrambi per evitare che l'acqua ristagni ed emetta un cattivo odore.
3. Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un certo periodo di tempo oppure al termine della cottura, l'apparecchio entrerà automaticamente in modalità standby. Premere il tasto di accensione per tornare alle impostazioni.

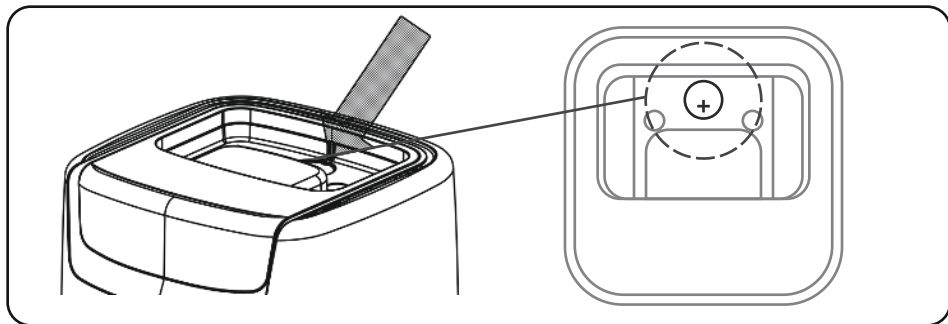
## ● Suggerimenti

1. Gli ingredienti di piccole dimensioni di solito richiedono meno tempo rispetto agli ingredienti di grandi dimensioni.
2. Gli ingredienti più pesanti o più spessi di solito richiedono più tempo rispetto agli ingredienti più leggeri o più sottili.
3. Agitare ripetutamente gli ingredienti più piccoli durante la cottura può ottimizzare i risultati finali e aiutare a prevenire la formazione di vapore e lo scoppio.
4. Piatti preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria e vaporiera.

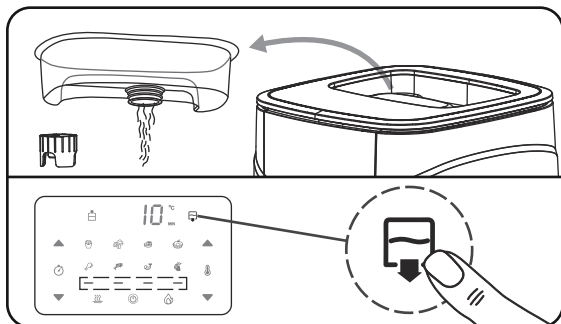
## POMPA DELL' ACQUA E RIMOZIONE DEL CALCARE

### ● Funzione pompa dell' acqua

Dopo aver utilizzato la vaporiera e aver rimosso il serbatoio, è possibile che ci sia dell' acqua residua nel punto mostrato nella figura sotto. Questo è normale. Utilizzare la funzione pompa dell'acqua per rimuoverla, attraverso i passaggi seguenti:



1. Posizionare il cestello nell'apparecchio.
2. Svuotare il serbatoio da eventuale acqua residua prima di avviare la funzione pompa dell'acqua.
3. In modalità standby, premere il tasto della pompa dell'acqua (7) per iniziare a scaricare l'acqua. Il tasto della pompa dell'acqua lampeggerà.



4. Il tempo massimo dell' operazione è 5 minuti. Quando il processo è completo, sentirai alcuni lunghi bip. Rimuovere il cestello e svuotarlo dall' acqua.

Nota: all'inizio o alla fine del processo, per via della mancanza di acqua la pompa potrebbe produrre un forte rumore. Ciò è normale e non è motivo di preoccupazione.

## ● Funzione di rimozione del calcare

La formazione del calcare, quando si usa acqua per cucinare, è da ritenersi inevitabile. Considerando il possibile impatto del calcare sull' apparecchio, consigliamo di rimuoverlo periodicamente. L' apparecchio stesso invia dei promemoria per la rimozione del calcare. Per effettuare la rimozione, eseguire questi semplici passaggi:

1. La friggitrice manda il promemoria di effettuare la rimozione del calcare. Il tasto della pompa dell'acqua (7) lampeggia quando è necessario rimuovere il calcare.
2. Aggiungere acqua pulita nel serbatoio.
3. Premere il tasto della pompa dell'acqua (7) per avviare la rimozione.

Nota: all'inizio o alla fine del processo di rimozione, il rumore prodotto dalla pompa dell'acqua potrebbe aumentare. Ciò è normale.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo per mantenerlo in condizioni ottimali. Non utilizzare utensili in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire l'interno del prodotto e il cestello poiché potrebbero danneggiare i rivestimenti protettivi. Si consigliano i seguenti passaggi:

1. Rimuovere la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio. Estrarre il cestello per aiutare il prodotto a raffreddarsi più rapidamente.
2. Pulire la superficie del prodotto con un panno umido.
3. Pulire il cestello con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva. Puoi utilizzare una soluzione sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: sia il cestello che la griglia possono essere lavate in lavastoviglie.

4. Per lo sporco ostinato sul fondo del cestello o della griglia, riempire il cestello con acqua calda e detersivo e immergervi la griglia per 10 minuti. Quindi utilizzare un detersivo e una spugna non abrasiva per pulire entrambi gli oggetti.
5. Pulire l'interno del prodotto con acqua calda e una spugna non abrasiva.
6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.
7. Pulire il vassoietto raccogli acqua facendolo scorrere sotto l'acqua calda. Svuotare il serbatoio dopo ogni utilizzo.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di guasti, fare riferimento alla tabella seguente.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona	Il dispositivo non è collegato	Collegare il prodotto a una presa a muro con messa a terra
	Il dispositivo è in modalità standby	Premere il tasto di accensione sul display
Il cibo non viene cotto	Gli ingredienti sono troppo grandi o troppo spessi	Metti ingredienti più piccoli nel cestello o taglia ingredienti più grandi in pezzi più piccoli per una cottura più uniforme
	La temperatura di cottura è troppo bassa	Regola la temperatura
	Il tempo di cottura è insufficiente	Regola il tempo di cottura
Il cibo è cotto in modo non uniforme (in modalità frittura ad aria)	Gli ingredienti non sono stati mescolati o girati durante la cottura	Agitare gli ingredienti (ad es. le patatine fritte) durante la cottura
Il cestello non si chiude correttamente	Ci sono troppi ingredienti nel cestello	Rimuovere alcuni ingredienti, assicurandosi che non superino la capacità massima del cestello
L'apparecchio emette fumo bianco	Stai cucinando ingredienti molto grassi	Quando si cucinano ingredienti molto grassi, una maggior quantità di olio in eccesso colerà nel cestello, producendo fumo bianco ad alte temperature (ciò non influirà sul processo di cottura)
	Vi sono residui di grasso nel prodotto dall'ultimo utilizzo	Pulisci accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo
Il cibo non è croccante	Il cibo è umido e l'olio non è sufficiente	Assicurati che ingredienti come le patatine fritte siano ben asciutti, di piccole dimensioni e ricoperti da un sottile strato di olio
L'acqua fuoriesce dal serbatoio	Il tappo non è avvitato in modo corretto	Avvitare saldamente il tappo
	Dell'aria fuoriesce dal serbatoio	Contattare il servizio clienti per sostituire il serbatoio difettoso

Il cibo è cotto in modo non uniforme (in modalità vaporiera)	Gli ingredienti sono troppo grandi o troppo spessi	Metti ingredienti più piccoli nel cestello o taglia ingredienti più grandi in pezzi più piccoli per una cottura più uniforme
	Il tempo di cottura è insufficiente	Regola il tempo di cottura
	Gli ingredienti sono congelati	Scongelare gli ingredienti prima della cottura
	C'è del calcare nel generatore di vapore	Utilizzare la funzione di pulizia per rimuovere il calcare
	Non c'è abbastanza acqua nel serbatoio	Quando la spia di basso livello dell'acqua lampeggia, aggiungere altra acqua al serbatoio
	Il cestello è stato estratto troppe volte, lasciando fuoriuscire troppo vapore	Estrarre il cestello solo occasionalmente mentre si utilizza la modalità vaporiera
L'apparecchio inizia a emettere un cattivo odore	L' apparecchio non è stato pulito accuratamente dopo l' ultimo utilizzo	Pulire accuratamente l' apparecchio dopo ogni utilizzo
	È rimasta dell'acqua residua nel vassoietto raccogli acqua	Rimuovere l'acqua dal vassoietto dopo ogni utilizzo della modalità vaporiera
	È rimasta dell'acqua nel serbatoio e nel tubo dell'acqua	Rimuovere l'acqua dal serbatoio e dall'interno dell' apparecchio dopo ogni uso

## CONSERVAZIONE

### Prima di riporlo:

1. Scollegare il prodotto dalla corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte.

## SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabile, abbiamo a cuore l'ambiente. Pertanto, ti invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento dell'apparecchio e dei suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a preservare le risorse naturali e garantirà che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e il suo imballaggio secondo le leggi e le normative locali. Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, sia la friggitrice che i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine della sua vita utile.

Contatta la tua autorità locale per conoscere le tue opzioni di smaltimento e riciclaggio. L'apparecchio deve essere portato al centro per il riciclo della tua zona. Alcuni punti di raccolta accettano apparecchi gratuitamente.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ---

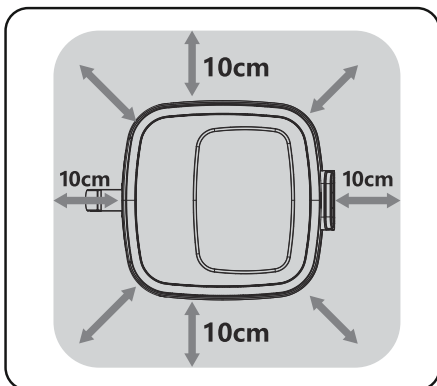
Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter:

### GEFAHR:

1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da es elektronische Bauteile und Heizelemente enthält.
2. Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu vermeiden. Gießen Sie keine Flüssigkeit in den Kühlereinlass.
3. Füllen Sie das Gerät nicht zu voll. Überschreiten Sie das Fassungsvermögen der Bratpfanne nicht, um zu verhindern, dass Zutaten mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
4. Decken Sie den Lufteinlass oder -auslass nicht ab, wenn das Produkt in Gebrauch ist.
5. Gießen Sie kein Öl in die Pfanne, da dies eine Brandgefahr darstellt.
6. Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, wenn es in Gebrauch ist.

### WARNUNG:

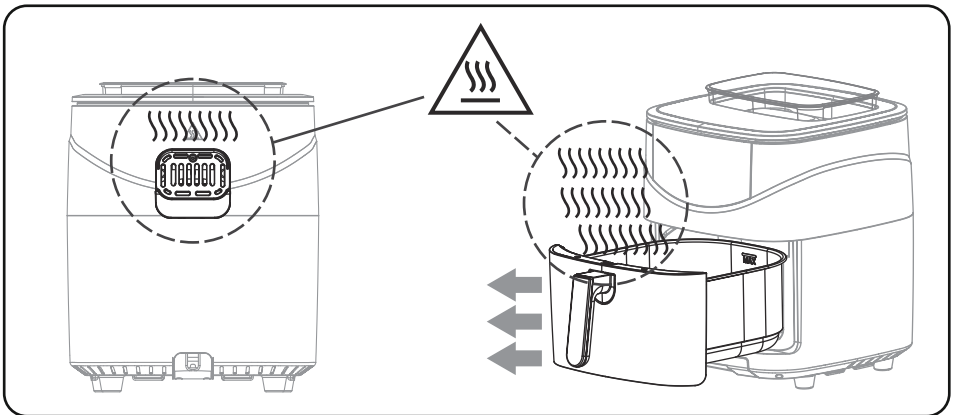
1. Prüfen Sie, ob die Spannung des Geräts für die örtliche Stromversorgung geeignet ist.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, die Hauptdrähte oder ein anderes Teil beschädigt sind.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, seine Wartungsabteilung oder ähnliche Stellen ersetzt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Halten Sie die Kabel von heißen Oberflächen fern.
6. Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
7. Das Gerät muss in eine geerdete Steckdose eingesteckt werden. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker in die richtige Steckdose eingesteckt ist.
8. Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Zeitschalter an.
9. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien wie Tischtüchern und Vorhängen fern.
10. Befestigen Sie das Gerät nicht an der Wand oder stellen Sie es nicht auf andere Geräte.



11. Bei der Verwendung sollte hinter und über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 10 cm vorhanden sein.



12. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
14. Seien Sie bei der Verwendung des Geräts wachsam und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.
15. Heiße Luft und Dampf werden über den Luftauslass in der Bratpfanne abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Luftauslass, um Verbrühungen zu vermeiden.
16. Achten Sie auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Bratpfanne entfernen.



17. Wenn das Gerät beginnt, schwarzen Rauch abzugeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Bewegen Sie das Gerät nicht, bis der gesamte Rauch abgezogen ist.
18. Das Gerät kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem betrieben werden.
19. Während des Betriebs können einige der

Außenflächen des Geräts sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit dem Gerät in Kontakt kommen.

## **HINWEIS:**

1. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
2. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den Einsatz in Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen geeignet.
3. Das Gerät darf nur entsprechend der Betriebsanleitung verwendet werden. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt jegliche Gewährleistung oder Garantie.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker beschädigt ist.
5. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.

## **Elektromagnetisches Feld (EMF)**

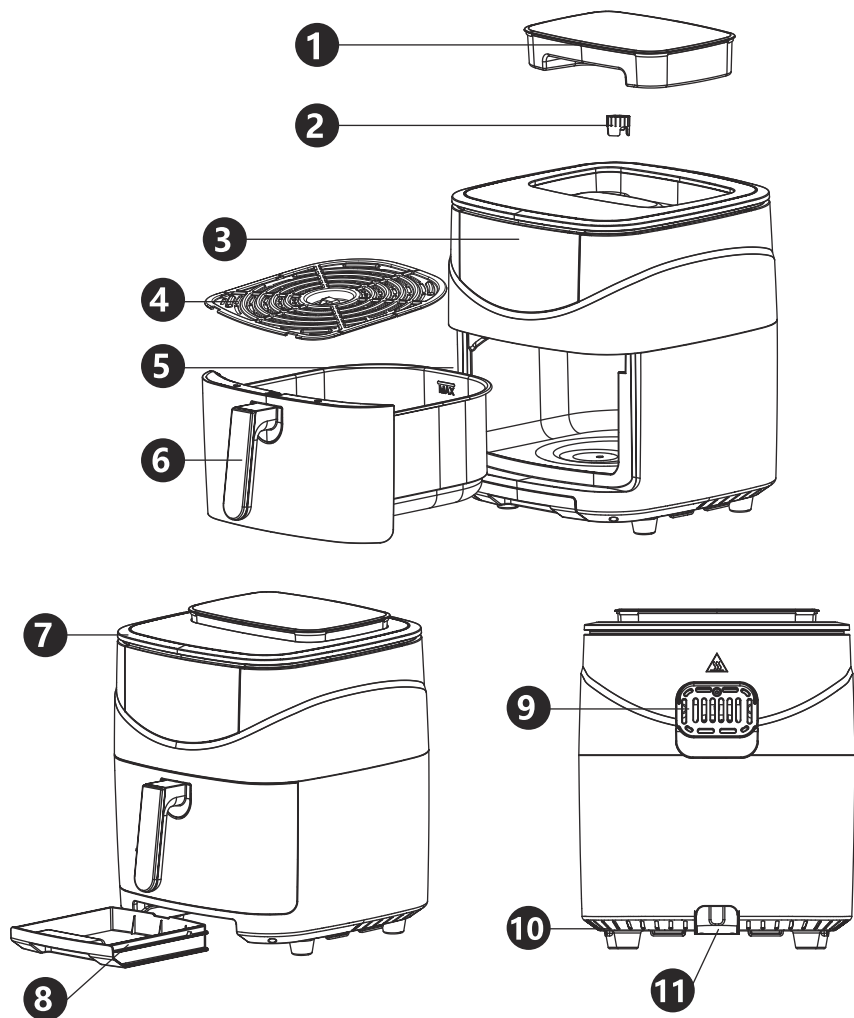
1. Dieses Gerät erfüllt alle EMF-Vorschriften. Bei sachgemäßer Anwendung ist das Gerät nach den vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen sicher.

## TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	300010XQJ
Spannungsversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	Betriebsart Heißluftfritteuse: 1700 W    Dampf-Modus: 900 W
Abmessungen	L324*B405*H392 mm
Fassungsvermögen innerer Topf	7 l
Fassungsvermögen Wassertank	1000 ml

Änderungen der technischen Daten und des Designs ohne Vorankündigung vorbehalten.

# PRODUKTÜBERSICHT



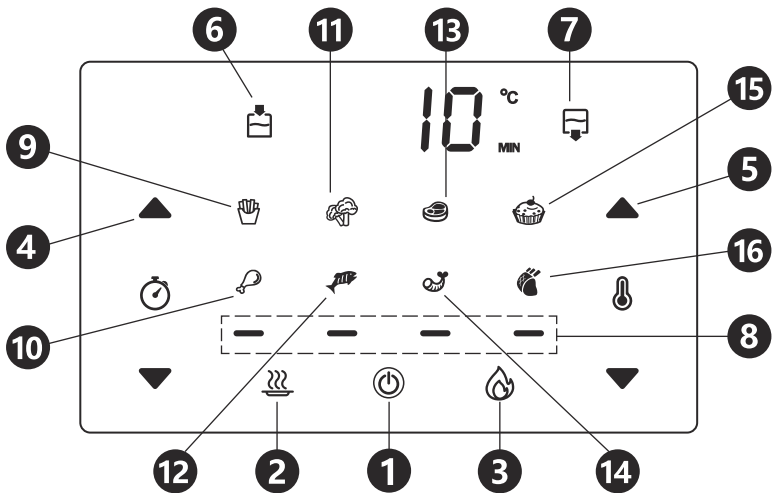
1. Wassertank
2. Wassertankdeckel
3. Anzeige
4. Frittiergitter: In der Mitte des Frittiergitters befindet sich ein Griff, der mit Werkzeugen angefasst werden kann, so dass die Speisen bequem und schnell

- entnommen werden können
5. Bratpfanne
6. Handgriff
7. Lufteinlass
8. Abwasserwanne
9. Luft- und Dampfauslass
10. Luftauslass
11. Netzkabel

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Verwenden Sie heißes Wasser, flüssiges Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm, um das Bratblech und die Bratpfanne zu reinigen.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenflächen mit einem sauberen Tuch ab.
4. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal für die Zubereitung von Speisen verwenden, lassen Sie das 15-minütige Dämpf- und Bratprogramm laufen, ohne dass sich Speisen in der Bratpfanne befinden. Während dieses Vorgangs kann es zu einem leichten Geruch und etwas Rauch kommen und die Wasserpumpe kann während der ersten Betriebsminute ein lautes, vibrierendes Geräusch machen. Dies ist alles normal, wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, und ist kein Grund zur Beunruhigung.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer belüfteten Umgebung verwendet wird.

## FUNKTIONEN UND GARHINWEISE



- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1. Netzschalter                        | 10. Hähnchenschenkel |
| 2. Reiner Dampf                        | 11. Brokkoli         |
| 3. Reine Heißluftfritteuse             | 12. Fisch            |
| 4. Taste für die Zeiteinstellung       | 13. Steak            |
| 5. Taste für die Temperatureinstellung | 14. Shrimps          |
| 6. Anzeige für niedrigen Wasserstand   | 15. Torte            |
| 7. Taste Abwasserpumpe                 | 16. Chicken Wings    |
| 8. Status                              |                      |
| 9. Pommes frites                       |                      |

## ● Anweisungen zur Verwendung der Heißluftfritteusefunktion

Die Heißluftfritteusefunktion nutzt heiße Luft zum Garen der Speisen. Nach dem Garen sind die Speisen knusprig, zart und schmackhaft.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Nehmen Sie die Bratpfanne vorsichtig aus dem Gerät und geben Sie Ihre Zutaten hinein (kein Öl oder Flüssigkeit in die Bratpfanne gießen). Schieben Sie dann die Bratpfanne wieder an ihren Platz.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Der digitale Vollbildschirm leuchtet kurz auf, wenn der Strom angeschlossen ist. Die Netztaste leuchtet weiterhin und zeigt damit an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Berühren Sie die Netztaste (1), um das Gerät aufzuwecken.
3. Drücken Sie die Taste Heißluftfritteuse (3) und stellen Sie mit der Zeiteinstelltaste (4) und der Temperatureinstelltaste (5) die Garzeit (1-60 min) und die Temperatur (80-200 °C) ein.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät vorheizen müssen, kann es vorgeheizt werden, bevor die Zutaten hinzugefügt werden. Stellen Sie die Garzeit auf 3 Minuten mehr als die gewünschte Garzeit ein. Ziehen Sie nach 3 Minuten die Bratpfanne heraus, geben Sie die Zutaten hinzu und setzen Sie die Bratpfanne wieder ein.

4. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Heißluftfrittieren der Speisen zu starten. Wenn die Einschalttaste gedrückt wird, blinkt die Statusleuchte und zeigt damit an, dass das Gerät in Betrieb ist.

Hinweis: Wenn Sie Zeit oder Temperatur während des Kochens einstellen möchten, drücken Sie einfach die entsprechende Einstelltaste, während das Gerät in Betrieb ist.

Hinweis: Um manche Speisen richtig zu braten, muss die Bratpfanne während des Garvorgangs in Abständen herausgenommen und geschüttelt werden. Verwenden Sie den Griff, um die Bratpfanne zu entfernen und zu schütteln. Schieben Sie dann die Bratpfanne wieder in das Gerät, um den Garvorgang fortzusetzen. Achten Sie beim Herausnehmen der Bratpfanne auf austretende heiße Luft.

5. Die Geräteinstellungen sind nur als Vorschlag gedacht. Wenn Herkunft, Größe, Form und Marke der Rohstoffe unterschiedlich sind, können andere Einstellungen erforderlich sein.

Hinweis: Im Heißluftfrittiermodus erhitzt das Gerät die Luft sehr schnell. Wenn es in Betrieb ist, hat das kurzzeitige Entfernen der Frittierpfanne und das Wenden oder Schütteln der Zutaten nur einen geringen Einfluss auf den Erhitzungsprozess.

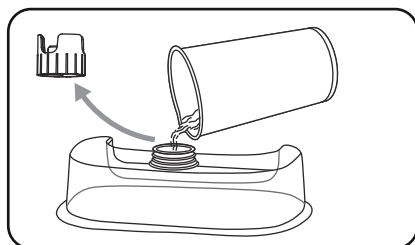
	Min-Max (g)	Zeit (Min)	Temp (°C)	Schütteln	Kommentare
Dünne Tiefkühlpommes	300-700	9-16	200	Y	
Dicke gefrorene Pommes frites	300-700	11-20	200	Y	
Hausgemachte Pommes frites (8X8 mm)	300-800	10-16	200	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
	250	15-18	180	Y	

	Min-Max (g)	Zeit (Min)	Temp (°C)	Schütteln	Kommentare
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Y	
Steaks	100-500	8-12	180		
Fleischkoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstsemeln	100-500	13-15	200		
Hähnchenschlegel	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Y	Backofeneeignet verwenden
Tiefgefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Y	Backofeneeignet verwenden
Tiefgefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Backofeneeignet verwenden
Tiefgefrorene Semmelbrösel	100-400	8-10	180		Backofeneeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160		
Torte	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiches	400	20-22	180		Backform/Ofenform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	1-20	160		Backform/Ofenform verwenden

## ● Hinweise zur Verwendung der Dampffunktion

Die Dampffunktion erzeugt durch hohe Temperaturen Dampf, um Ihre Zutaten zu garen. Nach dem Garen sind die Lebensmittel frisch und zart und ihr Nährwert bleibt erhalten.

1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank ein. Nehmen Sie zuerst den Wassertank ab, schrauben Sie den Wassertankdeckel ab, füllen Sie frisches Wasser ein, schrauben Sie den Wassertankdeckel wieder auf und richten Sie ihn auf den Wasserzulauf aus und setzen Sie den Tank wieder in das Gerät ein.



Hinweis: Füllen Sie den Wassertank nicht mit Wasser über 50 °C oder unter 10 °C, sonst kann das Wasser auslaufen.

Hinweis: Ziehen Sie nach dem Einfüllen von Wasser den Wassertankdeckel fest, sonst kann das Wasser auslaufen.

Hinweis: Fügen Sie kein Wasser hinzu, ohne den Wassertank zu entfernen, damit kein Wasser in das Produkt eindringen kann.

Hinweis: Achten Sie darauf, den Wassertank nicht fallen zu lassen, da eine Beschädigung zu Undichtigkeiten führen kann.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Nehmen Sie die Bratpfanne vorsichtig heraus, geben Sie die Zutaten hinzu und setzen Sie die Bratpfanne wieder ein.

3. Drücken Sie die Taste Dampffritteuse (2) und stellen Sie mit den Zeiteinstelltasten (4) die Garzeit (1-60 min) nach Bedarf ein. Die Dampftemperatur beträgt 100 °C und ist nicht einstellbar.

4. Drücken Sie die Einschalttaste, um mit dem Dämpfen Ihrer Zutaten zu beginnen. Wenn die Einschalttaste gedrückt wird, blinkt die Statusleuchte und zeigt damit an, dass das Gerät in Betrieb ist.

Hinweis: Wenn sich während des Betriebs nicht genügend Wasser im Wassertank befindet, gibt das Gerät in regelmäßigen Abständen einen kurzen Ton ab und die Leuchte für niedrigen Wasserstand (6) blinkt. Füllen Sie frisches Wasser in den Wassertank.

Hinweis: Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 1000 ml und kann bei voller Füllung 50-55 Minuten laufen. Bei den verschiedenen Zutaten gibt es leichte Unterschiede in dieser Betriebszeit.

Hinweis: Wenn Sie die Garzeit bei laufendem Betrieb einstellen möchten, drücken Sie einfach die Zeiteinstelltaste.

5. Die Geräteeinstellungen sind nur als Vorschlag gedacht. Wenn Herkunft, Größe, Form und Marke der Rohstoffe unterschiedlich sind, können andere Einstellungen erforderlich sein.

Hinweis: Nehmen Sie die Bratpfanne während des Dämpfens nicht oder nur selten ab, um ein übermäßiges Austreten von Dampf und ein Nichtdämpfen der Speisen zu vermeiden.

Inhaltsstoffe	Min-Max (g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	Kommentare
Ei	4 Stück	30-35	100	
Brokkoli	100-500	13-15	100	Wählen Sie das Brokkoli-Menü
Frische Garnelen	100-500	13-15	100	Wählen Sie das Garnelenmenü
Fisch	100-500	15-20	100	
Tiefgefrorene Knödel	100-300	20-25	100	
Gefüllte Brötchen	360 g (9 Stück)	15-20	100	Gefroren
Mais	2 Stück	25-30	100	
Gemüse	500	20-25	100	
Schweinerippchen	500	30-35	100	



## ● Hinweise zur Verwendung der Funktion Kochmenü

Es gibt acht voreingestellte automatische Kochmenüs. Wenn die zu kochende Menge weniger als 500 g beträgt, geben Sie die Zutaten einfach mit den folgenden einfachen Schritten direkt in die Pfanne zum Kochen:

1. Waschen und marinieren Sie die Zutaten und geben Sie sie in die Bratpfanne.
2. Wählen Sie im Einstellmodus das gewünschte voreingestellte Menüsymbol aus.  
Hinweis: Die Zeit und die Temperatur der Menüfunktionen sind voreingestellt und können nicht angepasst werden.  
Tipps: Die Dampffunktion wird zum Garen von Brokkoli, Hähnchenschenkeln, Fisch, Hähnchenflügeln und Garnelen verwendet, um die Frische und Zartheit der Lebensmittel zu verbessern. Denken Sie daran, Wasser in den Wassertank zu füllen, bevor Sie diese Menüs auswählen.

Nein.	Menü	Dämpfen	Frittieren an der Luft
9	Pommes frites	/	200 °C /10 min
10	Hühnerbeine	100 °C /5 min	180 °C /13 min
11	Brokkoli	100 °C /5 min	180 °C /3 min
12	Fisch	100 °C /5 min	180 °C /5 min
13	Steaks	/	180 °C /8 min
14	Garnelen	100 °C /6 min	180 °C /3 min
15	Torten	/	165 °C /20 min
16	Chicken Wings	100 °C /5 min	180°C/12 min

3. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (1), um den Garvorgang zu starten. Die Statusleuchte blinkt und zeigt damit an, dass das Gerät in Betrieb ist.  
Hinweis: Sie können den Kombinationsmodus von Dampfgarer und Heißluftfritteuse auch manuell verwenden, denken Sie aber daran, Wasser in den Wassertank zu füllen, wenn Sie den Dampfmodus verwenden.

## ● Nach dem Kochen

1. Nach dem Garen hören Sie fünf lange Töne. Nehmen Sie die Bratpfanne heraus und stellen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter oder auf eine hitzebeständige Matte. Prüfen Sie, ob das Gargut gar ist. Wenn es nicht gar ist, setzen Sie die Bratpfanne wieder ein und stellen Sie die Garzeit für einige Minuten ein.  
Hinweis: Drehen Sie die Bratpfanne nicht auf den Kopf, da sonst das überschüssige Öl in der Pfanne auf die Speisen tropft. Verwenden Sie zum Herausnehmen großer oder zerbrechlicher Zutaten einen Spatel, eine Zange oder Ähnliches. Das überschüssige Öl von den Lebensmitteln sammelt sich am Boden der

Bratpfanne. Achten Sie beim Reinigen auf dieses Öl.

2. Nehmen Sie nach der Verwendung der Dampffunktion den Wassertank und die Abwasserschale heraus und entleeren Sie beides, um zu verhindern, dass das Wasser steht und schlecht riecht.
3. Wenn das Gerät eine Weile nicht benutzt wurde oder wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, geht das Gerät in den Standby-Modus. Drücken Sie die Netztaaste, um in den Einstellmodus zurückzukehren.

## ● Tipps zum Kochen

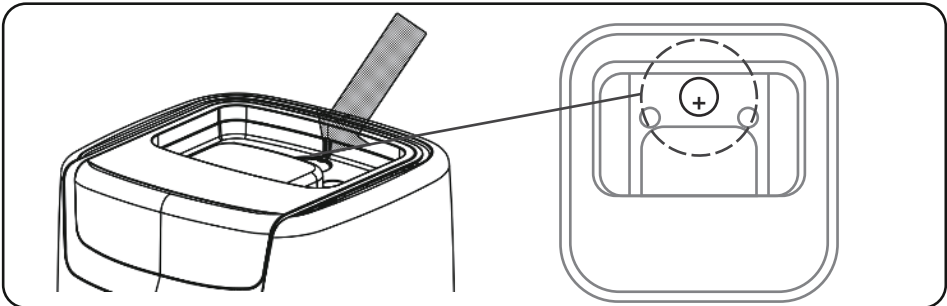
1. Kleine Zutaten benötigen in der Regel weniger Zeit zum Kochen als große Zutaten.
2. Schwerere und dickere Lebensmittel benötigen in der Regel mehr Garzeit als kleinere und feinere Lebensmittel.
3. Das wiederholte Schütteln kleinerer Zutaten während des Garvorgangs kann das Endergebnis optimieren und dazu beitragen, ungleichmäßiges Dämpfen und Aufplatzen zu verhindern.
4. Im Backofen zubereitete Snacks können auch im Dampfgarer und in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

## SCHMUTZWASSERPUMPE UND EIN-TASTEN-REINIGUNGSFUNKTION

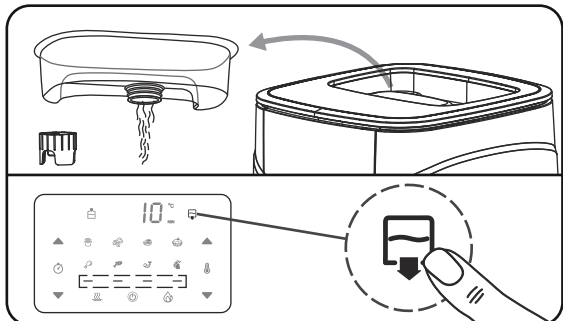
### ● Verwenden der Abwasserpumpenfunktion

Wenn Sie die Dampffunktion verwenden und den Wassertank entfernt haben, kann es vorkommen, dass sich an der in der Abbildung unten gezeigten Stelle Wasserreste befinden.

Dies ist normal. Die Abwasserpumpenfunktion wird das Abwasser entfernen. Führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:



1. Setzen Sie die Bratpfanne in das Gerät ein.
2. Gießen Sie das im Wassertank verbliebene Wasser aus, bevor Sie die Funktion der Abwasserpumpe starten.
3. Drücken Sie im Standby-Betrieb die Taste der Wasserpumpe (7). Die Taste der Abwasserpumpe blinkt.



4. Die Standard-Pumpzeit beträgt maximal 5 Minuten. Wenn der Abpumpvorgang beendet ist, hören Sie mehrere lange Töne. Entfernen Sie die Bratpfanne und schütten Sie das Abwasser aus.

Hinweis: Zu Beginn oder am Ende des Pumpvorgangs wird es zu einem Wassermangel in der Maschine kommen. Dies kann dazu führen, dass die Abwasserpumpe recht laut klingt. Dies ist normal und kein Grund zur Besorgnis.

## ● Ein-Tasten-Reinigungsfunktion

Obwohl zum Kochen frisches Wasser benötigt wird, kommt es zwangsläufig zu Kalkablagerungen. In Anbetracht der möglichen Auswirkungen von Kalk auf Ihr Gerät empfehlen wir Ihnen, das Gerät regelmäßig zu entkalken. Das Gerät erinnert Sie daran, den Kalk zu entfernen, was Sie anhand der folgenden einfachen Schritte tun können:

1. Unser Smart-Chip erinnert Sie daran, das Gerät zu entkalken. Die Taste Abwasserpumpe (7) blinkt, wenn der Kalk entfernt werden muss.
2. Füllen Sie frisches Wasser in den Wassertank.
3. Drücken Sie im Einstellmodus die Taste Abwasserpumpe (7), um den Kalk zu entfernen.

Hinweis: Zu Beginn oder am Ende des Reinigungsvorgangs kann das Geräusch der Abwasserpumpe lauter werden. Dies ist normal.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem Top-Zustand zu halten. Verwenden Sie keine metallischen Küchengeräte oder scheuernde Reinigungsmittel, um das Innere des Geräts und der Bratpfanne zu reinigen, da dies deren Schutzbeschichtungen beschädigen kann. Die folgenden Schritte werden empfohlen:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie die Bratpfanne, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Produktoberfläche mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Bratpfanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungslösung verwenden, um die restlichen Verschmutzungen zu entfernen.

Tipp: Sowohl die Bratpfanne als auch der Bratrostbehälter sind spülmaschinenfest.

4. Bei hartnäckigem Schmutz am Boden der Bratpfanne oder des Bratrostes füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und Spülmittel, legen Sie den Rost in die Bratpfanne und tauchen Sie ihn 10 Minuten lang in das heiße Wasser. Verwenden Sie dann Spülmittel und einen nicht scheuernden Schwamm, um beide Teile zu reinigen.
5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
7. Reinigen Sie die Abwasserwanne, indem Sie sie unter warmem Wasser ausspülen. Entleeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.

# FEHLERSUCHE

Wenn ein Fehler auftritt, schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker ist nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Wandsteckdose
	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus	Drücken Sie die Netztaaste am Display
Das Essen wird nicht gekocht	Die Zutaten sind zu groß/dick	Geben Sie kleinere Zutaten in die Pfanne oder schneiden Sie die größeren Zutaten in kleinere Stücke, um sie gleichmäßiger zu garen
	Die Temperatureinstellung ist zu niedrig	Einstellen der Temperatur
	Die Garzeit ist nicht ausreichend	Einstellen der Garzeit
Das Essen wird ungleichmäßig gegart (Heißluftfrittierbetrieb)	Die Zutaten wurden während des Kochens nicht geschüttelt/geschwenkt	Schütteln Sie die Zutaten, wie z. B. Pommes frites, während des Kochens
Die Bratpfanne passt nicht richtig in das Gerät	Es sind zu viele Zutaten in der Bratpfanne	Nehmen Sie einige Zutaten heraus und achten Sie darauf, dass sie die maximale Kapazität der Pfanne nicht überschreiten
Das Gerät gibt weißen Rauch ab	Sie kochen fettige Zutaten	Beim Garen von fettigen Zutaten tritt mehr überschüssiges Öl in die Pfanne aus, wodurch bei hohen Temperaturen weißer Rauch entsteht (dies hat keinen Einfluss auf den Garprozess)
	Es befinden sich Fettreste vom letzten Gebrauch im Produkt	Reinigen Sie die Bratpfanne nach jedem Gebrauch
Das Essen ist nicht knusprig	Die Zutaten sind feucht und es ist zu wenig Öl vorhanden	Stellen Sie sicher, dass Zutaten wie Pommes frites trocken und klein sind und mit einer dünnen Schicht Öl bedeckt sind
Wasser tritt aus dem Wassertank aus	Die Kappe ist nicht richtig aufgeschraubt	Schrauben Sie die Kappe fest auf
	Luft entweicht aus dem Wassertank	Wenden Sie sich an den Kundendienst, um einen Ersatzwassertank zu erhalten

Das Gargut wird ungleichmäßig gegart (Dampfbetrieb)	Die Zutaten sind zu groß/dick	Geben Sie kleinere Zutaten in die Pfanne oder schneiden Sie die größeren Zutaten in kleinere Stücke, um sie gleichmäßiger zu garen
	Die Garzeit ist nicht ausreichend	Einstellen der Garzeit
	Die Zutaten sind gefroren	Tauen Sie die Zutaten vor dem Kochen auf
	Im Dampfgenerator befindet sich Kalkablagerung	Verwenden Sie die Ein-Tasten-Reinigungsfunktion, um das Produkt zu entkalken
	Es ist nicht genug Wasser im Wassertank	Wenn die Leuchte für niedrigen Wasserstand blinkt, füllen Sie mehr Wasser in den Wassertank
	Die Bratpfanne wurde zu oft herausgenommen, so dass zu viel Dampf entweicht	Entfernen Sie die Bratpfanne im Dampfbetrieb nur sehr gelegentlich
Das Gerät beginnt zu riechen	Das Gerät wurde nach der letzten Verwendung nicht gereinigt	Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch sorgfältig
	Es befindet sich noch Wasser in der Abwasserwanne	Entfernen Sie das Abwasser nach jeder Benutzung der Dampffunktion
	Es befindet sich noch Wasser im Wassertank und im Schlauch	Entfernen Sie nach dem Gebrauch das Wasser aus dem Wassertank und aus dem Inneren des Produkts

## LAGERUNG

### Vor der Lagerung:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## ABGABE



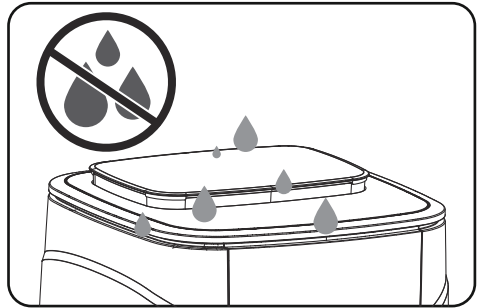
Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt. Daher bitten wir Sie dringend, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies trägt dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Artikel auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt. Sie müssen das Gerät und seine Verpackung entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen. Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen sowohl die Fritteuse als auch das Zubehör am Ende der Lebensdauer des Geräts getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Recyclingstelle. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

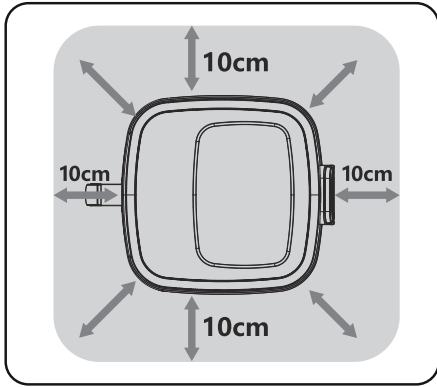
**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd fundamentele veiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder:  
GEVAAR:**

1. Dompel het apparaat niet onder in water en was het niet onder een lopende kraan, aangezien het elektronische componenten en verwarmingselementen bevat.
2. Laat geen vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken en kortsluiting te voorkomen. Giet geen vloeistof in de radiator-inlaat.
3. Doe het apparaat niet te vol. Overschrijd de capaciteit van de friteuse niet om te voorkomen dat ingrediënten in contact komen met de verwarmingselementen.
4. Dek de luchtinlaat of -uitlaat niet af wanneer het product in gebruik is.
5. Giet geen olie in de pan omdat dit brandgevaar kan opleveren.
6. Raak de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.



**WAARSCHUWING:**

1. Controleer of het voltage van het product geschikt is voor de plaatselijke stroomvoorziening.
2. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker of enig ander onderdeel ervan beschadigd zijn.
3. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn onderhoudsafdeling of vergelijkbare afdelingen om gevaar te voorkomen.
4. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.
5. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
6. Sluit het apparaat niet aan of bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
7. Het product moet in een geaard stopcontact worden gestoken. Zorg er altijd voor dat de stekker in het juiste stopcontact wordt gestoken.
8. Sluit het product niet aan op een externe tijdschakelaar.
9. Houd het product uit de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden en gordijnen.
10. Bevestig het product niet aan de muur en plaats het niet bovenop andere apparaten.



11. Tijdens gebruik moet er minimaal 10 cm vrije ruimte achter en boven het product zijn.

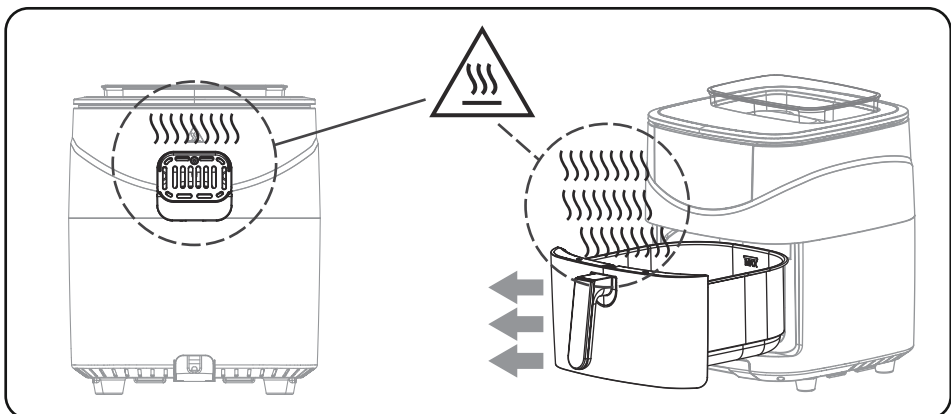
12. Plaats niets bovenop het product.

13. Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan die beschreven staan in deze handleiding.

14. Blijf alert bij het gebruik van het product en laat het niet onbeheerd achter.

15. Hete lucht en stoom komen vrij via de luchtuitlaat in de friteuse. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de luchtuitlaat om verbranding te voorkomen.

16. Let op de hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.





17. Als het product zwarte rook begint af te geven, moet u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact halen. Verplaats het apparaat niet voordat alle rook is verdwenen.
18. Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
19. Tijdens gebruik kunnen sommige externe oppervlakken van het product erg heet worden. Wees dan voorzichtig bij contact met het product.

### **OPMERKING:**

1. Plaats dit product altijd op een vlakke ondergrond.
2. Dit product is ontworpen voor thuisgebruik. Het is mogelijk niet geschikt voor gebruik in keukens van personeel, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen.
3. Het product mag alleen worden gebruikt in overeenstemming met de instructiehandleiding. Bij oneigenlijk gebruik komen alle garanties te vervallen.
4. Gebruik het product niet als de stekker

beschadigd is.

5. Laat het product na gebruik ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

## Elektromagnetisch veld (EMF)

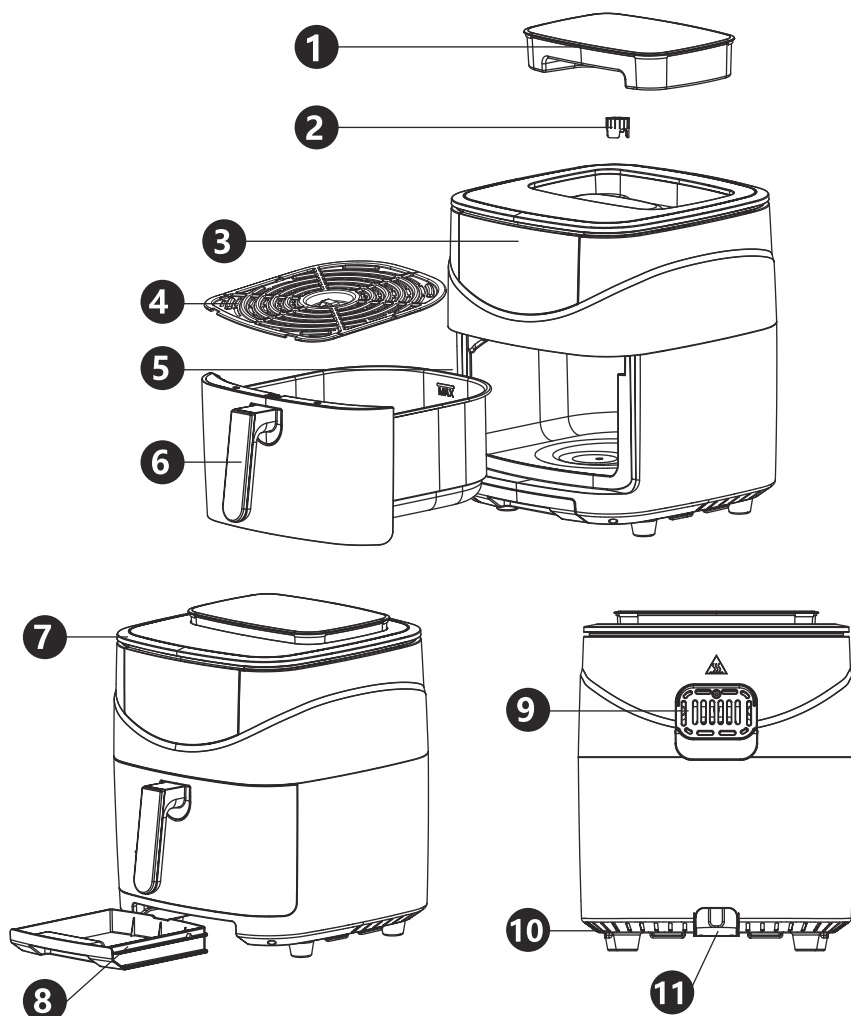
1. Dit product voldoet aan alle EMF-voorschriften. Bij correct gebruik is het product, op basis van het bestaande wetenschappelijke bewijs, veilig.

### TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model No.	300010XQJ
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	Heteluchtfriteuse-modus 1700 W Stoommodus: 900 W
Afmetingen	L324*B405*H392 mm
Capaciteit binnenpan	7 L
Capaciteit Waterreservoir	1000 ml

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

# PRODUCTOVERZICHT



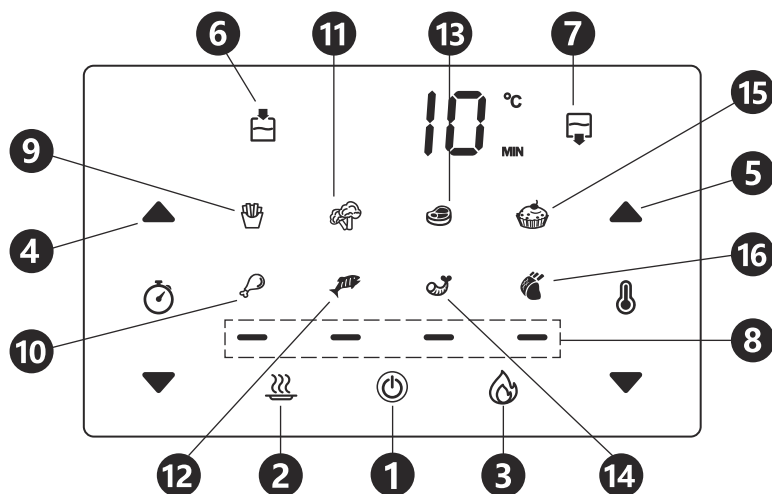
1. Waterreservoir
2. Dop van het waterreservoir
3. Display
4. Bakrooster: In het midden van het bakrooster is een handvat dat met gereedschap kan worden vastgegrepen, zodat het voedsel gemakkelijk en snel kan

5. Bakpan
6. Handvat
7. Luchtinlaat
8. Condensbak
9. Lucht- en stoomuitlaat
10. Luchtuitlaat
11. Netsnoer

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakking.
2. Gebruik heet water, vloeibaar wasmiddel en een niet-schurende spons om het bakrooster en bakpan schoon te maken.
3. Veeg de interne en externe oppervlakken af met een schone doek.
4. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt om voedsel te bereiden, moet u de stoom- en braadfunctie 15 minuten ingeschakeld staan zonder dat er voedsel in de frituurpan zit. Tijdens dit proces kan er een lichte geur en rookvorming zijn en kan de waterpomp een luid trillend geluid maken tijdens de eerste minuut dat het in werking is. Dit is allemaal normaal wanneer het product voor het eerst wordt ingeschakeld en dit vormt geen reden tot ongerustheid.
5. Zorg ervoor dat het product wordt gebruikt in een geventileerde omgeving.

## FUNCTIES EN KOOKINSTRUCTIES



- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. Aan/uit-knop                        | 9. Friten          |
| 2. Enkel stoomkoken                    | 10. Kippenpoten    |
| 3. Enkel heteluchtfriteuse             | 11. Broccoli       |
| 4. Bedieningstoets voor de tijd        | 12. Vis            |
| 5. Bedieningstoets voor de temperatuur | 13. Biefstuk       |
| 6. Indicator laag waterpeil            | 14. Garnalen       |
| 7. Condenspomp-knop                    | 15. Cake           |
| 8. Status                              | 16. Kippenvleugels |

## ● Instructies voor het gebruik van de heteluchtfriteuse

De heteluchtfriteuse gebruikt hete lucht om het eten te bereiden. Na het koken is het eten knapperig, mals en vol van smaak.

1. Plaats het product op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Haal de bakpan voorzichtig uit het apparaat en stop uw ingrediënten erin (giet er geen olie of vloeistof in). Schuif vervolgens de bakpan terug in het apparaat.
2. Sluit het product aan op de stroomvoorziening. Het volledige digitale scherm licht even op als de stroom is aangesloten. De aan/uit-knop blijft verlicht, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-bymodus staat. Raak de aan/uit-knop (1) aan om de machine uit de stand-bymodus te halen.
3. Druk op de "alleen heteluchtfriteuse" -knop (3) en pas de kooktijd (1-60 min) en temperatuur (80-200 °C ) aan met behulp van de bedieningsknop voor de tijd (4) en voor de temperatuur (5).

Opmerking: Als u het apparaat moet voorverwarmen, kan het worden voorverwarmd voordat de ingrediënten worden toegevoegd. Stel de kooktijd 3 minuten langer in dan de gewenste kooktijd. Trek na 3 minuten de bakpan eruit, voeg de ingrediënten toe en plaats de pan terug.

4. Druk op de aan/uit-knop om het voedsel te frituren. Wanneer de aan/uit-knop wordt ingedrukt, knippert het statuslampje om aan te geven dat het product werkt.

Opmerking: Als u de tijd/temperatuur tijdens het koken wilt aanpassen, drukt u gewoon op de overeenkomstige bedieningsknop terwijl het product in werking is.

Opmerking: om bepaalde etenswaren goed te bakken, moet de bakpan tijdens het kookproces uit het apparaat worden getrokken en met tussenpozen worden geschud. Gebruik het handvat om de bakpan te verwijderen en te schudden. Schuif de bakpan vervolgens terug in het apparaat om verder te koken. Let op de hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.

5. De productinstellingen zijn slechts bedoeld als suggestie. Wanneer de oorsprong, grootte, vorm en merk van de grondstoffen verschillen, kunnen andere instellingen nodig zijn.

Opmerking: In de luchtfriteusemodus zal het apparaat zeer snel lucht opwarmen. Als het in werking is, zal het verwijderen van de bakpan voor een korte tijd en het omdraaien of schudden van de ingrediënten een verwaarloosbare invloed hebben op het verwarmingsproces.

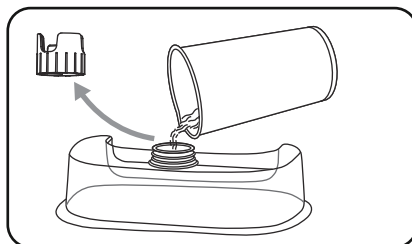
	Min-Max (g)	Tijd (Min)	Temp (°C )	Schudden	Opmerkingen
Fijne diepvriesfrietten	300-700	9-16	200	JA	
Dikke diepvriesfrietten	300-700	11-20	200	JA	
Zelfgemaakte frietten (8x8mm)	300-800	10-16	200	JA	Voeg 1/2 el olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-22	180	JA	Voeg 1/2 el olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	JA	Voeg 1/2 el olie toe
	250	15-18	180	JA	

	Min-Max (g)	Tijd (Min)	Temp (°C )	Schudden	Opmerkingen
Aardappelgratin	500	15-18	200	JA	
Biefstukken	100-500	8-12	180		
Koteletten	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Worstenbroodjes	100-500	13-15	200		
Kippenbouten	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	JA	Gebruik ovenklare
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	JA	Gebruik ovenklare
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Gebruik ovenklare
Bevroren paneermeel	100-400	8-10	180		Gebruik ovenklare
Gevulde groenten	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Gebruik een bakvorm
Quiches	400	20-22	180		Gebruik een bakvorm/ovenschaal
Muffins	300	15-18	200		Gebruik een bakvorm
Zoete snacks	400	1-20	160		Gebruik een bakvorm/ovenschaal

## ● Instructies voor het gebruik van de stoomfunctie

De stoomfunctie maakt gebruik van hoge temperaturen om stoom te creëren om je ingrediënten mee te koken. Na het koken is het eten vers en mals en blijft de voedingswaarde behouden.

1. Voeg water toe aan het waterreservoir. Verwijder eerst de watertank, schroef de dop van de watertank los, voeg vers water toe, schroef de dop weer vast door deze uit te lijnen met de waterinlaat en plaats de tank terug in het apparaat.



Opmerking: Vul het waterreservoir niet met water van meer dan 50°C of minder dan 10°C, anders kan er water gaan lekken.

Opmerking: Draai na het toevoegen van water de dop van het waterreservoir vast, anders kan er water gaan lekken.

Opmerking: voeg geen water toe zonder het waterreservoir te verwijderen om te voorkomen dat er water in het product komt.

Opmerking: zorg ervoor dat u het waterreservoir niet laat vallen, omdat hierdoor lekken kunnen ontstaan

2.Plaats het product op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Verwijder voorzichtig de bakpan, voeg de ingrediënten toe en plaats de bakpan terug.

3.Druk op de stoomfriteuse-knop (2) en pas de bedieningsknop voor de kooktijd (1-60 min) (4) naar wens aan. De stoomtemperatuur is 100°C en is niet instelbaar.

4.Druk op de aan/uit-knop om uw ingrediënten te stomen. Wanneer de aan/uit-knop wordt ingedrukt, knippert het statuslampje om aan te geven dat het product werkt.

Opmerking: Als er tijdens het gebruik niet genoeg water in het waterreservoir zit, zal het product met regelmatige tussenpozen een kort geluid maken en gaat het lampje voor laag waterniveau (6) knipperen. Voeg vers water toe aan het waterreservoir.

Opmerking: De capaciteit van de watertank is 1000 ml en hij kan 50-55 minuten draaien als hij vol is. Deze bedrijfstijd verschilt van product tot product.

Opmerking: Als u de kooktijd wilt aanpassen terwijl het product in werking is, drukt u gewoon op de instelbare knop voor de tijd.

5.De instellingen van het apparaat zijn slechts bedoeld als suggestie. Wanneer de oorsprong, grootte, vorm en merk van grondstoffen verschillen, kunnen andere instellingen nodig zijn.

Opmerking: verwijder tijdens het stomen de bakpan niet of verwijder deze een enkele keer om overmatige stoomlekkage en het niet stomen van het voedsel te voorkomen.

Ingrediënten	Min-Max (g)	Tijd (Min)	Temp (°C)	Opmerkingen
Ei	4 stuks	30-35	100	
Broccoli	100-500	13-15	100	Selecteer het broccolimenu
Verse garnalen	100-500	13-15	100	Selecteer het garnalenmenu
Vis	100-500	15-20	100	
Bevroren knoedels	100-300	20-25	100	
Gevulde broodjes	360 g (9 stuks)	15-20	100	Bevroren
maïs	2 stuks	25-30	100	
Groenten	500	20-25	100	
Varkensribbetjes	500	30-35	100	

## ● Instructies voor het gebruik van de kookmenu-functie

Er zijn acht vooraf ingestelde automatische kookmenu's. Als de hoeveelheid die u kookt minder is dan 500 g, plaatst u de ingrediënten gewoon rechtstreeks in de pan om te koken met behulp van de volgende eenvoudige stappen:

1. Was en marineer de ingrediënten en doe ze in de bakpan.
2. Selecteer in de instellingsmodus het gewenste menupictogram.

Opmerking: de tijd en temperatuur van de menufuncties zijn vooraf ingesteld en kunnen niet worden aangepast.

Tips: De stoomfunctie wordt gebruikt om broccoli, kippenpoten, vis, kippenvleugels en garnalen te koken om de versheid en malsheid van het voedsel te verbeteren. Denk eraan om water aan het waterreservoir toe te voegen voordat u deze menu's selecteert.

Nr.	Menu	Stomen	Frituren met hete lucht
9	Frietten	/	200 °C /10 min
10	Kippenpoten	100 °C /5 min	180 °C /13 min
11	Broccoli	100 °C /5 min	180 °C /3 min
12	Vis	100 °C /5 min	180 °C /5 min
13	Biefstukken	/	180 °C /8 min
14	Garnalen	100 °C /6 min	180 °C /3 min
15	Cakes	/	165 °C /20 min
16	Kippenvleugels	100 °C /5 min	180°C /12 min

3. Druk op de aan/uit-knop (1) om te beginnen met het koken van het voedsel. Het statuslampje knippert om aan te geven dat het product werkt.

Opmerking: u kunt de combinatiemodus van de stoomoven en heteluchtfriteuse ook handmatig gebruiken, maar vergeet niet om water toe te voegen aan het waterreservoir wanneer u de stoommodus gebruikt.

## ● Na het koken

1. Na het koken hoort u vijf lange geluiden. Verwijder de bakpan en plaats deze in een hittebestendige bak of op een hittebestendige mat. Controleer of het voedsel gaar is. Als dit niet het geval is, schuift u de pan eenvoudig terug in het apparaat en stelt u de kooktimer een paar minuten langer in.

Opmerking: Draai de bakpan niet ondersteboven, omdat de overtollige olie in de pan over het voedsel zal komen. Gebruik een spatel, tang of iets dergelijks om grote of fragiele ingrediënten te verwijderen. De overtollige olie uit het voedsel zal zich op de bodem van de bakpan verzamelen. Let bij het schoonmaken op deze olie.



2. Verwijder na gebruik van de stoomfunctie het waterreservoir en de condensbak en maak beide leeg om te voorkomen dat het water stagneert en gaat stinken.
3. Als het apparaat een tijdje niet is gebruikt of als het kookproces is voltooid, gaat de machine naar de stand-bymodus. Druk op de aan/uit-knop om terug te keren naar de instellingenmodus.

## ● Kooktips

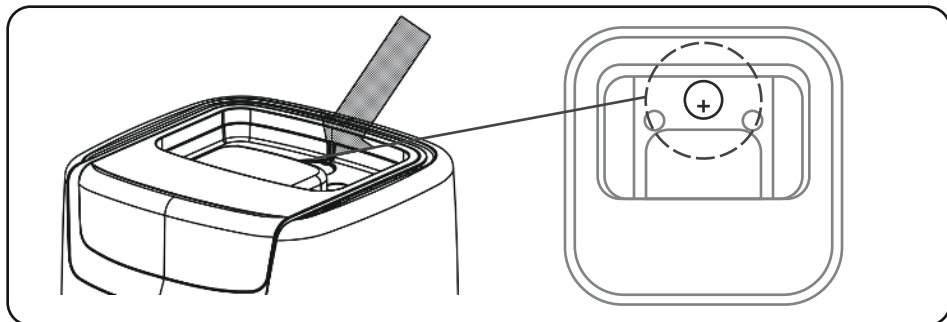
1. Kleine ingrediënten hebben meestal minder tijd nodig om te koken dan grote ingrediënten.
2. Zwaarder en dikker voedsel heeft gewoonlijk meer kooktijd nodig dan kleiner en dunner voedsel.
3. Herhaaldelijk schudden van kleinere ingrediënten tijdens het kookproces kan het eindresultaat optimaliseren en ongelijkmatig stomen en barsten helpen voorkomen.
4. Snacks voor de oven kunnen ook gebakken worden in de stoomkoker en heteluchtfriteuse.

## CONDENSPOMP EN REINIGINGSFUNCTIE IN ÉÉN TOETS

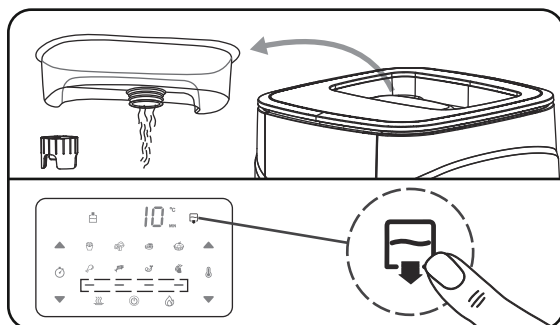
### ● Gebruik van de condenspompfunctie

Wanneer u de stoomfunctie gebruikt en nadat u het waterreservoir hebt verwijderd, kan het zijn dat er waterresten achterblijven op de plek die wordt weergegeven in de onderstaande afbeelding.

Dit is normaal. De condenspompfunctie zal het condenswater afvoeren. Volg gewoon de onderstaande stappen:



1. Plaats de bakpan in het apparaat.
2. Giet het resterende water uit de watertank voordat u de condenspompfunctie start.
3. Druk in de stand-bymodus op de waterpompknop (7) om te beginnen met het lozen van het condenswater. De condenspompknop knippert.



4. De standaard pomptijd is maximaal 5 minuten. Als het pompproces is voltooid, hoort u een aantal lange geluiden. Verwijder de bakpan en giet het afvalwater eruit.

Opmerking: Aan het begin of einde van het pompproces is er een tekort aan water in de machine. Hierdoor kan de condenspomp behoorlijk luid klinken. Dit is normaal en vormt geen reden tot bezorgdheid.

## ● Reinigingsfunctie met één toets

Hoewel er vers water nodig is om te koken, zal er onvermijdelijk kalkaanslag optreden. Gezien de mogelijke invloed van kalkaanslag op uw product, raden wij u aan om het apparaat regelmatig te ontkalken. Het product herinnert u eraan om de kalk te verwijderen, wat u kunt doen door de onderstaande eenvoudige stappen te volgen:

1. Onze slimme chip herinnert u eraan om het apparaat te ontkalken. De condenspompknop (7) knippert als de kalk verwijderd moet worden.
2. Voeg vers water toe aan het waterreservoir.
3. Druk in de instelmodus op de condenspompknop (7) om de kalk te verwijderen.

Opmerking: Aan het begin of einde van het reinigingsproces kan het geluid van de condenspomp luider worden. Dit is normaal.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de binnenkant van het product en de bakpan schoon te maken, aangezien dit de beschermende laag kan beschadigen. De volgende stappen worden geadviseerd:

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Verwijder de bakpan om het apparaat sneller af te laten koelen.
2. Veeg het buitenoppervlak af met een zachte, zeepachtige doek.
3. Reinig de bakpan met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt een ontvettende oplossing gebruiken om het resterende vuil te verwijderen.

Tip: zowel de bakpan als het bakrooster zijn vaatwasmachinebestendig.

4. Bij hardnekkig vuil dat op de bodem van de bakpan of het bakrooster zit, vult u de pan met heet water en afwasmiddel, doe het rooster in de bakpan en dompel het 10 minuten in het hete water. Gebruik vervolgens afwasmiddel en een niet-schurende spons om beide items schoon te maken.
5. Maak de binnenkant van het product schoon met warm water en een niet-schurende spons.
6. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om etensresten te verwijderen.
7. Reinig de condensbak door deze onder een kraan met lopend warm water. Maak het waterreservoir na elk gebruik helemaal leeg.

# PROBLEEMOPLOSSING

Raadpleeg de volgende tabel als u een storing tegenkomt.

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten	Sluit het product aan op een geaard stopcontact
	Het apparaat staat in de stand-bymodus	Druk op de aan/uit-knop op het display
Het voedsel is niet gaar	De ingrediënten zijn te groot/dik	Doe kleinere ingrediënten in de bakpan of snijd de grotere ingrediënten in kleinere stukjes voor een gelijkmatigere bereiding
	De geselecteerde temperatuur is te laag	Pas de temperatuur aan
	De kooktijd is onvoldoende	Pas de kooktijd aan
Het voedsel is ongelijkmatig gekookt (hetelucht-modus)	De ingrediënten zijn tijdens het koken niet geschud/omgedraaid	Schud de ingrediënten, zoals frietjes, tijdens het koken
De bakpan past niet goed in het apparaat	Er zitten te veel ingrediënten in de bakpan	Verwijder enkele ingrediënten en zorg ervoor dat ze de maximale capaciteit van de bakpan niet overschrijden
Het apparaat geeft witte rook af	U kookt vette ingrediënten	Bij het koken van vette ingrediënten zal er meer overtollige olie in de bakpan komen, waardoor witte rook ontstaat bij hoge temperaturen (dit heeft geen invloed op het kookproces)
	Er zitten vetresten in het product van het laatste gebruik	Reinig de bakpan na elk gebruik
Het voedsel is niet knapperig	Het eten is nat en er is onvoldoende olie	Zorg ervoor dat ingrediënten zoals frites droog en klein zijn en bedekt zijn met een dun laagje olie
Er lekt water uit het waterreservoir	De dop is niet goed vastgeschroefd	Draai de dop stevig vast
	Er ontsnapt lucht uit het waterreservoir	Neem contact op met de klantenservice voor een ander waterreservoir

Het voedsel is ongelijkmatig gekookt (stoommodus)	De ingrediënten zijn te groot/dik	Doe kleinere ingrediënten in de bakpan of snijd de grotere ingrediënten in kleinere stukjes voor een gelijkmatigere bereiding
	De kooktijd is onvoldoende	Pas de kooktijd aan
	De ingrediënten zijn bevroren	Ontdooi de ingrediënten voor het koken
	Er zit kalkaanslag in de stoomgenerator	Gebruik de one-key cleaning-functie om het product te ontkalken
	Er zit niet genoeg water in het reservoir	Als het lampje voor laag waterniveau knippert, moet u meer water in het waterreservoir doen
	De bakpan is te vaak verwijderd, waardoor er te veel stoom ontsnapt.	Haal de bakpan slechts heel af en toe uit het apparaat, wanneer het in de stoomstand is
Het apparaat begint vreemd te ruiken	Het product is na het laatste gebruik niet schoongemaakt	Maak het apparaat na elk gebruik zorgvuldig schoon
	Er blijft water achter in de condensbak	Verwijder het condenswater na elk gebruik van de stoomfunctie
	Er zit nog water in het waterreservoir en de slang	Verwijder het water na gebruik uit het waterreservoir en uit het product

## OPSLAG

### Alvorens op te bergen:

1. Haal de stekker van het product uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## AFVALVERWERKING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu.

Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat deze items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.

U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving. Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moeten zowel het apparaat als de accessoires aan het einde van zijn levensduur gescheiden van huishoudelijk afval worden verwijderd.

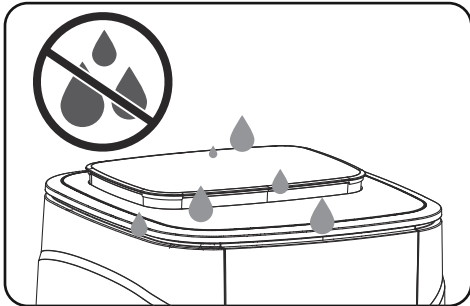
Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over afvalverwerking en recyclagemogelijkheden.

Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclingcentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ **IMPORTANTES**

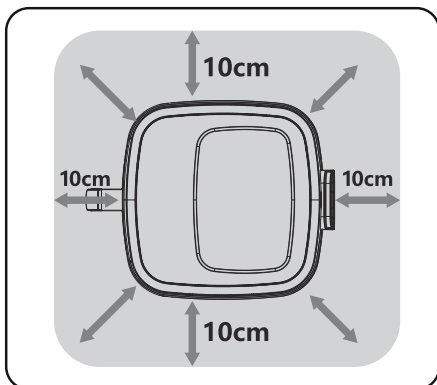
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

## **DANGER:**

1. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous un robinet car il contient des composants électroniques et des éléments chauffants.
2. Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques et les courts-circuits. Ne versez pas de liquide dans l'entrée d'air.
3. Ne remplissez pas excessivement l'appareil. Ne dépassez pas la capacité du récipient pour éviter que les ingrédients n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
4. Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
5. Ne versez pas d'huile dans le récipient car cela provoquerait un risque d'incendie.
6. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

## ATTENTION

1. Vérifiez que la tension de l'appareil est adaptée à l'alimentation électrique locale.
2. N'utilisez pas l'appareil si la prise, les fils principaux ou toute autre pièce sont endommagés.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, son service de maintenance ou des services similaires.
4. Gardez le produit et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
5. Gardez les fils éloignés des surfaces chaudes.
6. Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
7. L'appareil doit être branché sur une prise mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée dans la bonne prise.
8. Ne connectez pas l'appareil à un interrupteur de minutage externe.
9. Éloignez l'appareil des matériaux inflammables tels que les nappes et les rideaux.
10. Ne fixez pas l'appareil au mur et ne le placez pas sur d'autres appareils.



11. Lors de l'utilisation, il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre derrière et au-dessus du produit.

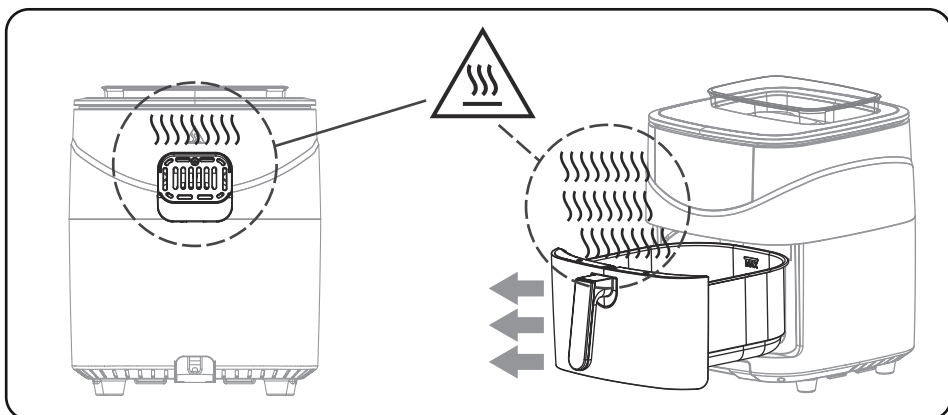
12. Ne posez rien sur l'appareil.

13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles spécifiées dans ce guide.

14. Restez vigilant lors de l'utilisation de l'appareil et ne le laissez pas sans surveillance.

15. L'air chaud et la vapeur sont évacués par la sortie d'air du récipient. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la sortie d'air pour éviter les brûlures.

16. Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le récipient.



17. Si l'appareil commence à émettre de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Ne déplacez pas l'appareil tant que toute la fumée n'est pas évacuée.
18. L'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande indépendant.
19. Lors de son utilisation, certaines des surfaces externes de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Faites attention lorsque vous entrez en contact avec l'appareil.

## REMARQUES

1. Placez toujours l'appareil sur une surface plane.
2. Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Il peut ne pas convenir à une utilisation dans les cuisines du personnel, les hôtels, résidences et autres environnements non résidentiels.
3. L'appareil ne doit être utilisé que conformément au guide d'instructions. Une utilisation incorrecte annulera toute réclamation ou garantie.



4. N'utilisez pas l'appareil si la prise est endommagée.
5. Attendez environ 30 minutes que l'appareil refroidisse après son utilisation et avant de le nettoyer et de le ranger.

## Champ électromagnétique (EMF)

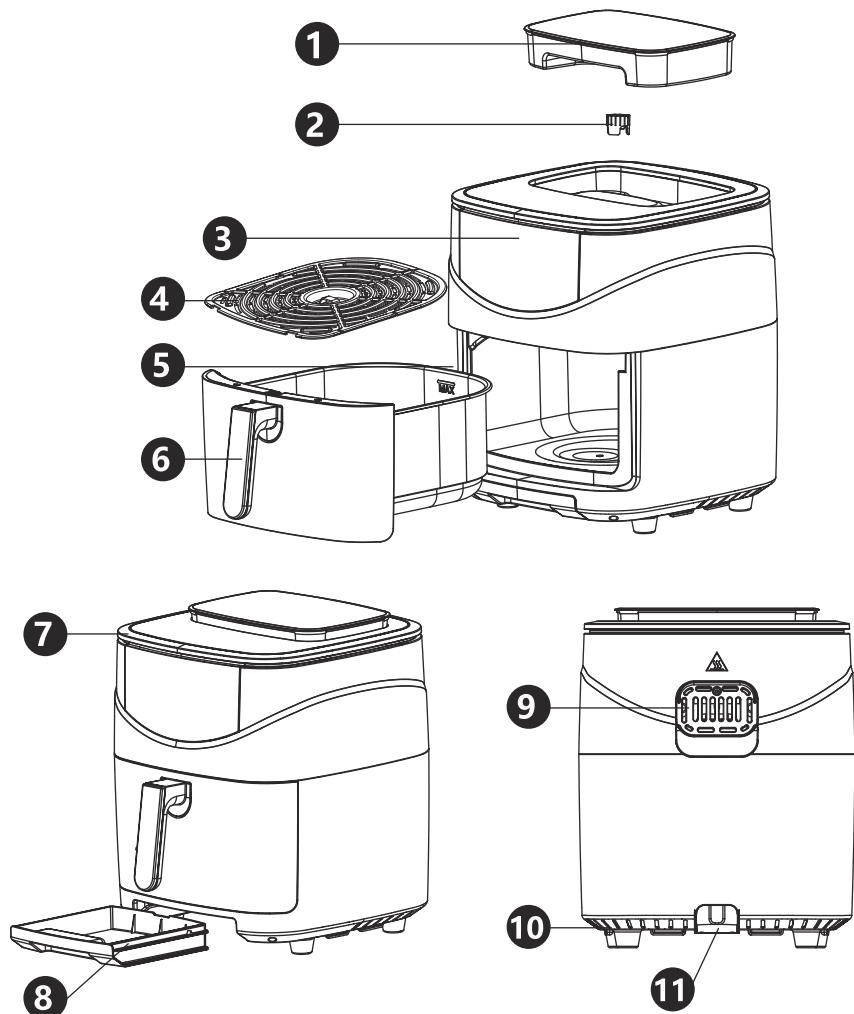
Cet appareil est conforme à toutes les réglementations EMF. Lorsqu'il est utilisé correctement, sur la base des preuves scientifiques existantes, cet appareil est sûr.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle n°	300010XQJ
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie	Mode friteuse à air: 1700 W Mode cuiseur vapeur: 900 W
Dimensions	324*405*392 mm (L*I*h)
Capacité du pot intérieur	7 L
Capacité du réservoir d'eau	1000 ml

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

## SCHÉMA DE L'APPAREIL



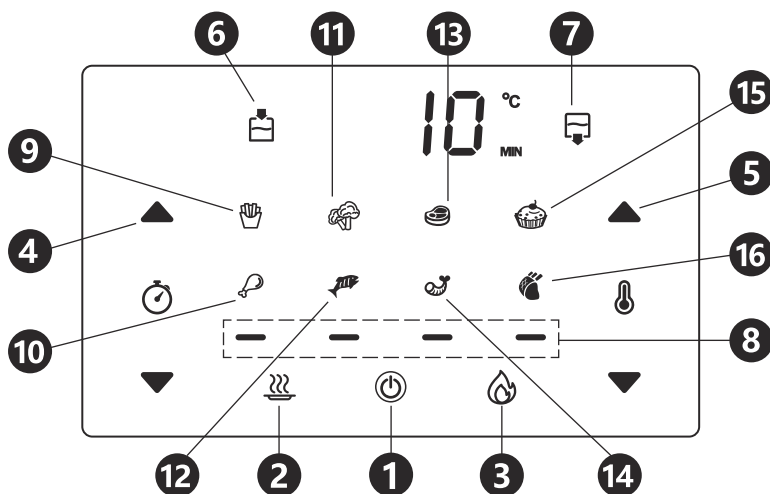
1. Réservoir d'eau
2. Bouchon du réservoir d'eau
3. Affichage
4. Grille de friture: il y a une poignée au milieu de la grille de friture qui peut être saisie à l'aide d'accessoires afin que les aliments puissent être retirés

5. Récipient de cuisson
6. Poignée
7. Entrée d'air
8. Bac à eaux usées
9. Sortie d'air et de vapeur
10. Sortie d'air
11. Câble d'alimentation secteur

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Utilisez de l'eau chaude, un détergent liquide et une éponge non abrasive pour nettoyer la grille et le récipient.
3. Essuyez les surfaces internes et externes avec un chiffon propre.
4. Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, lancez les fonctions de cuisson à la vapeur et de friture pendant 15 minutes sans aucun aliment dans le récipient. Pendant ce processus, il peut y avoir une légère odeur, un peu de fumée et la pompe à eau peut émettre un fort bruit de vibration pendant la première minute de fonctionnement. Tout ceci est normal lors de la première mise sous tension de l'appareil et n'est pas une cause d'alarme.
5. Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un environnement ventilé.

## FONCTIONS ET INSTRUCTIONS DE CUISSON



- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Bouton d'alimentation               | 9. Frites             |
| 2. Cuisueur vapeur                     | 10. Cuisses de poulet |
| 3. Friteuse à air                      | 11. Brocoli           |
| 4. Bouton de réglage de la durée       | 12. Poisson           |
| 5. Bouton de réglage de la température | 13. Steak             |
| 6. Indicateur de niveau d'eau bas      | 14. Crevettes         |
| 7. Bouton de la pompe des eaux usées   | 15. Gâteau            |
| 8. Menus                               | 16. Ailes de poulet   |

## ● Instructions d'utilisation du mode friteuse à air

La fonction friteuse à air utilise de l'air chaud pour cuire les aliments. Après la cuisson, la nourriture est croustillante, tendre et pleine de saveur.

1. Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Retirez délicatement le récipient de l'appareil et ajoutez vos ingrédients (ne versez pas d'huile ou de liquide dans le récipient). Ensuite, remettez le récipient en place.
2. Branchez l'appareil sur le secteur. L'écran numérique complet s'allumera brièvement lorsque l'alimentation est connectée. Le bouton d'alimentation restera allumé, indiquant que l'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation (1) pour réveiller l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton de la friteuse à air (3) et ajustez le temps de cuisson (1-60 min) et la température (80-200°C) à l'aide du bouton de réglage de la durée (4) et du bouton de réglage de la température (5).

Remarque: si vous devez préchauffer l'appareil, vous pouvez le préchauffer avant d'ajouter les ingrédients. Réglez le temps de cuisson sur 3 minutes de plus que le temps de cuisson requis. Au bout de 3 minutes, sortez le récipient, ajoutez les ingrédients et remplacez le récipient.

4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer à faire frire les aliments à l'air. Lorsque le bouton d'alimentation est enfoncé, le voyant correspondant clignote, indiquant que l'appareil est en fonctionnement.

Remarque: si vous souhaitez régler la durée / la température pendant la cuisson, appuyez simplement sur le bouton de réglage correspondant pendant que l'appareil fonctionne.

Remarque: pour bien faire frire certains aliments, le récipient devra être retiré et remué à intervalles réguliers pendant le processus de cuisson. Utilisez la poignée pour retirer et secouer le récipient. Ensuite, poussez le récipient dans l'appareil pour continuer la cuisson. Faites attention à ne pas laisser s'échapper de l'air chaud lorsque vous retirez le récipient.

5. Les paramètres suivants de l'appareil ne sont fournis qu'à titre indicatif. Puisque l'origine, la taille, la forme et la marque des aliments diffèrent, différents réglages peuvent être nécessaires.

Remarque: en mode friteuse à air, l'appareil chauffe l'air très rapidement. Lorsqu'il fonctionne, retirer le récipient pendant une courte période pour retourner ou secouer les aliments aura un impact négligeable sur le processus de chauffage.

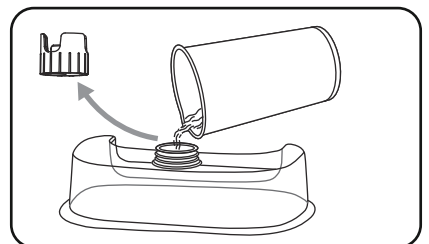
	Min-Max (g)	Durée (Min)	Temp (°C)	Remuer	Commentaires
Frites surgelées fines	300-700	9-16	200	Oui	
Frites surgelées épaisses	300-700	11-20	200	Oui	
Frites maison (8X8 mm)	300-800	10-16	200	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
	250	15-18	180	Oui	

	Min-Max (g)	Durée (Min)	Temp (°C)	Remuer	Commentaires
Gratin dauphinois	500	15-18	200	Oui	
Steaks	100-500	8-12	180		
Côtelettes de viande	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Poitrines de poulet	100-500	10-15	180		
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Pour four
Nuggets de poulet surgelées	100-500	6-10	200	Oui	Pour four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Pour four
Chapelure surgelée	100-400	8-10	180		Pour four
Légumes farcis	100-400	1-10	160		
Gâteau	300	20-25	160		Utilisez un moule à pâtisserie.
Quiches	400	20-22	180		Utilisez un moule à pâtisserie / un plat à four.
Muffins	300	15-18	200		Utilisez un moule à pâtisserie.
Collations sucrées	400	1-20	160		Utilisez un moule à pâtisserie / un plat à four.

## ● Instructions d'utilisation du mode vapeur

La fonction vapeur utilise des températures élevées pour créer de la vapeur pour cuire vos aliments. Après la cuisson, les aliments sont frais et tendres et leur valeur nutritionnelle a été maintenue.

1. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau. Tout d'abord, retirez le réservoir, dévissez le bouchon, ajoutez de l'eau fraîche, revissez le bouchon en l'alignant avec l'arrivée d'eau et remettez le réservoir dans l'appareil



Remarque: ne remplissez pas le réservoir avec de l'eau de plus de 50°C ou de moins de 10°C ou l'eau pourrait fuir.

Remarque: après avoir ajouté de l'eau, serrez bien le bouchon du réservoir ou l'eau pourrait fuir.

Remarque: n'ajoutez pas d'eau sans retirer le réservoir pour empêcher l'eau de pénétrer dans l'appareil.

Remarque: veillez à ne pas faire tomber le réservoir d'eau car des dommages peuvent provoquer des fuites.

- Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Retirez délicatement le récipient, ajoutez les ingrédients et replacez le récipient.
- Appuyez sur le bouton du ciseur vapeur (2) et ajustez les boutons de réglage du temps de cuisson (1-60 min) (4) si nécessaire. La température de la vapeur est de 100°C et n'est pas réglable.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer à cuire vos ingrédients à la vapeur. Lorsque le bouton d'alimentation est enfoncé, le voyant correspondant clignote, indiquant que l'appareil fonctionne.

Remarque: pendant le fonctionnement, s'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, l'appareil émettra un son court à intervalles réguliers et le voyant de niveau d'eau (6) clignotera. Ajoutez de l'eau fraîche dans le réservoir.

Remarque: la capacité du réservoir d'eau est de 1000 ml et il peut fonctionner pendant 50 à 55 minutes lorsqu'il est plein. Il peut y avoir de légères différences dans ce temps de fonctionnement entre les différents appareils.

Remarque: si vous souhaitez régler le temps de cuisson lorsque l'appareil fonctionne, appuyez simplement sur le bouton de réglage de la durée.

- Les paramètres suivants de l'appareil ne sont fournis qu'à titre indicatif. Puisque l'origine, la taille, la forme et la marque des aliments différent, différents réglages peuvent être nécessaires.

Remarque: pendant la cuisson à la vapeur, ne retirez pas le récipient à frire ou ne le retirez que rarement pour éviter une fuite de vapeur excessive.

Ingrédients	Min-Max (g)	Durée (Min)	Temp (°C)	Commentaires
Œuf	4 unités	30-35	100	
Brocoli	100-500	13-15	100	Sélectionnez le menu brocoli.
Crevettes fraîches	100-500	13-15	100	Sélectionnez le menu crevettes.
Poisson	100-500	15-20	100	
Boulettes surgelées	100-300	20-25	100	
Petits pains farcis	360 g (9 unités)	15-20	100	Congelés
Maïs	2 unités	25-30	100	
Légumes	500	20-25	100	
Côtes de porc	500	30-35	100	

## ● Instructions pour l'utilisation des menus

Il existe huit menus de cuisson automatique pré-réglés. Si la quantité que vous cuisez est inférieure à 500 g, placez simplement les ingrédients directement dans le récipient pour la cuisson en suivant les étapes simples suivantes:

1. Lavez placez les ingrédients dans le récipient.
2. En mode réglage, sélectionnez l'icône de menu prédéfini dont vous avez besoin.

Remarque: la durée et la température des menus sont pré-réglées et ne peuvent pas être modifiées.

Conseils: la fonction vapeur est utilisée dans la cuisson du brocoli, des cuisses de poulet, du poisson, des ailes de poulet et des crevettes pour améliorer la fraîcheur et la tendreté des aliments. N'oubliez pas d'ajouter de l'eau dans le réservoir avant de sélectionner ces menus.

Numéro	Menu	Cuisseur vapeur	Friteuse à air
9	French fries	/	200°C / 10 min
10	Chicken legs	100°C / 5 min	180°C / 13 min
11	Broccoli	100°C / 5 min	180°C / 3 min
12	Fish	100°C / 5 min	180°C / 5 min
13	Steaks	/	180°C / 8 min
14	Shrimps	100°C / 6 min	180°C / 3 min
15	Cakes	/	165°C / 20 min
16	Chicken wings	100°C / 5 min	180°C / 12 min

3. Appuyez sur le bouton d'alimentation (1) pour démarrer la cuisson des aliments. Le voyant correspondant clignote, indiquant que l'appareil fonctionne.

Remarque: vous pouvez également utiliser le mode combiné vapeur et friteuse à air manuellement, mais n'oubliez pas d'ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau lorsque vous utilisez le mode vapeur.

## ● Après la cuisson

1. Après la cuisson, vous entendrez cinq longs sons. Retirez le récipient et placez-le dans un récipient résistant à la chaleur ou sur un tapis résistant à la chaleur. Vérifiez si les aliments sont cuits. S'ils ne sont pas cuits, remplacez le récipient et réglez le temps de cuisson sur quelques minutes.

Remarque: ne retournez pas le récipient car l'excès d'huile dans celui-ci s'écoulera sur les aliments. Pour retirer les aliments gros ou fragiles, utilisez une spatule, une pince ou similaire. L'excès d'huile des aliments s'accumule au fond du récipient, faites attention à cette huile lors du nettoyage.

- Après avoir utilisé la fonction vapeur, retirez le réservoir d'eau et le bac à eaux usées et videz les deux pour empêcher l'eau de stagner et de devenir malodorante.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant un certain temps ou lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil passera en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour revenir au mode de réglage.

## ● Conseils de cuisson

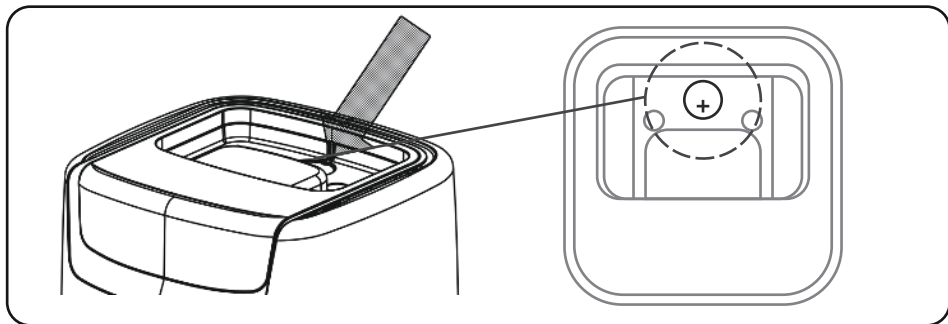
- Les petits ingrédients prennent généralement moins de temps à cuire que les gros ingrédients.
- Les aliments plus lourds et plus épais nécessitent généralement plus de temps de cuisson que les aliments plus petits et plus minces.
- Le fait de remuer à plusieurs reprises les aliments plus petits pendant le processus de cuisson peut optimiser les résultats finaux et aider à prévenir la vapeur inégale.
- Les collations préparées au four peuvent également être préparées dans le cuiseur vapeur et à la friteuse à air.

## POMPE À EAUX USÉES ET NETTOYAGE À UNE TOUCHE

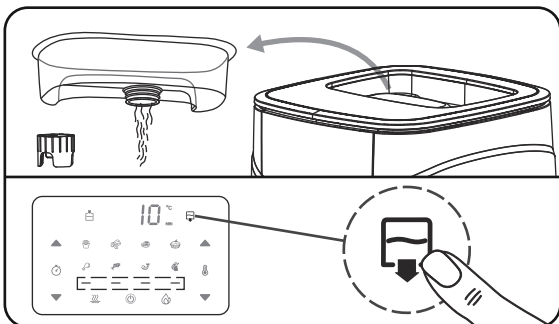
### ● Utilisation de la pompe d'eaux usées

Lorsque vous utilisez la fonction vapeur et après avoir retiré le réservoir d'eau, vous pouvez constater qu'il reste de l'eau à l'endroit indiqué sur la figure ci-dessous.

Ceci est normal. La fonction de pompe à eaux usées éliminera les eaux usées. Suivez simplement les étapes ci-dessous :



- Placez le récipient dans l'appareil.
- Videz l'eau restante du réservoir avant de démarrer la fonction de pompe d'eaux usées.
- En mode veille, appuyez sur le bouton de la pompe à eau (7) pour commencer à évacuer les eaux usées. Le bouton clignote.





- Le temps de pompage par défaut est de 5 minutes au maximum. Lorsque le processus de pompage est terminé, vous entendrez plusieurs longs sons. Retirez le récipient et versez les eaux usées.

Remarque: au début ou à la fin du processus de pompage, il y aura un manque d'eau dans l'appareil. Cela peut rendre la pompe à eaux usées assez bruyante. Ceci est normal et n'est pas un sujet de préoccupation.

## ● Fonction de nettoyage à une touche

Bien que de l'eau fraîche soit nécessaire pour cuisiner, du calcaire se produira inévitablement. Compte tenu de l'impact possible du calcaire sur votre appareil, nous vous recommandons de le détartre régulièrement. L'appareil vous rappellera de nettoyer le calcaire, ce qui peut être fait en suivant les étapes simples ci-dessous:

- Notre puce intelligente vous rappellera de détartre l'appareil. Le bouton de la pompe à eaux usées (7) clignote lorsque le calcaire doit être éliminé.
- Ajoutez de l'eau fraîche dans le réservoir d'eau.
- En mode réglage, appuyez sur le bouton de la pompe à eaux usées (7).

Remarque: au début ou à la fin du processus, le bruit émis par la pompe à eaux usées peut devenir plus fort. Ceci est normal.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour le maintenir en parfait état. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'intérieur de l'appareil et du récipient car cela pourrait endommager leurs revêtements de protection. Les étapes suivantes sont conseillées:

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Retirez le récipient pour aider l'appareil à refroidir plus rapidement.
- Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le récipient avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser une solution dégraissante pour éliminer la saleté restante.

Conseil: le récipient et la grille de friture peuvent être lavées au lave-vaisselle.

- Pour les saletés tenaces collées au fond du récipient ou sur la grille, remplissez le récipient d'eau chaude et de détergent, placez la grille dans le récipient pour la plonger dans l'eau chaude pendant 10 minutes. Ensuite, utilisez un détergent et une éponge non abrasive pour nettoyer les deux articles.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.
- Nettoyez le bac à eaux usées en le faisant passer sous l'eau tiède. Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.

## DÉPANNAGE

Si vous rencontrez un problème, reportez-vous au tableau suivant.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil dans une prise murale mise à la terre.
	L'appareil est en mode veille.	Appuyez sur le bouton d'alimentation sur l'écran.
La nourriture n'est pas cuite.	Les ingrédients sont trop gros / épais.	Placez de plus petits ingrédients dans le récipient ou coupez les plus gros ingrédients en petits morceaux pour une cuisson plus uniforme.
	Le réglage de la température est trop bas.	Ajustez la température.
	Le temps de cuisson est insuffisant.	Ajustez le temps de cuisson.
Les aliments sont cuits de manière inégale (mode friteuse à air).	Les ingrédients n'ont pas été remués / retournés pendant la cuisson.	Remuez les aliments, tels que les desserts, pendant la cuisson.
Le récipient ne rentre pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le récipient.	Retirez certains aliments en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la capacité maximale du récipient.
L'appareil émet de la fumée blanche.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras, de d'huile en excès s'écoulera dans le récipient, produisant de la fumée blanche à haute température (cela n'affectera pas le processus de cuisson).
	Il y a de la graisse résiduelle dans l'appareil depuis sa dernière utilisation.	Nettoyez le récipient après chaque utilisation.
Les aliments ne sont pas croustillants.	La nourriture est humide et il n'y a pas assez d'huile.	Assurez-vous que les ingrédients tels que les frites soient secs, petits et recouverts d'une fine couche d'huile.
De l'eau fuit du réservoir d'eau.	Le bouchon n'est pas vissé correctement.	Vissez fermement le capuchon.
	De l'air s'échappe du réservoir d'eau.	Contactez le service après-vente pour un réservoir d'eau de remplacement.

Les aliments sont cuits de manière inégale (mode vapeur).	Les ingrédients sont trop gros / épais.	Placez de plus petits ingrédients dans le récipient ou coupez les plus gros ingrédients en petits morceaux pour une cuisson plus uniforme.
	Le temps de cuisson est insuffisant.	Ajustez le temps de cuisson.
	Les ingrédients sont congelés.	Décongelez les ingrédients avant la cuisson.
	Il y a du calcaire dans le générateur de vapeur.	Utilisez la fonction de nettoyage à une touche pour détartrer l'appareil.
	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau.	Lorsque le voyant de bas niveau d'eau clignote, ajoutez plus d'eau dans le réservoir.
	Le récipient a été retiré trop souvent, laissant trop de vapeur s'échapper.	Ne retirez le récipient que très occasionnellement en mode vapeur.
L'appareil commence à sentir.	Le produit n'a pas été nettoyé après sa dernière utilisation.	Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
	Il reste de l'eau dans le bac à eaux usées.	Éliminez les eaux usées après chaque utilisation de la fonction vapeur.
	Il reste de l'eau dans le réservoir d'eau et le tube.	Retirez l'eau du réservoir et de l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.

## STOCKAGE

### Avant de ranger l' appareil:

1. Unplug the product and allow it to cool down completely.
2. Ensure that all parts are clean and dry.

## RECYCLAGE



En tant que détaillant responsable, nous nous soucions de l'environnement.

À ce titre, nous vous invitons à suivre les procédures d'élimination correctes de l'appareil et de ses matériaux d'emballage. Cela aidera à conserver les ressources naturelles et à garantir que ces articles sont recyclés d'une manière qui protège la santé et l'environnement.

Vous devez vous débarrasser de l'appareil et de son emballage conformément aux lois et réglementations locales.

Comme cet appareil contient des composants électroniques, la friteuse et ses accessoires doivent être jetés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil atteint la fin de sa durée de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur vos options d'élimination et de recyclage.

L'appareil doit être amené à votre centre de recyclage local. Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

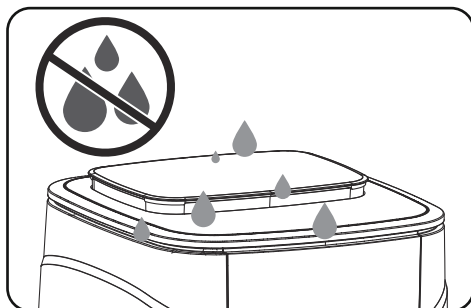
## IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ==

**Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo:**

### **PERIGO:**

1. Não mergulhe o aparelho em água nem o lave com água corrente, uma vez que contém componentes eletrônicos e elementos de aquecimento.

2. Não permita que nenhum líquido entre no produto para evitar choque elétrico e curto-circuito. Não derrame líquido na entrada do radiador.



3. Não encha demais o aparelho. Não exceda a capacidade da frigideira para evitar que os ingredientes entrem em contato com os elementos de aquecimento.

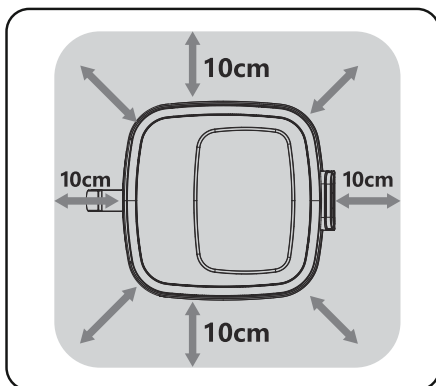
4. Não cubra a entrada ou saída de ar quando o produto estiver em uso.

5. Não derrame óleo na frigideira, pois isso representa risco de incêndio.

6. Não toque no interior do produto quando estiver em uso.

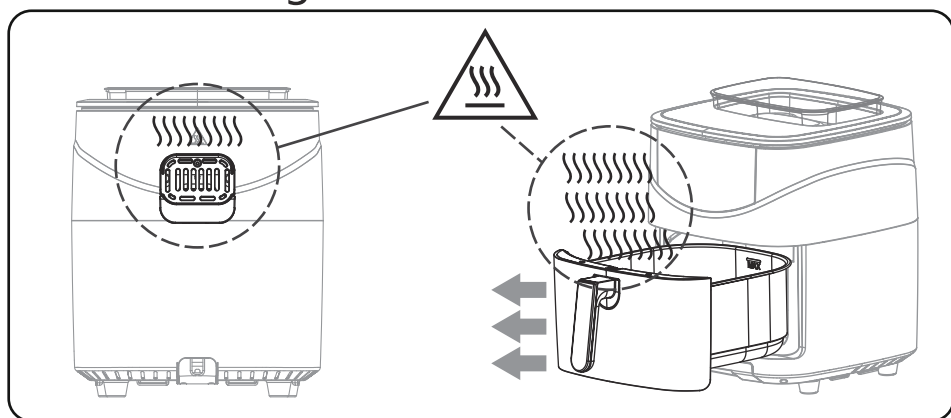
### **AVISO:**

1. Verifique se a voltagem do produto é apropriada para a fonte de alimentação local.
2. Não use o produto se o plugue, os fios principais ou qualquer outra parte estiverem danificados.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, para evitar perigo, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu departamento de manutenção ou departamentos semelhantes.
4. Mantenha o produto e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
5. Mantenha os fios longe de superfícies quentes.
6. Não conecte o produto ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.
7. O produto deve ser conectado a uma tomada aterrada. Certifique-se sempre de que o plugue está inserido no soquete correto.
8. Não conecte o produto a um interruptor de temporização externo.
9. Mantenha o produto longe de materiais inflamáveis, como toalhas de mesa e cortinas.
10. Não fixe o produto na parede ou coloque-o sobre outros aparelhos.



11. Quando em uso, deve haver pelo menos 10 cm de espaço livre atrás e acima do produto.

12. Não coloque nada em cima do produto.
13. Não use o produto para outros fins que não os especificados neste manual.
14. Permaneça vigilante ao usar o produto e não o deixe sem supervisão.
15. O ar quente e o vapor saem pela saída de ar da frigideira. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar para evitar queimaduras.
16. Tenha cuidado com o vapor quente e o ar ao remover a frigideira.



17. Se o produto começar a emitir fumaça preta, desconecte-o imediatamente. Não mova o aparelho até que toda a fumaça seja dissipada.
18. O produto não pode ser operado com um temporizador externo ou sistema de controle remoto independente.
19. Quando em uso, algumas das superfícies

externas do produto podem ficar muito quentes. Cuidado ao entrar em contato com o produto.

## **NÃO TE:**

1. Sempre coloque o produto em uma superfície plana.
2. Este produto foi projetado para uso doméstico. Pode não ser adequado para uso em cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais.
3. O produto deve ser usado somente de acordo com o manual de instruções. O uso impróprio invalidará quaisquer garantias ou garantias.
4. Não use o produto se o plugue estiver danificado.
5. Aguarde aproximadamente 30 minutos para que o produto esfrie após o uso e antes de limpá-lo e guardá-lo.

## **Campo eletromagnético (EMF)**

Este produto está em conformidade com todas as regulamentações EMF. Quando usado corretamente, com base nas evidências científicas existentes, o produto é seguro.

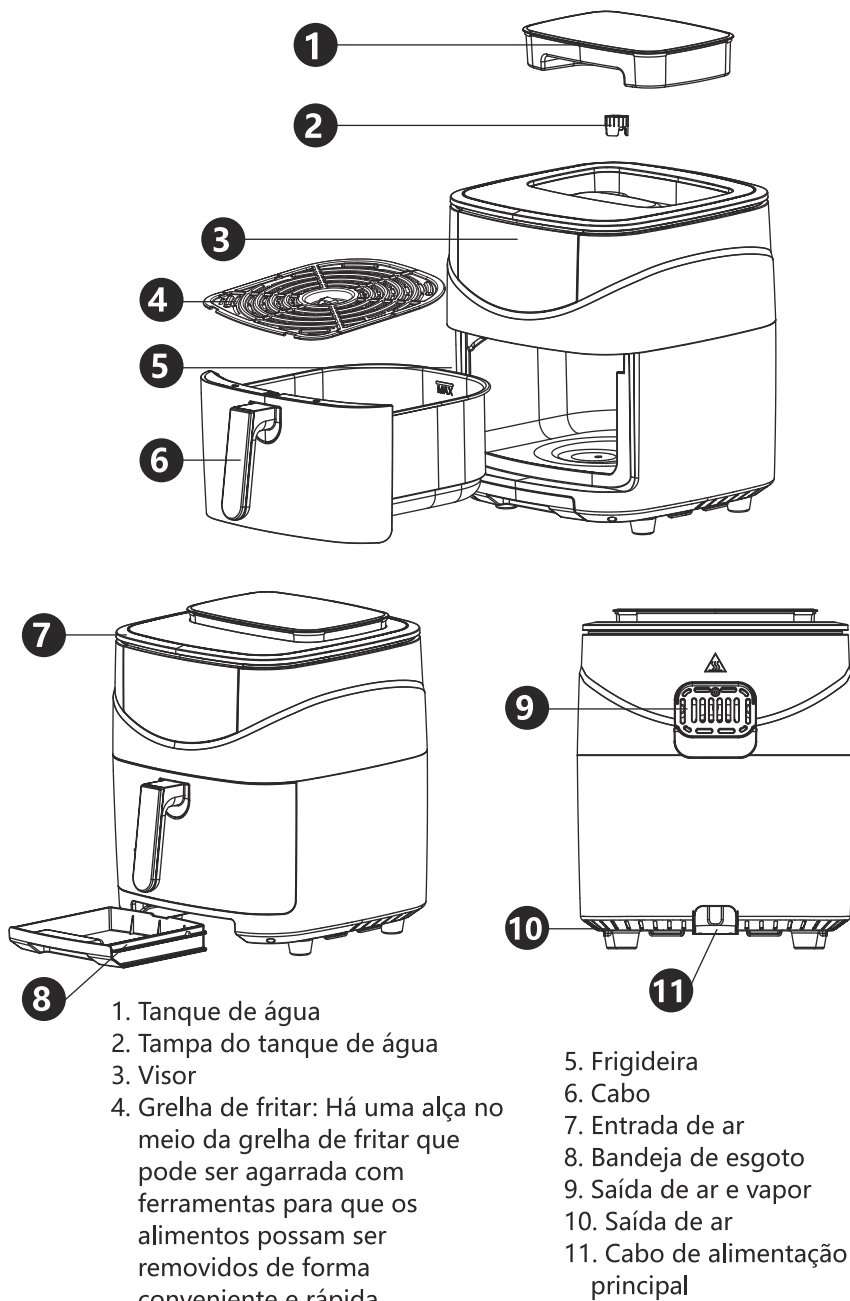
**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Modelo No.	300010XQJ
Fonte de energia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	Modo de fritadeira de ar: 1700 W Modo Vapor: 900 W
Dimensões	L324*W405*H392 mm
Capacidade interna do pote	7 L
Capacidade do tanque de água	1000 ml

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.



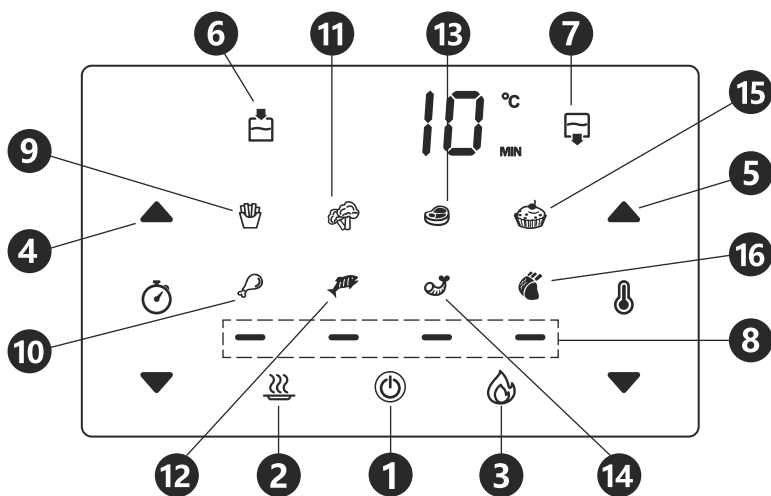
## RESUMO DO PRODUTO



## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Use água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva para limpar a placa e a frigideira.
3. Limpe as superfícies internas e externas com um pano limpo.
4. Antes de usar o produto para preparar alimentos pela primeira vez, execute as funções de cozimento a vapor e fritura de 15 minutos sem nenhum alimento na frigideira. Durante este processo, pode haver um leve cheiro e um pouco de fumo e a bomba de água pode fazer um ruído alto de vibração durante o primeiro minuto de operação. Tudo isso é normal quando o produto é ligado pela primeira vez e não é motivo para alarme.
5. Certifique-se de que o produto seja usado em um ambiente ventilado.

## FUNÇÕES E INSTRUÇÕES DE COZINHA



- |                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. Botão liga / desliga              | 10. Pernas de frango |
| 2. Vapor puro                        | 11. Brócolis         |
| 3. Fritadeira de ar puro             | 12. Peixe            |
| 4. Botão de ajuste de tempo          | 13. Bife             |
| 5. Botão de ajuste de temperatura    | 14. Camarão          |
| 6. Indicador de nível de água baixo  | 15. Bolo             |
| 7. Botão da bomba de águas residuais | 16. Asas de frango   |
| 9. Batatas fritas                    |                      |

## ● Instruções para usar a função de fritadeira de ar

A função de fritadeira de ar usa ar quente para cozinhar os alimentos. Após o cozimento, a comida fica crocante, macia e cheia de sabor.

1. Coloque o produto em uma superfície estável e resistente ao calor. Retire cuidadosamente a frigideira do aparelho e adicione os ingredientes (não coloque óleo ou líquidos na frigideira). Em seguida, deslize a frigideira de volta no lugar.
2. Conecte o produto à fonte de alimentação. A tela totalmente digital acenderá brevemente quando a energia for conectada. O botão liga / desliga permanecerá iluminado, indicando que o aparelho está no modo de espera. Toque no botão liga / desliga (1) para reativar a máquina.
3. Pressione o botão da fritadeira de ar puro (3) e ajuste o tempo de cozimento (1-60 min) e a temperatura (80-200 °C) usando o botão de ajuste de tempo (4) e o botão de ajuste de temperatura (5).

Nota: Se precisar pré-aquecer o aparelho, ele pode ser pré-aquecido antes de adicionar os ingredientes. Defina o tempo de cozimento para 3 minutos a mais do que o tempo de cozimento necessário. Após 3 minutos, retire a frigideira, acrescente os ingredientes e volte a colocar a frigideira.

4. Pressione o botão liga / desliga para começar a fritar os alimentos ao ar livre. Quando o botão liga / desliga é pressionado, a luz de status pisca, indicando que o produto está funcionando.

Nota: Se desejar ajustar o tempo / temperatura durante o cozimento, basta pressionar o botão de ajuste correspondente enquanto o produto está funcionando.

Nota: Para fritar corretamente alguns alimentos, a frigideira precisará ser removida e agitada em intervalos durante o processo de cozimento. Use a alça para remover e sacudir a frigideira. Em seguida, empurre a frigideira de volta para o aparelho para continuar cozinhando. Tenha cuidado para não escapar ar quente ao retirar a frigideira.

5. As configurações do produto servem apenas como sugestão. Quando a origem, o tamanho, a forma e a marca das matérias-primas são diferentes, configurações diferentes podem ser necessárias.

Nota: No modo de fritadeira de ar, o aparelho aquece o ar muito rapidamente. Durante o funcionamento, retirar a frigideira por um curto período de tempo e virar ou agitar os ingredientes terá um impacto insignificante no processo de aquecimento.

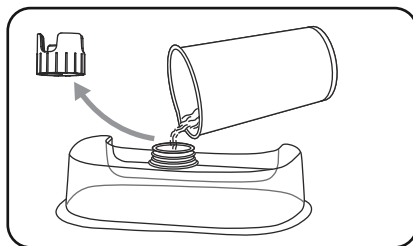
	Min-Max (g)	Tempo (Min)	Temp (°C)	Agitar	Comentários
Batatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	Y	
Batatas fritas congeladas grossas	300-700	11-20	200	Y	
Batatas fritas caseiras (8X8 mm)	300-800	10-16	200	Y	Adicionar 1/2 tbsp de azeite
Fatias de batata caseiras	300-800	18-22	180	Y	Adicionar 1/2 tbsp de azeite
Cubos de batata caseiros	300-750	12-18	180	Y	Adicionar 1/2 tbsp de azeite
	250	15-18	180	Y	

	Min-Max (g)	Tempo (Min)	Temp (°C)	Agitar	Comentários
Gratinado de batata	500	15-18	200	Y	
Bifes	100-500	8-12	180		
Costeletas de carne	100-500	10-14	180		
Hambúrgueres	100-500	7-14	180		
Rolos de salsicha	100-500	13-15	200		
Baquetas	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Rolinho primavera	100-400	8-10	200	Y	Use forno pronto
Nuggets de Frango Congelado	100-500	6-10	200	Y	Use forno pronto
Dedos de peixe congelados	100-400	6-10	200		Use forno pronto
Migalhas de pão congeladas	100-400	8-10	180		Use forno pronto
Vegetais recheados	100-400	1-10	160		
Bolo	300	20-25	160		Use assadeira
Quiches	400	20-22	180		Use assadeira / assadeira
bolos	300	15-18	200		Use assadeira
Lanches doces	400	1-20	160		Use assadeira / assadeira

## ● Instruções para usar a função de vapor

A função de vapor usa altas temperaturas para criar vapor para cozinhar seus ingredientes. Após o cozimento, os alimentos são frescos e macios e seu valor nutricional é mantido.

1. Adicione água ao tanque de água.  
Em primeiro lugar, retire o reservatório de água, desaperte a tampa do reservatório de água, adicione água doce, volte a enroscar a tampa do reservatório de água alinhando-a com a entrada de água e volte a colocar o reservatório no aparelho.



Nota: Não encha o tanque de água com água acima de 50 °C ou menos de 10 °C ou a água pode vazar.

Nota: Depois de adicionar água, aperte a tampa do tanque de água ou a água pode vazar.

Nota: Não adicione água sem remover o tanque de água para impedir que a água entre no produto.

Nota: Tenha cuidado para não deixar cair o tanque de água, pois danos podem causar vazamentos.

- Coloque o produto em uma superfície estável e resistente ao calor. Retire a frigideira com cuidado, acrescente os ingredientes e volte a colocar a frigideira.
- Pressione o botão da fritadeira a vapor (2) e ajuste os botões de ajuste do tempo de cozimento (1-60 min) (4) conforme necessário. A temperatura do vapor é de 100 °C e não é ajustável.
- Pressione o botão liga / desliga para começar a cozinhar seus ingredientes. Quando o botão liga / desliga é pressionado, a luz de status pisca, indicando que o produto está funcionando.

Nota: Durante a operação, se não houver água suficiente no tanque de água, o produto emitirá um som curto em intervalos regulares e a luz de nível de água baixo (6) piscará. Adicione água fresca ao tanque de água.

Nota: A capacidade do tanque de água é de 1000 ml e pode funcionar por 50-55 minutos quando cheio. Haverá pequenas diferenças neste tempo de operação em produtos diferentes.

Nota: Se desejar ajustar o tempo de cozimento com o produto em funcionamento, basta pressionar o botão de ajuste do tempo.

- As configurações do produto servem apenas como sugestão. Quando a origem, o tamanho, a forma e a marca das matérias-primas são diferentes, configurações diferentes podem ser necessárias.

Nota: Durante o cozimento a vapor, não remova a frigideira ou remova-a apenas raramente para evitar vazamento excessivo de vapor e falha em cozinhar os alimentos.

Ingredientes	Min-Max (g)	Tempo (Min)	Temp (°C)	Comentários
Ovo	4 pcs	30-35	100	
Brócolis	100-500	13-15	100	Selecione o menu de brócolis
Camarão fresco	100-500	13-15	100	Selecione o menu de camarão
Peixe	100-500	15-20	100	
Bolinhos congelados	100-300	20-25	100	
Pãezinhos recheados	360 g (9 pcs)	15-20	100	Congeladas
Milho	2 pcs	25-30	100	
Legumes	500	20-25	100	
Costelas de porco	500	30-35	100	

## ● Instruções para usar a função do menu de cozimento

Existem oito menus de cozimento automáticos predefinidos. Se a quantidade que está cozinhando for inferior a 500 g, basta colocar os ingredientes diretamente na panela para cozinhar usando as seguintes etapas simples:

1. Lave e deixe marinar os ingredientes e coloque-os na frigideira.
2. No modo de configuração, selecione o ícone de menu predefinido que deseja.

Nota: O tempo e a temperatura das funções do menu são predefinidos e não podem ser ajustados.

Dicas: A função vapor é usada para cozinhar brócolis, coxas de frango, peixes, asas de frango e camarão para melhorar o frescor e a maciez dos alimentos. Lembre-se de adicionar água ao tanque de água antes de selecionar esses menus.

Nº	Menu	Vapor	Fritar com ar
9	batatas fritas	/	200 °C/10 min
10	Pernas de galinha	100 °C/5 min	180 °C/13 min
11	Brócolis	100 °C/5 min	180 °C/3 min
12	Peixe	100 °C/5 min	180 °C/5 min
13	Bifes	/	180 °C/8 min
14	Camarão	100 °C/6 min	180 °C/3 min
15	Bolos	/	165 °C/20 min
16	Asas de frango	100 °C/5 min	180°C/12 min

3. Pressione o botão liga / desliga (1) para começar a cozinhar os alimentos. A luz de status piscará, indicando que o produto está funcionando.

Nota: também pode usar o modo combinado de vapor e fritadeira manualmente, mas lembre-se de adicionar água ao tanque de água quando usar o modo de vapor.

## ● Depois de cozinhar

1. Após o cozimento, ouvirá cinco sons longos. Remova a frigideira e coloque-a em um recipiente resistente ao calor ou em uma esteira resistente ao calor. Verifique se o alimento está cozido. Se não for cozido, volte a colocar a frigideira e defina o tempo de cozedura para alguns minutos.

Nota: Não vire a frigideira de cabeça para baixo, pois o excesso de óleo na frigideira escorrerá para os alimentos. Para remover ingredientes grandes ou frágeis, use uma espátula, pinça ou similar. O excesso de óleo da comida acumulará no fundo da frigideira. Preste atenção a este óleo ao limpar.

2. Depois de usar a função de vapor, remova o tanque de água e a bandeja de esgoto e esvazie-os para evitar que a água fique estagnada e fedorenta.
3. Se o aparelho não for usado por um tempo ou quando o processo de cozimento estiver concluído, a máquina entrará no modo de espera. Pressione o botão liga / desliga para retornar ao modo de configuração.

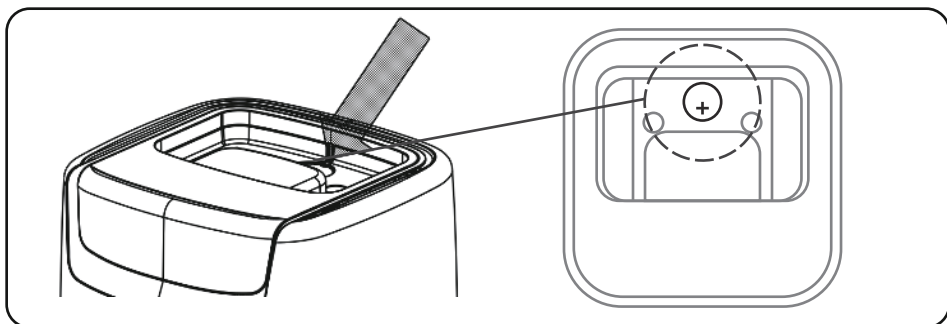
## ● Dicas de culinária

1. Ingredientes pequenos geralmente levam menos tempo para cozinhar do que ingredientes grandes.
2. Alimentos mais pesados e mais grossos geralmente precisam de mais tempo de cozimento do que alimentos menores e mais finos.
3. Agitar ingredientes menores repetidamente durante o processo de cozimento pode otimizar os resultados finais e ajudar a evitar o vapor e a explosão desiguais.
4. Os lanches feitos no forno também podem ser feitos na panela e na fritadeira de ar quente.

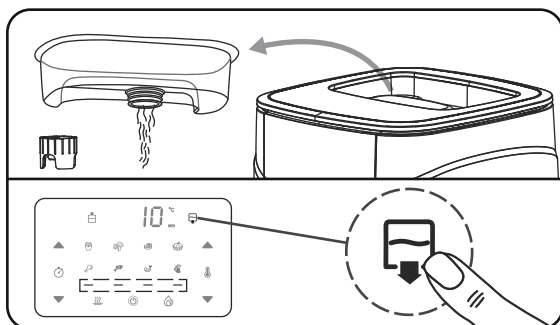
## BOMBA DE ÁGUAS RESIDUAIS E FUNÇÃO DE LIMPEZA DE UMA CHAVE

### ● Usando a função de bomba de águas residuais

Ao usar a função de vapor e depois de retirar o reservatório de água, pode descobrir que há sobras de água no local mostrado na figura abaixo. Isto é normal. A função de bomba de águas residuais removerá as águas residuais. Basta seguir as etapas abaixo:



1. Coloque a frigideira no produto.
2. Despeje toda a água remanescente no tanque de água antes de iniciar a função da bomba de águas residuais.
3. No modo de espera, pressione o botão da bomba de água (7) para iniciar a descarga da água residual. O botão da bomba de águas residuais piscará.



4. O tempo de bombeamento padrão é de 5 minutos no máximo. Quando o processo de bombeamento for concluído, ouvirá vários sons longos. Remova a frigideira e despeje a água residual.

Obs: No início ou no final do processo de bombeamento, faltará água na máquina. Isso pode fazer o som da bomba de águas residuais bem alto. Isto é normal e não é motivo de preocupação.

## ● Função de limpeza de uma tecla

Embora seja necessária água doce para cozinhar, inevitavelmente ocorrerá calcário. Considerando o possível impacto do calcário em seu produto, recomendamos que descalcifique regularmente o aparelho. O produto irá lembrá-lo de limpar o calcário, o que pode ser feito seguindo as etapas simples abaixo:

1. Nosso chip inteligente irá lembrá-lo de descalcificar o aparelho. O botão da bomba de águas residuais (7) piscará quando o calcário precisar ser removido.
2. Adicione água fresca no tanque de água.
3. No modo de configuração, pressione o botão da bomba de águas residuais (7) para remover o calcário.

Nota: No início ou no final do processo de limpeza, o ruído feito pela bomba de águas residuais pode ficar mais alto. Isto é normal.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o produto após cada uso para mantê-lo em boas condições.

Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar o interior do produto e a frigideira, pois isso pode danificar seus revestimentos de proteção. As seguintes etapas são recomendadas:

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar. Retire a frigideira para ajudar o produto a esfriar mais rapidamente.
2. Limpe a superfície do produto com um pano úmido.
3. Limpe a frigideira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. pode usar uma solução desengordurante para remover a sujeira restante.

Dica: Tanto a frigideira quanto a grelha podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

4. Para a sujeira teimosa presa no fundo da frigideira ou grelha, encha a frigideira com água quente e detergente, coloque a grelha na frigideira e mergulhe-a na água quente por 10 minutos. Em seguida, use detergente e uma esponja não abrasiva para limpar os dois itens.
5. Limpe o interior do produto com água quente e uma esponja não abrasiva.
6. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
7. Limpe a bandeja de águas residuais colocando-a em água morna. Esvazie o tanque de água após cada uso.



# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se encontrar uma falha, consulte a tabela a seguir.

Problema	Causa possível	Solução
O dispositivo não funcionará	O dispositivo não está conectado	Ligue o produto a uma tomada com ligação à terra
	O dispositivo está em modo de espera	Pressione o botão liga / desliga na tela
A comida não é cozida	Os ingredientes são muito grandes / grossos	Coloque os ingredientes menores na frigideira ou corte os ingredientes maiores em pedaços menores para um cozimento mais uniforme
	A configuração de temperatura está muito baixa	Ajuste a temperatura
	O tempo de cozimento é insuficiente	Ajuste o tempo de cozimento
Os alimentos são cozinhados de forma irregular (modo de fritadeira de ar)	Os ingredientes não foram agitados / virados durante o cozimento	Agite os ingredientes, como as secas francesas, durante o cozimento
A frigideira não se encaixa corretamente no aparelho	Existem muitos ingredientes na frigideira	Remova alguns ingredientes, garantindo que não excedam a capacidade máxima da frigideira
O aparelho está emitindo fumo branca	Está cozinhando ingredientes gordurosos	Ao cozinhar ingredientes gordurosos, mais óleo em excesso vazará para a frigideira, produzindo fumo branca em altas temperaturas (isso não afetará o processo de cozimento)
	Há graxa residual no produto de seu último uso	Limpe a frigideira após cada uso
A comida não é crocante	A comida está molhada e não há óleo suficiente	Certifique-se de que ingredientes como batatas fritas estejam secos e pequenos e cobertos com uma fina camada de óleo
Água está vazando do tanque de água	A tampa não está aparafusada corretamente	Aperte bem a tampa
	O ar está escapando do tanque de água	Entre em contato com o serviço pós-venda para um tanque de água de reposição

A comida é cozinhada de forma irregular (modo de vapor)	Os ingredientes são muito grandes / grossos	Coloque os ingredientes menores na frigideira ou corte os ingredientes maiores em pedaços menores para um cozimento mais uniforme
	O tempo de cozimento é insuficiente	Ajuste o tempo de cozimento
	Os ingredientes estão congelados	Descongele os ingredientes antes de cozinhar
	Há calcário no gerador de vapor	Use a função de limpeza de uma tecla para descalcificar o produto
	Não há água suficiente no tanque de água	Quando a luz de baixo nível de água pisca, adicione mais água ao tanque de água
	A frigideira foi removida muitas vezes, permitindo que muito vapor escapasse	Retire a frigideira apenas muito ocasionalmente no modo de vapor
O aparelho está começando a cheirar mal	O produto não foi limpo após seu último uso	Limpe o dispositivo cuidadosamente após cada uso
	Há água deixada na bandeja de esgoto	Remova as águas residuais após cada uso da função de vapor
	Resta água no tanque e tubo de água	Remova a água do tanque de água após o uso e de dentro do produto

## ARMAZENAR

### Antes de armazenar:

1. Desconecte o produto e deixe-o esfriar completamente.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

## DISPOSIÇÃO



Como um varejista responsável, nos preocupamos com o meio ambiente.

Portanto, recomendamos que siga os procedimentos corretos de descarte do aparelho e de seus materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de uma maneira que proteja a saúde e o meio ambiente.

deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentações locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, tanto a fritadeira quanto os seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando o aparelho chegar ao fim de sua vida útil.

Entre em contato com as autoridades locais para saber mais sobre as opções de descarte e reciclagem.

O aparelho deve ser levado ao centro de reciclagem local. Alguns pontos de coleta aceitam eletrodomésticos gratuitamente.



ITALIA MARKET S.R.L.  
MEZZAGO (MB) VIA DELLE INDUSTRIE 9/1 20883  
IT10502730962

---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**

MADE IN P.R.C