

Recyceln



Sollte Ihr Gerät einmal nicht mehr funktionsfähig sein, beachten Sie bitte, dass eine Entsorgung über den Hausmüll nicht zulässig ist. Um die Umwelt zu schützen, ist eine Abgabe bei einem autorisierten Geräte-Recycling für das Recycling erforderlich. Bitte bringen Sie Ihr Gerät zu diesem Zweck zu einer spezialisierten WEEE-Sammelstelle.

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) legt fest, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Eine getrennte Sammlung ist erforderlich, um eine Recyclingmöglichkeit zu gewährleisten und die Umwelt zu schützen. Bitte wenden Sie sich an Ihre örtliche Müllabfuhr oder einen anderen Betreiber, der auf die Sammlung von Elektro- und Elektronikaltgeräten spezialisiert ist.

CE Das Gerät erfüllt die europäischen Richtlinien 2014/35/EU (LVD – Niederspannungsrichtlinie) und 2014/30/EU (EMV – Elektromagnetische Verträglichkeit).



Laden Sie ihr Kostenloses
Geschenk-Rezeptbuch
herunter.

Bolkani

AIR FRYER

Double Stack

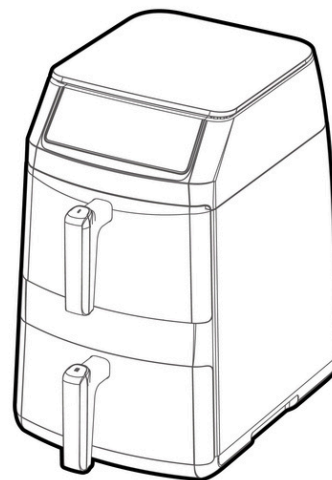
DEUTSCH

Bolkani

Bolkani e.k.
Raiffeisenstr. 3
30827 Garbsen, Deutschland
service@Bolkani.com
WEEE-Reg.-Nr. DE 81026679



Laden Sie ihr Kostenloses
Geschenk-Rezeptbuch
herunter.



MODEL NO.: AF1102T

220-240V 50/60Hz 2500W

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT. LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE ANWEISUNGEN.

- Lesen und überprüfen Sie die Anweisungen, um die Bedienung und Verwendung des Produkts zu verstehen.
- Dieses Symbol weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, Tod oder erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die damit verbundene Warnung ignoriert wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Tragen Sie stets Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
-

Warnung:

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur unter Aufsicht oder nach Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren genutzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu benutzen. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine sorgfältige Aufsicht erforderlich.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen oder lagern Sie während des Betriebs nichts auf dem Gerät.
- Um Feuer zu vermeiden, stellen Sie das Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Backofen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte.
- Schließen Sie dieses Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- Verwenden Sie **KEIN** Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel erreichen oder sich darin verheddern, und reduziert die Stolpergefahr bei längeren Kabeln.

- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder das Gerätegehäuse **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Garen Sie nur im mitgelieferten Korb.
- Gerät und Netzkabel regelmäßig überprüfen. Das Gerät darf **NICHT** verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Bei Fehlfunktionen oder Beschädigungen des Geräts muss der Betrieb sofort eingestellt und der Kundendienst kontaktiert werden. Das Gerät muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Gerät vor Gebrauch stets ordnungsgemäß zusammenbauen.
- Lufteinlass und Luftauslass während des Betriebs **NICHT** abdecken. Dies verhindert gleichmäßiges Garen und kann zu Schäden oder Überhitzung des Geräts führen.
- Vor dem Einsetzen des herausnehmbaren Korbs in das Gerät muss sichergestellt werden, dass Korb und Gerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch verwendet werden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. **NICHT** im Freien verwenden. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung auf der Arbeitsplatte vorgesehen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT**.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in die Nähe der Kante einer Arbeitsplatte.
- Verwenden Sie **KEIN** nicht empfohlenes oder verkauftes Zubehör. Legen Sie kein Zubehör in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Heißluftofen, einen herkömmlichen Backofen oder auf ein Cerankochfeld, eine elektrische Heizspirale, einen Gasherd oder einen Gartengrill. Die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme **IMMER** sicher, dass der Korb ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** ohne den herausnehmbaren Korb.
- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren.

- Vermeiden Sie den Kontakt von Lebensmitteln mit den Heizelementen. Überfüllen Sie das Gerät beim Kochen **NICHT**. Überfüllen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder die sichere Verwendung des Geräts beeinträchtigen.
- Die Steckdosenspannung kann variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um möglichen Erkrankungen vorzubeugen, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihre Speisen die empfohlenen Temperaturen erreicht haben.
- Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Geräteoberflächen sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Topflappen und benutzen Sie die verfügbaren Griffe.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn sich im Gerät heiße Speisen befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über Tisch- oder Thekenkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Der Korb und die Crisper-Platte werden während des Garvorgangs sehr heiß. Vermeiden Sie Körperkontakt beim Herausnehmen des Korbs oder Tellers aus dem Gerät. Stellen Sie den Korb oder Teller nach dem Herausnehmen **IMMER** auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie Zubehörteile **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Garen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Zum Trennen des Geräts alle Bedienelemente ausschalten und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Vor dem Reinigen, Zerlegen, Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen und der Lagerung abkühlen lassen.
- **NICHT** mit Metallschwämmen reinigen. Teile können vom Schwamm abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch Stromschlaggefahr besteht.
- Informationen zur regelmäßigen Wartung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- **KEINE** der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Pappe, Plastik, Bratschläuche und dergleichen. Diese können Feuer verursachen.
- Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.

- Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Weise in eine polarisierte Steckdose. Sollte der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passen, drehen Sie ihn um. Sollte er immer noch nicht passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.
- Eine elektronische Version dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie von unserem Kundendienst.
- Die Leistungsaufnahme dieses Modells beträgt im Aus-Zustand 0,32 W, kein Standby-Modus. Das Produkt schaltet sich innerhalb von 10 Minuten nach Beendigung seiner Funktionen automatisch aus.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

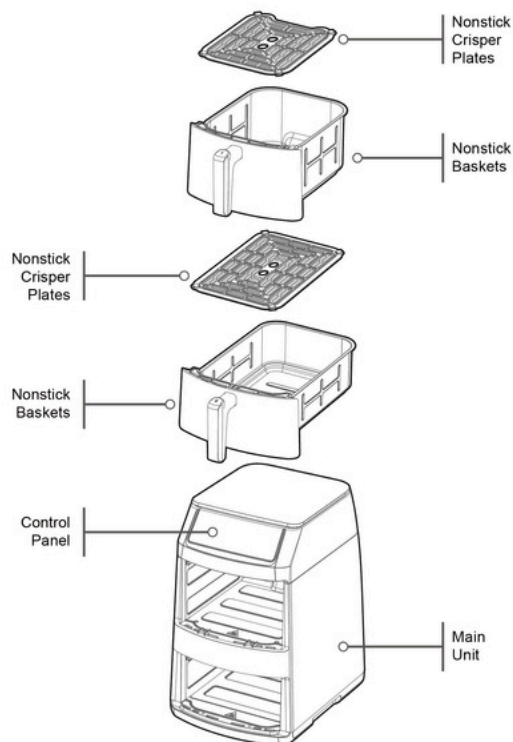


Schuko-Stecker (Typ F)

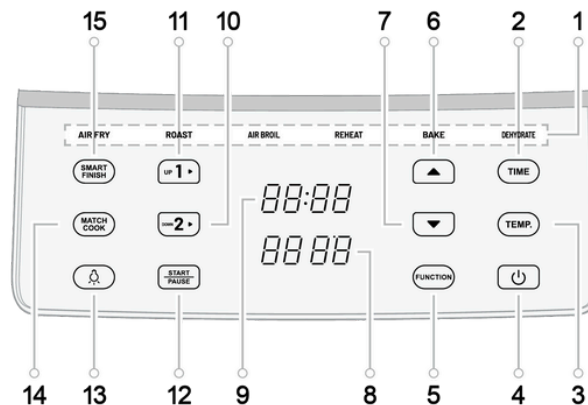


Steckdosen (Typ F)

TEILE



LERNEN SIE IHRE AIR FRYER KENNEN!



1. Funktionstaste	2. ZEIT-Taste
3. TEMP-Taste	4. EIN/AUS-Taste
5. Funktionstaste	6. ZEIT/TEMP-Erhöhen-Taste
7. ZEIT/TEMP-Verringern-Taste	8. TEMP-Anzeige
9. ZEIT-Anzeige	10. Unterkorb-Taste (Zone 2)
11. Oberkorb-Taste (Zone 1)	12. START/PAUSE-Taste
13. Taste für Innenbeleuchtung	14. MATCH-COOK-Taste
15. SMART-FINISH-Taste	

FUNKTIONEN

- **AIR FRY/HEISSLUFTFRITTIEREN:** Mit dieser Funktion verleihen Sie Ihren Speisen knusprige und knackige Kruste – ganz ohne Öl. Die Kombination aus Heißluft, hoher Gebläsegeschwindigkeit und dem oberen Heizelement sorgt für eine Vielzahl köstlicher und gesünder Gerichte als beim herkömmlichen Frittieren.
- **AIR BROIL/ROASTHEISSLUFTGRILL:** Diese Funktion eignet sich für Rind, Hähnchen, Schwein, Fisch und mehr. Grillen eignet sich am besten für Fleisch und Fisch, während herkömmliches Grillen nur zum Bräunen der Oberfläche verwendet werden sollte. Geben Sie Ihren Gerichten den letzten knusprigen Schliff oder schmelzen Sie Beläge für das perfekte Finish.
- **ROAST/BRATEN:** Nutzen Sie das Gerät als Backofen für zartes Fleisch und mehr.
- **AUFWÄRMEN:** Erwärmen Sie Reste sanft und sorgen Sie für knusprige Ergebnisse.
- **BAKE/BACKEN:** Diese Funktion eignet sich zum Braten von Fleisch, einschließlich Hähnchen, oder für zarte Backwaren wie Kuchen und Puddings. Kreieren Sie köstliche Gebäcke und Desserts.
- **DEHYDRATE/DÖREN:** Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse für gesunde Snacks.

BEDIENTASTEN

- **EIN/AUS-Taste:** Mit dieser Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet und alle Garfunktionen gestoppt.
- Taste für oberen Korb (Zone 1): Steuert die Leistung für den oberen Korb (Zone 1).
- Taste für unteren Korb (Zone 2): Steuert die Leistung für den unteren Korb (Zone 2).
- **ZEIT-Taste:** Drücken Sie die **TEMP.** Taste und anschließend **▲** oder **▼** , um die Garzeit vor oder während des Garens einzustellen.
- **TEMP-Taste:** Drücken Sie die **TIME** Taste und anschließend **▲** oder **▼** , um die Gartemperatur vor oder während des Garens einzustellen.
- **START/PAUSE-Taste:** Wenn Sie die gewünschte Garfunktion erreicht haben, können Sie mit der Taste **START/PAUSE** den Garvorgang starten. Drücken Sie die Taste **START/PAUSE** erneut, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- **SMART FINISH-Taste:** Synchronisiert automatisch die Garzeiten, um sicherzustellen, dass beide Zonen gleichzeitig fertig sind, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten haben.
- **MATCH COOK-Taste:** Passt die Einstellungen von Zone 2 automatisch an die von Zone 1 an, um eine größere Menge desselben Lebensmittels zuzubereiten oder verschiedene Lebensmittel mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zuzubereiten.
- **Funktionstaste:** Mit der Funktionstaste wählen Sie eine Garfunktion aus. Für jede Auswahl werden die Standardtemperatur und die Timereinstellung auf dem LED-Display angezeigt.
- **Innenlicht-Taste:** Durch Drücken der entsprechenden Korbtabste und Drücken der Taste  wird das Innenlicht eingeschaltet.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

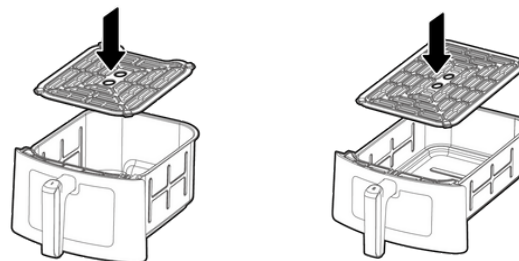
- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Bedienungshinweise, Warnhinweise und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Körbe und Heißluftplatte in heißem Spülwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Für eine längere Lebensdauer empfehlen wir Handwäsche. Reinigen Sie das Gerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

SMART FINISH

Um den Garvorgang gleichzeitig abzuschließen, wenn Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen und/oder Funktionen haben:

1- Heißluftplatte in die Körbe einsetzen, Zutaten hineinlegen und Körbe in das Gerät einsetzen.



2- Drücken **1** Sie die Taste, um zuerst Zone 1 auszuwählen. Drücken **FUNCTION** Sie die Taste, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt.

Drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP.** und anschließend die Taste **▲** oder **▼** , um Zeit und Temperatur anzupassen.

3- Drücken Sie die Taste **2** , um Zone 2 auszuwählen. Drücken Sie die Taste **FUNCTION** , um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.

Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP.** und anschließend die Taste **▲** oder **▼** , um Zeit und Temperatur anzupassen.

HINWEIS: Für Zone 2 können Sie eine andere Funktion wählen.

1-Drücken Sie zunächst die Taste **SMART** und anschließend die Taste **START**, um den Garvorgang in der Zone mit der längsten Garzeit zu starten. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Zone, wenn in beiden Zonen die gleiche verbleibende Garzeit erreicht ist.

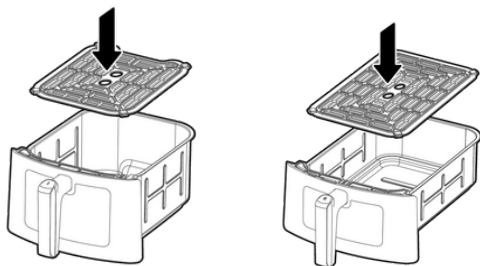
2-Nach Abschluss des Garvorgangs piept das Gerät.

3-entnehmen Sie die Zutaten anschließend durch Auskippen oder mithilfe einer Zange bzw. eines Bestecks mit Silikonspitze. Stellen Sie die Körbe nicht auf das Gerät.

MATCH - KOCH

So garen Sie dasselbe Essen:

1-Legen Sie die Heißluftplatte in die Körbe, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie die Körbe in das Gerät ein.



2-Drücken Sie die Taste **MATCH**. Die Tasten für Zone 1 und Zone 2 blinken. Drücken Sie die Taste **FUNCTION**, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste ZEIT/TEMP und anschließend **▲** oder **▼**, um Zeit und Temperatur anzupassen.

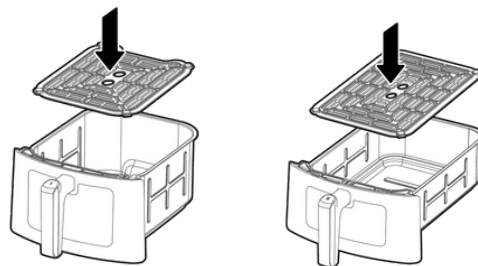
3-Drücken Sie die Taste **START**, um den Garvorgang für beide Zonen zu starten.

4-Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

5-Entnehmen Sie die Zutaten durch Ausschütten oder mit einer Zange/einem Besteck mit Silikonspitze. Stellen Sie **KEINE** Körbe auf das Gerät.

Beide Zonen gleichzeitig starten, aber zu unterschiedlichen Zeiten beenden:

1- Heißluftplatte in die Körbe einsetzen, Zutaten hineinlegen und Körbe in das Gerät einsetzen.



2-Drücken Sie die Taste **1**, um zuerst Zone 1 auszuwählen. Drücken Sie die Taste **FUNCTION**, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP** und anschließend die Taste **▲** oder **▼**, um Zeit und Temperatur anzupassen.

3-Drücken Sie die Taste **2**, um Zone 2 auszuwählen und wiederholen Sie Schritt 2.

4-Drücken Sie die Taste **START**, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.

5-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.

6-Zutaten durch Ausschütten oder mit einer Zange/einem Besteck mit Silikonspitze entnehmen. Körbe **NICHT** auf das Gerät stellen.

KOCHEN IN EINER EINZIGEN ZONE/KORB

Funktion	Standardtemperatur	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitbereich
Air Fry Heissluftfrittieren	200°C	150°C-200°C	20min	1min-1 Std
Air Broil Heissluftgrillen	220°C	175°C-220°C	10min	1min-1 Std
Roast Braten	200°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Reheat Aufwärmen	175°C	150°C-200°C	35min	1min-1 Std
Bake Backen	175°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Dehydrate Dörren	65°C	30°C-90°C	60min	30min-24 Std

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und drücken Sie die Einschalttaste.

AIR FRY/HEISSLUFTFRITTIEREN

- 1- Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
- 2- Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste , um "Air Fry/Heißluftfrittieren" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder , um Zeit und Temperatur anzupassen.
- 3- Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
- 4- Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, den Korb herauszunehmen und die Zutaten zu schütteln oder zu wenden.
- 5- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.
- 6- Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie ausschütten oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

ROAST / BRATEN

- 1-Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
- 2-Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste , um "Roast/Braten" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder , um Zeit und Temperatur anzupassen.
- 3-Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
- 4-Nach der Hälfte der Garzeit piept das Gerät und erinnert Sie daran, den Korb zu entfernen und die Zutaten zu wenden.
- 5-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.
- 6-Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie aus dem Gerät kippen oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

AIR BROIL/HEISSLUFTGRILLEN

- 1-Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, legen Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
- 2-Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste , um Air "Broil/Heißluftgrillen" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend  oder , um Zeit und Temperatur anzupassen.
- 3-Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
- 4-Nach der Hälfte der Garzeit piept das Gerät und erinnert Sie daran, den Korb zu entfernen und die Zutaten zu wenden.
- 5-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.
- 6-Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie aus dem Gerät kippen oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

REHEAT / AUFWÄRMEN

- 1-Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
- 2-Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste , um "Reheat/Aufwärmen" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder , um Zeit und Temperatur anzupassen.
- 3-Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
- 4-Nach der Hälfte der Aufwärmzeit ertönt ein Signalton, der Sie an das Wenden erinnert. Sie können den Korb herausnehmen und die Zutaten wenden.
- 5-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
- 6-Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie aus dem Gerät kippen oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

BAKE / BACKEN

1- Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2- Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste  , um "Bake/BACKEN" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  , um Zeit und Temperatur anzupassen.

3- Drücken Sie die Taste  , um den Garvorgang zu starten.

4- Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, den Korb herauszunehmen und die Zutaten zu schütteln oder zu wenden.

5- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

6- Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie ausschütten oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

DEHYDRATE / DÖRREN

1- Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2- Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste  , um "Dehydrate/Dörren" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  , um Zeit und Temperatur anzupassen.

3- Drücken Sie die Taste  , um den Garvorgang zu starten.

4- Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, den Korb herauszunehmen und die Zutaten zu schütteln oder zu wenden.

5- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

6- Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie ausschütten oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

REINIGUNG & PFLEGE

- Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

Hauptgerät

- Wischen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab.

- HINWEIS:** Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.

Körbe/ Heißluftplatte

- Diese können von Hand gespült werden. Trocknen Sie alle Teile nach dem Spülen an der Luft oder mit einem Handtuch ab.
- Sollten Essenreste an den Körben, Heißluftplatte oder Rosten haften, legen Sie diese in ein Spülbecken mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie vor dem Spülen einweichen.

HILFREICHE TIPPS

- Für eine gleichmäßige Bräunung achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig und ohne Überlappung auf dem Boden des Korbes verteilt sind. Sollten sich Zutaten überlappen, schütteln Sie diese nach der Hälfte der eingestellten Garzeit.
- Gartemperatur und -zeit können jederzeit während des Garvorgangs angepasst werden. Wählen Sie einfach die gewünschte Zone aus, drücken Sie die ZEIT/TEMP-Taste und nehmen Sie die gewünschte Einstellung mit dem Drehregler vor.
- Um Rezepte für herkömmliche Backöfen anzupassen, reduzieren Sie die Temperatur um 25 °C. Kontrollieren Sie die Speisen regelmäßig, um ein Übergaren zu vermeiden.
- Gelegentlich bläst der Ventilator der Heißluftfritteuse leichte Lebensmittel umher. Fixieren Sie diese mit Zahnstochern (z. B. die obere Brotscheibe eines Sandwiches).
- Drücken Sie nach Auswahl einer Garfunktion die START/PAUSE-Taste, um sofort mit dem Garen zu beginnen. Das Gerät läuft mit der voreingestellten Temperatur und Zeit.
- Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Geben Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um den gewünschten Knusprigkeitsgrad zu erreichen.
- Für optimale Ergebnisse den Garvorgang während des Garvorgangs kontrollieren und das Gargut erst herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines schnell ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Fleisch und Fisch.
- Um ein Übergaren zu vermeiden, das Gargut sofort nach Ende der Garzeit herausnehmen.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Wie stelle ich die Temperatur oder Zeit ein, wenn ich nur eine Zone verwende?

- Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  um Zeit und Temperatur einzustellen.
- **Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen zubereiten, ohne Kreuzkontamination befürchten zu müssen?**
Ja, beide Zonen sind in sich geschlossen und verfügen über separate Heizelemente und Lüfter.
- **Wie pausiere ich den Countdown-Timer?**
Der Countdown-Timer wird automatisch pausiert, wenn Sie einen Korb aus dem Gerät nehmen. Setzen Sie den Korb innerhalb von 10 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Andernfalls wird der Garvorgang in der Zone, in der sich der Korb nicht befindet, abgebrochen.
- **Wie beende ich den Garvorgang in einer Zone, wenn ich beide Zonen verwende?**
Drücken Sie zuerst die Taste der jeweiligen Zone und dann START/PAUSE. Um beide Zonen zu stoppen, drücken Sie einfach START/PAUSE.
- **Kann ich die Körbe sicher auf die Arbeitsplatte stellen?**
Die Körbe erhitzen sich beim Garen. Gehen Sie daher vorsichtig damit um. Stellen Sie sie nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- **Wann sollte ich die Heißluftplatte(n) verwenden?**
Verwenden Sie die Heißluftplatte, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Die Platten heben die Speisen in den Körben an, sodass die Luft unter und um die Zutaten strömen kann, um sie gleichmäßig zu garen und knusprig zu machen.
- **Warum ist mein Essen nicht vollständig durchgegart?**
Stellen Sie sicher, dass der Korb während des Garens vollständig eingesetzt ist. Für eine gleichmäßige Bräunung achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig und ohne Überlappung im Korb angeordnet sind. Schtteln Sie den Korb, um die Zutaten für eine gleichmäßige Knusprigkeit zu mischen. Gartemperatur und -zeit können jederzeit während des Garens angepasst werden, wenn Sie die Temperatur erhöhen oder die Speisen länger garen möchten.
- **Warum ist mein Essen angebrannt?**
Für optimale Ergebnisse überprüfen Sie den Garvorgang und entnehmen Sie das Essen, sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Um ein Übergaren zu vermeiden, entnehmen Sie das Essen sofort nach Ablauf der Garzeit.
- **Warum fliegen manche Zutaten beim Frittieren in der Heißluftfritteuse herum?**
Gelegentlich blt der Ventilator der Heißluftfritteuse leichte Lebensmittel herum. Verwenden Sie Holzzahnstocher, um lose, leichte Lebensmittel, wie z. B. die oberste Brotscheibe eines Sandwiches, zu fixieren.
- **Kann ich feuchte, panierte Zutaten frittieren?**
Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, die Lebensmittel zuerst mit Mehl, dann mit Ei und schließlich mit Semmelbröseln zu bestäuben. Drücken Sie die Semmelbrösel fest auf die panierten Zutaten, damit die Krümel nicht vom Ventilator weggeblasen werden.
- **Warum piept das Gerät?**
Entweder ist die Garzeit abgelaufen oder die andere Zone hat mit dem Garen begonnen (bei Verwendung der Smart Finish-Funktion).

• Warum ist der Bildschirm schwarz geworden?

Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

• Warum erscheint die Meldung „E“ auf dem Display?

Das Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß.

• Warum erscheint die Meldung „E7“ auf dem Display?

Das Gerät überhitzt, weil es in einer Ecke oder an einem engen Platz steht. Das Gerät benötigt oben und an den Seiten mindestens 15,25 cm Platz für die Luftzirkulation. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, damit es wieder normal funktioniert. Lassen Sie es 30 Minuten abkühlen und stellen Sie es dann an einen Ort mit 15 cm Freiraum oben und an den Seiten. Stellen Sie außerdem sicher, dass sich keine andere Wärmequelle in der Nähe des Geräts befindet.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

Ziehen Sie sie häufig zu Rate und verwenden Sie sie, um andere zu unterweisen.

Riciclare



Se il dispositivo non è più funzionante, si prega di notare che non è consentito smaltirlo insieme ai rifiuti domestici. Per proteggere l'ambiente, è necessario consegnarlo a un centro di riciclaggio autorizzato per il riciclaggio. A tale scopo, si prega di consegnare il dispositivo a un punto di raccolta RAEE specializzato.

La direttiva europea 2012/19/UE sul riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) stabilisce che gli elettrodomestici non devono essere smaltiti insieme agli altri rifiuti domestici.

Per garantire il riciclaggio e la tutela dell'ambiente è necessaria la raccolta differenziata. Contattare il servizio locale di smaltimento rifiuti o un altro operatore specializzato nella raccolta di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CE Il dispositivo è conforme alle direttive europee 2014/35/UE (LVD – Direttiva Bassa Tensione) e 2014/30/UE (EMC – Direttiva Compatibilità elettromagnetica).

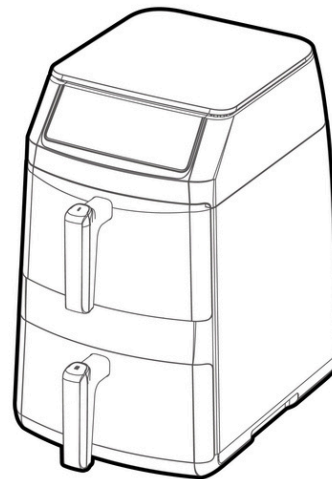


i nostri libri di
ricette

Italiano

Bolkani

FRIGGITRICE AD ARIA **Doppio stack**



N. MODELLO: AF1102T

220-240V 50/60Hz2500W

Bolkani

Balcani e.k.
Raiffeisen 3
30827 Garbsen, Germania
service@Bolkani.com
Reg. WEEE. N. DE 81026679



i nostri libri
di ricette

SOLO PER USO DOMESTICO. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
- Questo simbolo indica un pericolo che, se ignorato, potrebbe causare lesioni personali, morte o danni materiali ingenti.
- Evitare il contatto con superfici calde. Indossare sempre protezioni per le mani per prevenire ustioni.

Avvertimento:

Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare scosse elettriche, incendi o ustioni, con conseguenti danni materiali, lesioni o morte. Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro del dispositivo e se ne comprendono i pericoli.
- Tenere il dispositivo e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. NON permettere ai bambini di utilizzare il dispositivo. È richiesta un'attenta supervisione quando il dispositivo viene utilizzato in presenza di bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- Non appoggiare o conservare nulla sul dispositivo mentre è in funzione.
- Per evitare incendi, NON posizionare l'apparecchio sopra o vicino a una stufa a gas o elettrica o in un forno caldo.
- NON utilizzare MAI una presa elettrica sotto il piano di lavoro.
- NON collegare MAI questa unità a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
- NON utilizzare una prolunga. Un cavo di alimentazione corto riduce il rischio che i bambini di età inferiore agli 8 anni possano raggiungerlo o rimanervi impigliati e riduce il rischio di inciampare su cavi più lunghi.

- Per proteggersi da scosse elettriche, NON immergere il cavo, la spina o l'involucro dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Cuocere solo nel cestello fornito.
- Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. NON utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. In caso di malfunzionamento o danneggiamento dell'apparecchio, interromperne immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti. L'apparecchio deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Prima dell'uso, montare sempre correttamente il dispositivo.
- NON coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria durante il funzionamento. Ciò impedirà una cottura uniforme e potrebbe causare danni o surriscaldamento dell'apparecchio.
- Prima di inserire il cestello rimovibile nell'apparecchio, assicurarsi che il cestello e l'apparecchio siano puliti e asciutti. Pulirli con un panno morbido.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico. Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto. Non utilizzare su veicoli o imbarcazioni in movimento. Non utilizzare all'aperto. L'uso improprio può causare lesioni.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso su piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta. NON spostare l'apparecchio durante l'uso.
- NON posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro mentre è in funzione.
- NON utilizzare accessori non raccomandati o venduti dal produttore. Non posizionare gli accessori in un forno a microonde, un fornello elettrico, un forno a convezione, un forno tradizionale o su un piano cottura in vetroceramica, una resistenza elettrica, un fornello a gas o un barbecue. L'utilizzo di accessori non raccomandati può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Assicurarsi SEMPRE che il cestello sia ben chiuso prima dell'uso.
- NON utilizzare l'apparecchio senza il cestello rimovibile.
- NON utilizzare questo apparecchio per friggere.

- Evitare il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente l'apparecchio durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni o danni materiali, o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- La tensione di alimentazione può variare e influire sulle prestazioni del prodotto. Per prevenire possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che il cibo abbia raggiunto la temperatura consigliata.
- Se l'apparecchio emette fumo nero, scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo si sia fermato prima di rimuovere gli utensili da cucina.
- Non toccare le superfici calde. Le superfici dell'apparecchio saranno calde durante e dopo l'uso. Per evitare ustioni o lesioni, utilizzare SEMPRE presine protettive o presine isolanti e utilizzare i manici forniti.
- Prestare la massima attenzione quando si utilizzano alimenti caldi nell'elettrodomestico. Un uso improprio può causare lesioni.
- Il cibo versato può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
- Il cestello e il piatto crisper diventano molto caldi durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si rimuove il cestello o il piatto dall'apparecchio. Posizionare SEMPRE il cestello o il piatto su una superficie resistente al calore dopo averlo rimosso. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini.
- Per scollegare l'unità, spegnere tutti i comandi e scollegarla dalla presa elettrica quando non è in uso e prima di pulirla. Lasciare raffreddare l'unità prima di pulirla, smontarla, inserirne o rimuoverne componenti e riportarla.
- **NON pulire con spugne metalliche. I pezzi potrebbero staccarsi dalla spugna e toccare parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.**
- Per informazioni sulla manutenzione ordinaria del dispositivo, consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- **NON inserire nell'apparecchio nessuno dei seguenti materiali: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrostiti o oggetti simili. Potrebbero causare incendi.**
- Si raccomanda la massima cautela quando si utilizzano contenitori realizzati in materiali diversi dal metallo o dal vetro.

- Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina si inserisce in una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertirne l'inserimento. Se il problema persiste, consultare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.
- Una versione elettronica di questo manuale è disponibile presso il nostro servizio clienti.
- Il consumo energetico di questo modello è di 0,32 W in modalità spenta, senza modalità standby. Il prodotto si spegne automaticamente entro 10 minuti dall'interruzione delle sue funzioni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

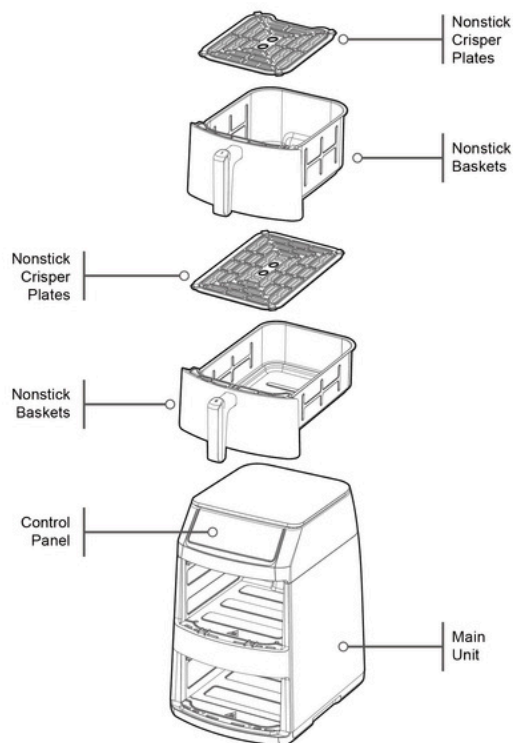


Spina Schuko (tipo F)

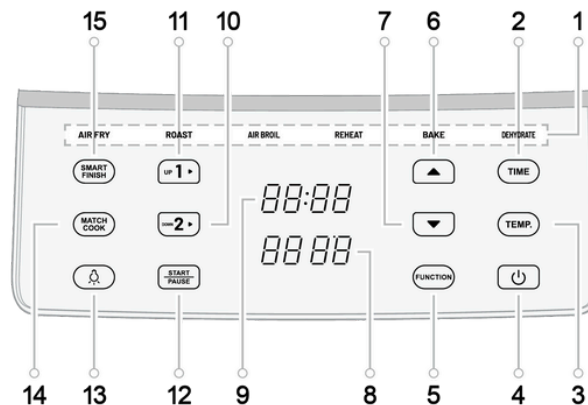


Prese (tipo F)

PER TE



CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA!



1. Tasto funzione	9. Indicatore TIME
2. Tasto TIME	10. Tasto cestello inferiore (Zona 2)
3. Tasto TEMP	11. Tasto cestello superiore (Zona 1)
4. Tasto ON/OFF	12. Tasto START/PAUSE
5. Tasto funzione	13. Tasto luce interna
6. Tasto di aumento TIME/TEMP	14. Tasto MATCH COOK
7. Tasto di diminuzione TIME/TEMP	15. Tasto SMART FINISH
8. Indicatore TEMP	

FUNZIONI

- **FRITTURA AD ARIA:** Questa funzione conferisce ai tuoi cibi una crosta croccante e croccante, senza utilizzare olio. La combinazione di aria calda, ventola ad alta velocità e resistenza superiore crea una varietà di piatti deliziosi e più sani rispetto alla frittura tradizionale.
- **GRIGLIATA AD ARIA/ARROSTO:** Questa funzione è adatta per manzo, pollo, maiale, pesce e altro ancora. La grigliatura è ideale per carne e pesce, mentre la grigliatura tradizionale dovrebbe essere utilizzata solo per dorare la superficie. Aggiungi un tocco finale croccante ai tuoi piatti o sciogli i condimenti per una finitura perfetta.
- **ARROSTO/FRITTURA:** utilizzare l'apparecchio come forno per carne tenera e altro ancora.
- **RISCALDAMENTO:** Riscaldare delicatamente gli avanzi per ottenere risultati croccanti.
- **COTTURA AL FORNO:** Questa funzione è adatta per arrostiti carne, incluso il pollo, o prodotti da forno delicati come torte e budini. Crea deliziosi pasticcini e dessert.
- **DISIDRATARE/ESSICCARE:** Disidratare carne, frutta e verdura per ottenere spuntini salutari.

PULSANTI DI CONTROLLO

- Pulsante ON/OFF: questo pulsante accende e spegne l'apparecchio e interrompe tutte le funzioni di cottura.
- Pulsante cestello superiore (Zona 1): controlla la potenza del cestello superiore (Zona 1).
- Pulsante cestello inferiore (Zona 2): controlla la potenza del cestello inferiore (Zona 2).
- Pulsante TIME: premere il pulsante e poi o per impostare il tempo di cottura prima o durante la cottura.
- Pulsante TEMP: premere il pulsante e poi o per impostare la temperatura di cottura prima o durante la cottura.
- Pulsante START/PAUSE: una volta raggiunta la funzione di cottura desiderata, è possibile avviare il processo di cottura premendo il pulsante. Premere nuovamente il pulsante per mettere in pausa il processo di cottura.
- Pulsante SMART FINISH: sincronizza automaticamente i tempi di cottura per garantire che entrambe le zone terminino contemporaneamente, anche se hanno tempi di cottura diversi.
- Pulsante MATCH COOK: abbina automaticamente le impostazioni della Zona 2 a quelle della Zona 1 per cuocere una quantità maggiore dello stesso alimento o per cuocere alimenti diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e tempo.
- Pulsante funzione: utilizzare il pulsante funzione per selezionare una funzione di cottura. La temperatura predefinita e l'impostazione del timer per ciascuna selezione vengono visualizzate sul display LED.
- Pulsante luce interna: premendo il pulsante del cestello corrispondente e premendo il pulsante si accende la luce interna.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

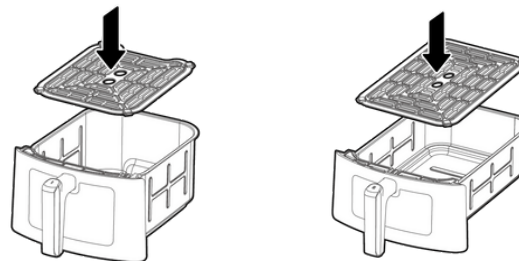
- Rimuovere e smaltire tutti i materiali di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dal dispositivo.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, alle avvertenze e alle importanti precauzioni di sicurezza per evitare lesioni personali o danni alla proprietà.
- Pulire i cestelli e la piastra ad aria calda con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Per una maggiore durata, si consiglia il lavaggio a mano. NON lavare MAI l'apparecchio in lavastoviglie.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

FINITURA INTELLIGENTE

Per completare il processo di cottura contemporaneamente quando gli alimenti hanno tempi di cottura, temperature e/o funzioni diverse:

1- Inserire la piastra ad aria calda nei cestelli, aggiungere gli ingredienti e inserire i cestelli nell'apparecchio.



1

FUNCTION

2- Premere il pulsante per selezionare prima la Zona 1. Premere il pulsante per selezionare la

Selezionare la funzione di cottura desiderata. La temperatura e il tempo predefiniti vengono visualizzati sul display LED.

TIME

TEMP

▲

▼

Premere il pulsante o e poi il pulsante o per regolare l'ora e la temperatura.

3- Premere il pulsante per selezionare la Zona 2. Premere il pulsante per selezionare la funzione di cottura desiderata.

2

FUNCTION

La temperatura e l'ora predefinite vengono visualizzate sul display LED. Premere il pulsante o oppure poi il pulsante o per regolare l'ora e la temperatura.

TIME

TEMP

▲

▼

NOTA: è possibile selezionare una funzione diversa per la Zona 2.

1-Premere prima il pulsante **START**, poi il pulsante **START** per avviare la cottura nella zona con il tempo di cottura più lungo. L'apparecchio emetterà un segnale acustico e attiverà la seconda zona quando entrambe le zone avranno lo stesso tempo di cottura rimanente.

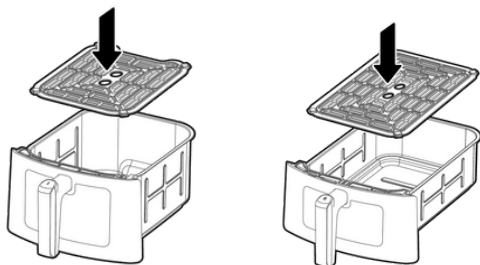
2-Al termine del processo di cottura, il dispositivo emette un segnale acustico.

3- Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando una pinza o un utensile con punta in silicone. Non posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

CUOCI LA PARTITA

Per cucinare lo stesso cibo:

1-Posizionare la piastra ad aria calda nei cestelli, aggiungere gli ingredienti e inserire i cestelli nell'apparecchio.



2-Premere il pulsante **START**. I pulsanti Zona 1 e Zona 2 lampeggeranno. Premere il pulsante per selezionare la funzione di cottura desiderata. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante **TIME/TEMP**, quindi o per regolare il tempo e la temperatura.

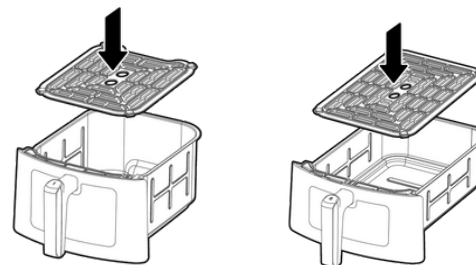
3-Premere il pulsante per avviare la cottura su entrambe le zone.

4-Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico.

5- Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

Inizia entrambe le zone contemporaneamente ma termina in orari diversi:

1- Inserire la piastra ad aria calda nei cestelli, aggiungere gli ingredienti e inserire i cestelli nell'apparecchio.



2-Premere il pulsante per selezionare prima la Zona 1. Premere il pulsante per selezionare la funzione di cottura desiderata. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o , quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3-Premere il pulsante per selezionare la Zona 2 e ripetere il passaggio 2.

4-Premere il pulsante per avviare la cottura in entrambe le zone.

5-Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico.

6-Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sull'apparecchio.

COTTURA IN UNA SINGOLA ZONA/CESTELLO

Funktion	Standardtemperatur	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitbereich
Cottura ad aria calda Air	200°C	150°C-200°C	20min	1min-1 Std
Air Broil Heissluftgrille	220°C	175°C-220°C	10min	1min-1 Std
Arrosto	200°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Riscaldare il riscaldamento	175°C	150°C-200°C	35min	1min-1 Std
Cuocere al forno	175°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Disidratare la frutta	65°C	30°C-90°C	60min	30min-24 Std

Per accendere il dispositivo, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente e premere il pulsante di accensione.

GITRICE AD ARIA/FRITTURA AD ARIA CALDA

1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, aggiungere gli ingredienti e inserire il cestello nell'apparecchio.

2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Air Fry". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3- Premere il pulsante per avviare la cottura.

4- A metà cottura, un segnale acustico ricorderà di rimuovere il cestello e di scuotere o girare gli ingredienti.

5- Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico.

6- Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

ARROSTO

1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, aggiungere gli ingredienti e inserire il cestello nell'apparecchio.

2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Roast". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3- Premere il pulsante per avviare la cottura.

4- A metà cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per ricordarvi di rimuovere il cestello e girare gli ingredienti.

5- Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico.

6- Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli dall'apparecchio o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

AIR BROIL/HEISSLUFTGRILLEN

1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, mettere gli ingredienti al suo interno e inserire il cestello nell'apparecchio.

2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare Air Broil. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3- Premere il pulsante per avviare la cottura.

4- A metà cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per ricordarvi di rimuovere il cestello e girare gli ingredienti.

5- Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico.

6- Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli dall'apparecchio o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

RISCALDARE/RISCALDARE

1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, aggiungere gli ingredienti e inserire il cestello nell'apparecchio.

2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Riscaldamento". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3- Premere il pulsante per avviare la cottura.

4- A metà cottura, un segnale acustico ti ricorderà di girare il cibo. Puoi rimuovere il cestello e girare gli ingredienti.

5- Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico.

6- Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli dall'apparecchio o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

COTTURA AL FORNO

1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, aggiungere gli ingredienti e inserire il cestello nell'apparecchio.

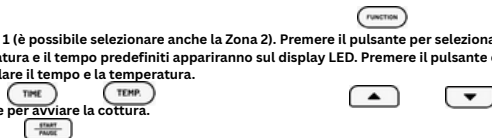
2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Cottura". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3- Premere il pulsante per avviare la cottura.

4- A metà cottura, un segnale acustico ricorderà di rimuovere il cestello e di scuotere o girare gli ingredienti.

5- Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico.

6- Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. **NON** posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.



ISIDRARE/LA PORT

1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, aggiungere gli ingredienti e inserire il cestello nell'apparecchio.

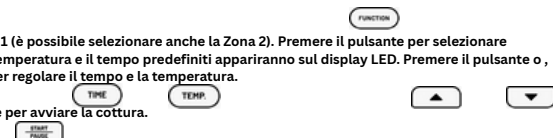
2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Disidratazione". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3- Premere il pulsante per avviare la cottura.

4- A metà cottura, un segnale acustico ricorderà di rimuovere il cestello e di scuotere o girare gli ingredienti.

5- Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico.

6- Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. **NON** posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.



PULIZIA E CURA

- Il dispositivo deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. Scollegare il cavo di alimentazione e attendere che si sia completamente raffreddato prima di pulirlo.

Unità principale

- Pulire l'unità principale e il pannello di controllo con un panno umido.

- **NOTA: NON immergere MAI l'unità principale in acqua o altri liquidi. NON lavare MAI l'unità principale in lavastoviglie.**

Cestini/piastra ad aria calda

- Possono essere lavati a mano. Dopo il lavaggio, asciugare tutti i componenti all'aria o con un asciugamano.
- Se i residui di cibo si attaccano ai cestelli, alla piastra ad aria calda o alle griglie, metterli in un lavandino con acqua calda e sapone e lasciarli in ammollo prima di lavarli.

CONSIGLI UTILI

- Per una doratura uniforme, assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti uniformemente sul fondo del cestello, senza sovrapporsi. Se alcuni ingredienti si sovrappongono, scuoterli a metà cottura.
- La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati in qualsiasi momento durante la cottura. Basta selezionare la zona desiderata, premere il pulsante TIME/TEMP e regolare l'impostazione desiderata utilizzando la manopola.
- Per adattare le ricette ai forni tradizionali, ridurre la temperatura di 25°C. Controllare regolarmente il cibo per evitare una cottura eccessiva.
- A volte, la ventola della friggitrice ad aria potrebbe soffiare via cibi leggeri. Fissateli con degli stuzzicadenti (ad esempio, la fetta superiore di un panino).
- Dopo aver selezionato una funzione di cottura, premere il pulsante START/PAUSE per iniziare immediatamente la cottura. L'apparecchio funzionerà alla temperatura e al tempo preimpostati.
- Per risultati ottimali con verdure fresche e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaino di olio. Aggiungere altro olio per ottenere la croccantezza desiderata.
- Per risultati ottimali, controllare la cottura durante la cottura e rimuovere il cibo solo quando è stata raggiunta la doratura desiderata. Si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna di carne e pesce.
- Per evitare di cuocere troppo, togliere il cibo subito dopo la fine della cottura.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Come faccio a impostare la temperatura o l'ora se utilizzo solo una zona?

TIME

TEMP



- Premere il pulsante o e poi il pulsante o per impostare l'ora e la temperatura.
- **Posso preparare cibi diversi in ogni zona senza preoccuparmi della contaminazione incrociata?**
Sì, entrambe le zone sono autonome e dispongono di elementi riscaldanti e ventole separati.
- **Come posso mettere in pausa il timer per il conto alla rovescia?**
Il timer per il conto alla rovescia si interromperà automaticamente quando si rimuove un cestello dall'elettrodomestico.
Reinserire il cestello entro 10 minuti per riprendere la cottura. In caso contrario, la cottura si interromperà nella zona in cui il cestello non è presente.
- **Come faccio a interrompere la cottura in una zona quando utilizzo entrambe le zone?**
Per prima cosa, premere il pulsante della zona interessata, quindi premere AVVIO/PAUSA. Per arrestare entrambe le zone, è sufficiente premere AVVIO/PAUSA.
- **Posso appoggiare i cestini sul piano di lavoro in tutta sicurezza?**
I cestelli si riscaldano durante la cottura, quindi maneggiateli con cura. Posizionateli solo su superfici resistenti al calore.
- **Quando dovrei usare la/le piastra/e ad aria calda?**
Usa la piastra ventilata se desideri cibi croccanti. Le piastre sollevano il cibo nei cestelli, consentendo all'aria di fluire sotto e intorno agli ingredienti per cuocerli in modo uniforme e renderli croccanti.
- **Perché il mio cibo non è completamente cotto?**
Assicurarsi che il cestello sia completamente inserito durante la cottura. Per una doratura uniforme, assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti uniformemente e senza sovrapposizioni. Scuotere il cestello per mescolare gli ingredienti e ottenere una doratura uniforme. La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati in qualsiasi momento durante la cottura, se si desidera aumentare la temperatura o cuocere il cibo più a lungo.
- **Perché il mio cibo è bruciato?**
Per risultati ottimali, controllare il processo di cottura e rimuovere il cibo non appena raggiunto il grado di doratura desiderato. Per evitare di cuocere troppo, rimuovere il cibo immediatamente dopo il tempo di cottura.
- **Perché alcuni ingredienti volano quando vengono fritti nella friggitrice ad aria?**
A volte, la ventola della friggitrice ad aria potrebbe soffiare via cibi leggeri. Usate degli stuzzicadenti di legno per tenere fermi gli alimenti leggeri e sfusi, come la fetta di pane superiore di un panino.
- **Posso friggere ingredienti umidi e impanati?**
Sì, ma usate la tecnica di impanatura corretta. È importante ricoprire prima gli ingredienti con la farina, poi con l'uovo e infine con il pangrattato. Premete bene il pangrattato sugli ingredienti impanati per evitare che venga spazzato via dalla ventola.
- **Perché il dispositivo emette un segnale acustico?**
O il tempo di cottura è trascorso oppure l'altra zona ha iniziato a cuocere (quando si utilizza la funzione Smart Finish).

- **Perché lo schermo è diventato nero?**

Il dispositivo è in modalità standby. Premere il pulsante di accensione per riaccenderlo.

- **Perché sul display compare il messaggio "E"?**

Il dispositivo non funziona correttamente.

- **Perché sul display compare il messaggio "E7"?**

L'unità si surriscalda perché si trova in un angolo o in uno spazio ristretto. L'unità richiede almeno 15 cm di spazio sulla parte superiore e sui lati per la circolazione dell'aria. Spegnerla e scollegare l'unità per ripristinarne il normale funzionamento. Lasciarla raffreddare per 30 minuti, quindi posizionarla in un luogo con 15 cm di spazio sulla parte superiore e sui lati. Assicurarsi inoltre che non vi siano altre fonti di calore vicino all'unità.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

Fate riferimento a questi documenti frequentemente e utilizzateli per istruire gli altri.

Recycler



Si votre appareil ne fonctionne plus, sachez qu'il est interdit de le jeter avec les ordures ménagères. Pour protéger l'environnement, il doit être déposé dans un centre de recyclage agréé. Veuillez déposer votre appareil dans un point de collecte DEEE spécialisé.

La directive européenne 2012/19/UE relative au recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) stipule que les appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers.

La collecte sélective est obligatoire pour garantir le recyclage et protéger l'environnement. Veuillez contacter votre service local d'élimination des déchets ou un autre organisme spécialisé dans la collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques.

CE L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE (LVD – Directive Basse Tension) et 2014/30/UE (EMC – (Compatibilité électromagnétique).

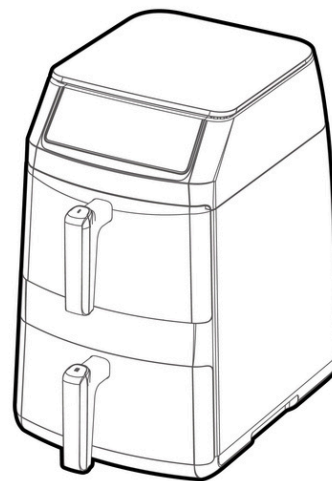


Téléchargez votre livre de recettes cadeau gratuit.

FRANÇAIS

Bolkani

FRITEUSE À AIR **Double pile**



MODÈLE N° : AF1102T

220-240 V 50/60 Hz 2500 W

Bolkani

Balkani E.K.
Raiffeisenstr. 3
30827 Garbsen, Allemagne
service@Bolkani.com
WEEE Reg. N° DE 81026679



Téléchargez votre livre de recettes cadeau gratuit.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

- Lisez et révisez les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
- Ce symbole indique un danger qui, si l'avertissement associé est ignoré, pourrait entraîner des blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels importants.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Portez toujours des gants de protection pour éviter les brûlures.

Avertissement:

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des brûlures, pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

- Cet appareil ne peut être utilisé que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est requise lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne placez ni ne stockez rien sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Pour éviter tout incendie, NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- N'utilisez JAMAIS une prise électrique sous le comptoir.
- NE JAMAIS connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
- N'utilisez PAS de rallonge. Un cordon d'alimentation court réduit le risque que les enfants de moins de 8 ans ne l'atteignent ou ne s'y emmêlent, et réduit le risque de trébucher sur des cordons plus longs.

- Pour éviter tout choc électrique, NE PAS immerger le cordon, la fiche ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne cuire que dans le panier fourni.
- Vérifiez régulièrement l'appareil et son cordon d'alimentation. N'utilisez PAS l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. En cas de dysfonctionnement ou de dommage, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez le service client. L'appareil doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Assemblez toujours correctement l'appareil avant utilisation.
- NE PAS couvrir l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement. Cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou le surchauffer.
- Avant d'insérer le panier amovible dans l'appareil, assurez-vous que le panier et l'appareil sont propres et secs. Essuyez-les avec un chiffon doux.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Cet appareil est destiné à être utilisé sur un plan de travail uniquement. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. Ne déplacez PAS l'appareil pendant son utilisation.
- NE PAS placer l'appareil près du bord d'un comptoir pendant son fonctionnement.
- N'utilisez PAS d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant. Ne placez pas d'accessoires dans un four à micro-ondes, un four grille-pain, un four à convection, un four traditionnel, ni sur une plaque de cuisson vitrocéramique, un élément chauffant électrique, une cuisinière à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Assurez-vous TOUJOURS que le panier est correctement fermé avant utilisation.
- NE PAS utiliser l'appareil sans le panier amovible.
- N'utilisez PAS cet appareil pour la friture.

- Évitez tout contact des aliments avec les éléments chauffants. Ne remplissez pas excessivement l'appareil pendant la cuisson. Un remplissage excessif peut entraîner des blessures, des dommages matériels ou compromettre l'utilisation sûre de l'appareil.
- La tension de la prise peut varier et affecter les performances de votre produit. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments ont atteint la température recommandée.
- Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée cesse avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil seront chaudes pendant et après utilisation. Pour éviter les brûlures ou les blessures, utilisez TOUJOURS des maniques de protection ou des maniques isolantes et utilisez les poignées fournies.
- Soyez extrêmement prudent lorsque des aliments chauds se trouvent dans l'appareil. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Le panier et le plat à légumes deviennent très chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez le panier ou le plat de l'appareil. Placez TOUJOURS le panier ou le plat sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré. Ne touchez aucun accessoire pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Pour débrancher l'appareil, éteignez toutes les commandes, puis débranchez-le de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'insérer ou de retirer des pièces, et de le ranger.
- **NE PAS nettoyer avec des éponges métalliques. Des morceaux pourraient se détacher de l'éponge et toucher les composants électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.**
- Pour plus d'informations sur l'entretien régulier de l'appareil, consultez la section « Nettoyage et entretien ».
- **NE PAS placer les matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, sacs de cuisson ou articles similaires. Ils pourraient provoquer un incendie.**
- Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients fabriqués à partir de matériaux autres que le métal ou le verre.

- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez l'insertion. Si elle ne s'insère toujours pas, consultez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.
- Une version électronique de ce manuel est disponible auprès de notre service client.
- La consommation électrique de ce modèle est de 0,32 W en mode veille, sans mode veille. Le produit s'éteint automatiquement dans les 10 minutes suivant l'arrêt de ses fonctions.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

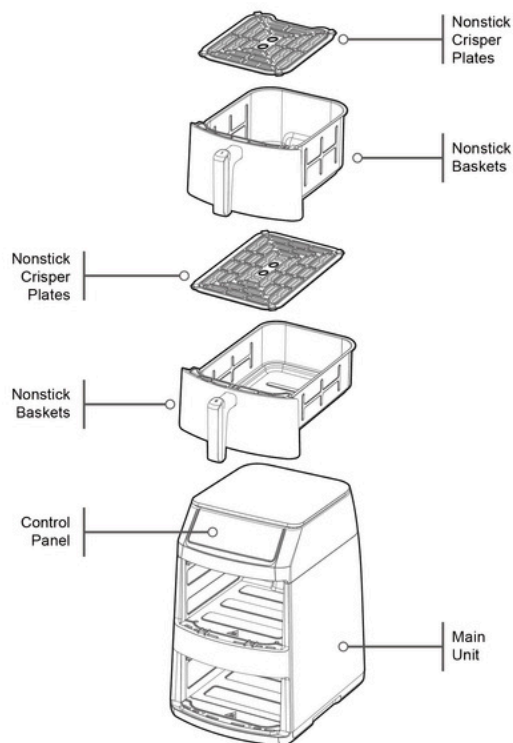


Fiche Schuko (type F)

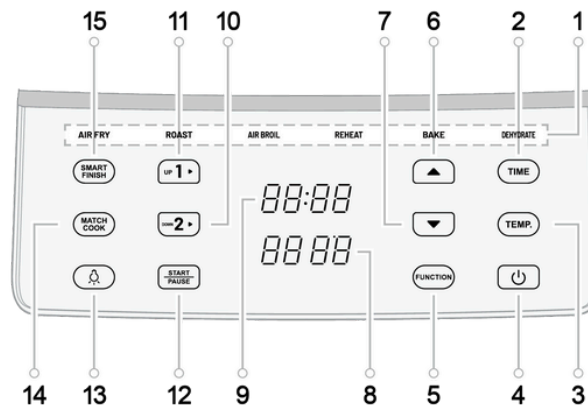


Douilles (type F)

POUR TOI



APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR !



1. Funktionstaste	2. ZEIT-Taste
3. TEMP-Taste	4. EIN/AUS-Taste
5. Funktionstaste	6. ZEIT/TEMP-Erhöhen-Taste
7. ZEIT/TEMP-Verringern-Taste	8. TEMP-Anzeige
9. ZEIT-Anzeige	10. Unterkorb-Taste (Zone 2)
11. Oberkorb-Taste (Zone 1)	12. START/PAUSE-Taste
13. Taste für Innenbeleuchtung	14. MATCH-COOK-Taste
15. SMART-FINISH-Taste	

FONCTIONS

- **Friture à air chaud** : Cette fonction donne à vos aliments une croûte croustillante et croustillante, sans utiliser de matière grasse. L'association de l'air chaud, de la vitesse élevée du ventilateur et de la résistance supérieure permet de préparer des plats variés, délicieux et plus sains qu'avec une friture traditionnelle.
- **GRIL À AIR COMPRIMÉ/RÔTISSAGE** : Cette fonction convient au bœuf, au poulet, au porc, au poisson et bien plus encore. La cuisson au gril est idéale pour la viande et le poisson, tandis que la cuisson traditionnelle ne doit être utilisée que pour dorer la surface. Ajoutez une touche finale croustillante à vos plats ou faites fondre vos garnitures pour une finition parfaite.
- **RÔTIR/FAIRE FRIRE** : Utilisez l'appareil comme un four pour la viande tendre et plus encore.
- **RÉCHAUFFER** : Réchauffez doucement les restes pour des résultats croustillants.
- **CUISSON** : Cette fonction est idéale pour rôtir de la viande, y compris du poulet, ou des pâtisseries délicates comme des gâteaux et des desserts. Créez de délicieuses pâtisseries et desserts.
- **DÉSHYDRATER/SÉCHER** : Déshydratez la viande, les fruits et les légumes pour des collations saines.

BOUTONS DE COMMANDE

- **Bouton ON/OFF** : Ce bouton permet d'allumer et d'éteindre l'appareil et d'arrêter toutes les fonctions de cuisson.
- **Bouton du panier supérieur (Zone 1)** : Contrôle la puissance du panier supérieur (Zone 1).
- **Bouton du panier inférieur (Zone 2)** : Contrôle la puissance du panier inférieur (Zone 2).
- **Bouton TIME** : Appuyez sur le bouton puis sur ou pour régler le temps de cuisson avant ou pendant la cuisson.
- **Bouton TEMP** : Appuyez sur le bouton puis sur ou pour régler la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.
- **Bouton DÉPART/PAUSE** : Une fois la fonction de cuisson souhaitée atteinte, appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour mettre la cuisson en pause.
- **Bouton SMART FINISH** : synchronise automatiquement les temps de cuisson pour garantir que les deux zones terminent en même temps, même si elles ont des temps de cuisson différents.
- **Bouton MATCH COOK** : associe automatiquement les réglages de la zone 2 à ceux de la zone 1 pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou pour cuire différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et le même temps.
- **Bouton de fonction** : utilisez ce bouton pour sélectionner une fonction de cuisson. La température et la minuterie par défaut de chaque sélection s'affichent sur l'écran LED.
- **Bouton d'éclairage intérieur** : Appuyez sur le bouton correspondant du panier et appuyez sur le bouton allume l'éclairage intérieur.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

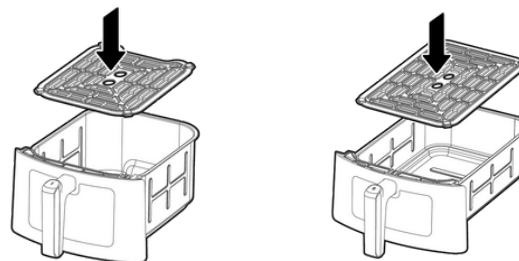
- Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Portez une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Nettoyez les paniers et la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Pour une durée de vie prolongée, nous recommandons le lavage à la main. Ne nettoyez JAMAIS l'appareil au lave-vaisselle.

CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR

FINITION INTELLIGENTE

Pour terminer le processus de cuisson en même temps lorsque les aliments ont des temps de cuisson, des températures et/ou des fonctions différents :

1- Insérez la plaque chauffante dans les paniers, ajoutez les ingrédients et insérez les paniers dans l'appareil.



1

FONCTION

2- Appuyez sur le bouton pour sélectionner d'abord la zone 1. Appuyez sur le bouton pour sélectionner la

Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. La température et la durée par défaut s'affichent sur l'écran LED.

TIME

TEMP

▲

▼

Appuyez sur le bouton ou puis sur le bouton ou pour régler l'heure et la température.

2

FONCTION

3- Appuyez sur le bouton pour sélectionner la zone 2. Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.

La température et la durée par défaut s'affichent sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton

TIME

TEMP

▲

▼

ou puis le bouton ou pour régler l'heure et la température.

REMARQUE : vous pouvez sélectionner une fonction différente pour la zone 2.

1- Appuyez d'abord sur le bouton , puis sur le bouton pour démarrer la cuisson dans la zone dont le temps de cuisson est le plus long. L'appareil émet un bip et active la deuxième zone lorsque le temps de cuisson restant est identique pour les deux zones.

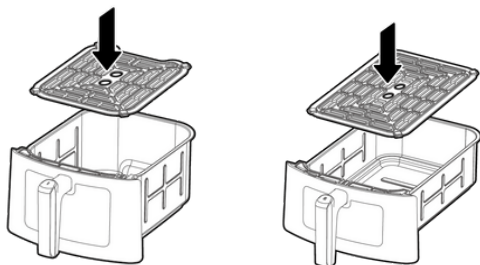
2- Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip.

3- Retirez les ingrédients en les renversant ou à l'aide d'une pince ou d'un ustensile à embout en silicone. Ne posez pas les paniers sur l'appareil.

CUISSON D'ASSORTIMENT

Pour cuisiner le même aliment :

1- Placez la plaque chauffante dans les paniers, ajoutez les ingrédients et insérez les paniers dans l'appareil.



2- Appuyez sur le bouton . Les boutons Zone 1 et Zone 2 clignotent. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. La température et la durée par défaut s'affichent sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton TIME/TEMP, puis sur  ou  pour régler la durée et la température.

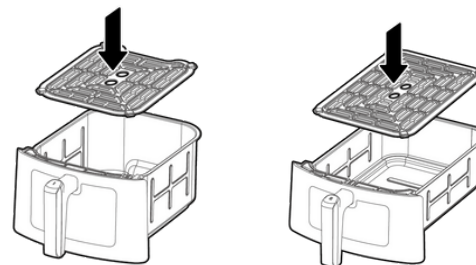
3- Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson pour les deux zones.

4- Lorsque la cuisson est terminée, un bip retentit.

5- Retirez les ingrédients en les versant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone. Ne placez PAS de paniers sur l'appareil.

Démarrer les deux zones en même temps mais terminer à des heures différentes :

1- Insérez la plaque chauffante dans les paniers, ajoutez les ingrédients et insérez les paniers dans l'appareil.



2- Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la zone 1. Appuyez ensuite sur le bouton  pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. La température et la durée par défaut s'affichent sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler la durée et la température.

3- Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la zone 2 et répétez l'étape 2.

4- Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson dans les deux zones.

5- Lorsque la cuisson est terminée, un bip retentit.

6- Retirez les ingrédients en les versant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à embout en silicone. NE PAS placer de paniers sur l'appareil.

CUISSON DANS UNE SEULE ZONE/PANIER

Funktion	Standardtemperatur	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitbereich
Friture à air chaud Air Fry	200°C	150°C-200°C	20min	1min-1 Std
Air Broil Heissluftgrille	220°C	175°C-220°C	10min	1min-1 Std
Rôti	200°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Réchauffage	175°C	150°C-200°C	35min	1min-1 Std
Cuisson au four	175°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Déshydrater la viande	65°C	30°C-90°C	60min	30min-24 Std

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant et appuyez sur le bouton d'alimentation.

FRITURE À AIR CHAUD

1- Placez une plaque chauffante dans un panier, ajoutez les ingrédients et insérez le panier dans l'appareil.

2- Sélectionnez la zone 1 (vous pouvez également sélectionner la zone 2). Appuyez sur le bouton pour sélectionner « Fry à air ». La température et la durée par défaut s'afficheront sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton ou , puis sur le bouton ou pour régler la durée et la température.

3- Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.

4- À mi-cuisson, un bip sonore retentira pour vous rappeler de retirer le panier et de secouer ou de retourner les ingrédients.

5- Lorsque la cuisson est terminée, un bip retentit.

6- Retirez les ingrédients en les versant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone. Ne placez PAS les paniers sur l'appareil.

RÔTI

1-Placez une plaque chauffante dans un panier, ajoutez les ingrédients et insérez le panier dans l'appareil.

2- Sélectionnez la zone 1 (vous pouvez également sélectionner la zone 2). Appuyez sur le bouton pour sélectionner « Rôtissage ». La température et la durée par défaut s'afficheront sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton ou , puis sur le bouton ou pour régler la durée et la température.

3-Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.

4-À mi-cuisson, l'appareil émet un bip pour vous rappeler de retirer le panier et de retourner les ingrédients.

5-Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip.

6- Retirez les ingrédients en les faisant basculer hors de l'appareil ou à l'aide de pinces ou d'ustensiles à embout en silicone. Ne placez PAS les paniers sur l'appareil.

AIR BROIL/GRILL À AIR CHAUD

1-Placez une plaque chauffante dans un panier, mettez les ingrédients à l'intérieur et insérez le panier dans l'appareil.

2- Sélectionnez la zone 1 (vous pouvez également sélectionner la zone 2). Appuyez sur le bouton pour sélectionner le gril à air chaud. La température et la durée par défaut s'afficheront sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton ou , puis sur le bouton ou pour régler la durée et la température.

3-Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.

4-À mi-cuisson, l'appareil émet un bip pour vous rappeler de retirer le panier et de retourner les ingrédients.

5-Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip.

6- Retirez les ingrédients en les faisant basculer hors de l'appareil ou à l'aide de pinces ou d'ustensiles à embout en silicone. Ne placez PAS les paniers sur l'appareil.

RÉCHAUFFER/METTRE EN TEMPÉRATURE

1-Placez une plaque chauffante dans un panier, ajoutez les ingrédients et insérez le panier dans l'appareil.

2- Sélectionnez la zone 1 (vous pouvez également sélectionner la zone 2). Appuyez sur le bouton pour sélectionner « Réchauffer ». La température et la durée par défaut s'afficheront sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton ou , puis sur le bouton ou pour régler la durée et la température.

3-Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.

4- À mi-cuisson, un bip sonore retentit pour vous rappeler de retourner les aliments. Vous pouvez retirer le panier et retourner les ingrédients.

5-Lorsque la cuisson est terminée, un bip retentit.

6- Retirez les ingrédients en les faisant basculer hors de l'appareil ou à l'aide de pinces ou d'ustensiles à embout en silicone. Ne placez PAS les paniers sur l'appareil.

CUIRE

1- Placez une plaque chauffante dans un panier, ajoutez les ingrédients et insérez le panier dans l'appareil.

2- Sélectionnez la zone 1 (vous pouvez également sélectionner la zone 2). Appuyez sur le bouton pour sélectionner « Cuisson ». La température et la durée par défaut s'afficheront sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton ou , puis sur le bouton ou pour régler la durée et la température.

3- Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.

4- A mi-cuisson, un bip sonore retentira pour vous rappeler de retirer le panier et de secouer ou de retourner les ingrédients.

5- Lorsque la cuisson est terminée, un bip retentit.

6- Retirez les ingrédients en les versant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone. Ne placez PAS les paniers sur l'appareil.

FUNCTION

TIME

TEMP.

▲

▼

DÉPART/PAUSE

DÉSHYDRATER/LA PORTE

1- Placez une plaque chauffante dans un panier, ajoutez les ingrédients et insérez le panier dans l'appareil.

2- Sélectionnez la zone 1 (vous pouvez également sélectionner la zone 2). Appuyez sur le bouton pour sélectionner « Déshydratation ». La température et la durée par défaut s'afficheront sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton ou , puis sur le bouton ou pour régler la durée et la température.

3- Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.

4- A mi-cuisson, un bip sonore retentira pour vous rappeler de retirer le panier et de secouer ou de retourner les ingrédients.

5- Lorsque la cuisson est terminée, un bip retentit.

6- Retirez les ingrédients en les versant ou en utilisant des pinces ou des ustensiles en silicone. Ne placez PAS les paniers sur l'appareil.

FUNCTION

TIME

TEMP.

▲

▼

DÉPART/PAUSE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer.

Unité principale

- Essuyez l'unité principale et le panneau de commande avec un chiffon humide.

- REMARQUE : NE JAMAIS immerger l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. NE JAMAIS nettoyer l'unité principale au lave-vaisselle.**

Paniers/plaque à air chaud

- Ces articles peuvent être lavés à la main. Après le lavage, séchez-les à l'air libre ou avec une serviette.
- Si des résidus alimentaires collent aux paniers, à la plaque chauffante ou aux grilles, placez-les dans un évier avec de l'eau chaude savonneuse et laissez-les tremper avant de les laver.

CONSEILS UTILES

- Pour une coloration uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément au fond du panier sans se chevaucher. Si des ingrédients se chevauchent, secouez-les à mi-cuisson.
- La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment. Il suffit de sélectionner la zone souhaitée, d'appuyer sur le bouton TEMP/TEMP et de régler le réglage souhaité à l'aide de la molette.
- Pour adapter les recettes aux fours traditionnels, réduisez la température de 25 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour éviter une cuisson excessive.
- Il arrive que le ventilateur de la friteuse à air souffle des aliments légers. Fixez-les avec des cure-dents (par exemple, la tranche de pain d'un sandwich).
- Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, appuyez sur le bouton DÉPART/PAUSE pour démarrer immédiatement la cuisson. L'appareil fonctionnera à la température et à la durée préréglées.
- Pour un résultat optimal avec des légumes frais et des pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile pour obtenir le croustillant souhaité.
- Pour de meilleurs résultats, vérifiez la cuisson en cours et ne retirez les aliments que lorsque la coloration souhaitée est atteinte. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller la température interne de la viande et du poisson.
- Pour éviter une cuisson excessive, retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Comment régler la température ou l'heure si je n'utilise qu'une seule zone ?

TIME

TEMP

▲

▼

- Appuyez sur le bouton ou puis sur le bouton ou pour régler l'heure et la température.
- **Puis-je préparer des aliments différents dans chaque zone sans craindre une contamination croisée ?**
Oui, les deux zones sont autonomes et disposent d'éléments chauffants et de ventilateurs séparés.
- **Comment mettre en pause le compte à rebours ?**
Le compte à rebours s'arrête automatiquement lorsque vous retirez un panier de l'appareil. Réinsérez le panier dans les 10 minutes pour reprendre la cuisson. Sinon, la cuisson s'arrêtera dans la zone où le panier n'est pas présent.
- **Comment arrêter la cuisson dans une zone lorsque j'utilise les deux zones ?**
Appuyez d'abord sur le bouton de la zone concernée, puis sur « START/PAUSE ». Pour arrêter les deux zones, appuyez simplement sur « START/PAUSE ».
- **Puis-je placer les paniers en toute sécurité sur le comptoir ?**
Les paniers chauffent pendant la cuisson ; manipulez-les donc avec précaution. Placez-les uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- **Quand dois-je utiliser la ou les plaques à air chaud ?**
Utilisez la plaque à convection pour des aliments croustillants. Les plaques surélèvent les aliments dans les paniers, permettant à l'air de circuler sous et autour des ingrédients pour une cuisson uniforme et croustillante.
- **Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas entièrement cuits ?**
Assurez-vous que le panier est bien inséré pendant la cuisson. Pour une coloration uniforme, veillez à ce que les ingrédients soient disposés uniformément et sans chevauchement. Secouez le panier pour mélanger les ingrédients et obtenir un croustillant uniforme. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment pour augmenter la température ou prolonger la cuisson.
- **Pourquoi ma nourriture est-elle brûlée ?**
Pour un résultat optimal, vérifiez la cuisson et retirez les aliments dès que le degré de brunissement souhaité est atteint. Pour éviter une cuisson excessive, retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson.
- **Pourquoi certains ingrédients volent-ils lors de la friture dans la friteuse à air ?**
Il arrive que le ventilateur de la friteuse à air souffle des aliments légers. Utilisez des cure-dents en bois pour maintenir en place les aliments légers et non fixés, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
- **Puis-je faire frire des ingrédients humides et panés ?**
Oui, mais utilisez la bonne technique de panure. Il est important d'enrober les aliments d'abord de farine, puis d'œuf, et enfin de chapelure. Pressez fermement la chapelure sur les ingrédients panés pour éviter qu'elle ne soit emportée par le ventilateur.
- **Pourquoi l'appareil émet-il un bip ?**
Soit le temps de cuisson est écoulé, soit l'autre zone a commencé la cuisson (lors de l'utilisation de la fonction Smart Finish).

- **Pourquoi l'écran est-il devenu noir ?**

L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour le rallumer.

- **Pourquoi le message « E » apparaît-il sur l'écran ?**

L'appareil ne fonctionne pas correctement.

- **Pourquoi le message « E7 » apparaît-il sur l'écran ?**

L'appareil surchauffe car il est placé dans un coin ou un espace restreint. Il nécessite au moins 15 cm d'espace sur le dessus et les côtés pour la circulation de l'air. Éteignez et débranchez l'appareil pour qu'il reprenne son fonctionnement normal. Laissez-le refroidir 30 minutes, puis placez-le dans un endroit avec un espace de 15 cm sur le dessus et les côtés. Assurez-vous également qu'il n'y a pas d'autres sources de chaleur à proximité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Consultez-les fréquemment et utilisez-les pour instruire les autres.

Recycle



If your device is no longer functional, please note that disposal with household waste is not permitted. To protect the environment, it must be handed over to an authorized device recycling center for recycling. Please take your device to a specialized WEEE collection point for this purpose.

The European Directive 2012/19/EU on the recycling of waste electrical and electronic equipment (WEEE) stipulates that household appliances must not be disposed of with other household waste.

Separate collection is required to ensure recycling and protect the environment. Please contact your local waste disposal service or another operator specialized in the collection of waste electrical and electronic equipment.

CE The device complies with European Directives 2014/35/EU (LVD – Low Voltage Directive) and 2014/30/EU (EMC – Electromagnetic compatibility).



Download our free
recipe book.

Bolkani

AIR FRYER

Double Stack

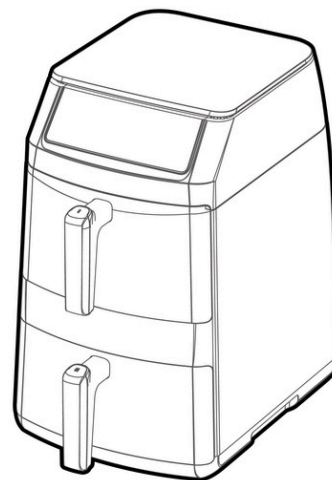
ENGLISH

Bolkani

Balkani e.k.
Raiffeisenstr. 3
30827 Garbsen, Germany
service@Bolkani.com
WEEE Reg. No. DE 81026679



Download our free
recipe book.



MODEL NO.: AF1102T

220-240V 50/60Hz 2500W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

- Read and review the instructions to understand the operation and use of the product.
- This symbol indicates a hazard which, if the associated warning is ignored, could result in personal injury, death or substantial property damage.
- Avoid contact with hot surfaces. Always wear hand protection to prevent burns.

Warning:

Failure to follow these instructions may result in electric shock, fire, or burns, which could result in property damage, injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- This device may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the device and its cord out of reach of children. Do NOT allow children to use the device. Careful supervision is required when the device is used near children.
- Do not allow children to play with the device.
- Do not place or store anything on the device while it is in operation.
- To avoid fire, DO NOT place the appliance on or near a gas or electric stove or in a heated oven.
- NEVER use an electrical outlet under the countertop.
- NEVER connect this unit to an external timer or separate remote control system.
- DO NOT use an extension cord. A short power cord reduces the risk of children under 8 reaching or becoming entangled in the cord and reduces the risk of tripping over longer cords.

- To protect against electric shock, DO NOT immerse the cord, plug, or appliance casing in water or any other liquid. Cook only in the provided basket.
- Check the appliance and power cord regularly. DO NOT use the appliance if the power cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions or is damaged, stop use immediately and contact the customer service department. The appliance must be replaced by the manufacturer, its customer service department, or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- Always assemble the device properly before use.
- DO NOT cover the air inlet and outlet during operation. This will prevent even cooking and may cause damage or overheating of the appliance.
- Before inserting the removable basket into the appliance, ensure that the basket and appliance are clean and dry. Wipe them with a soft cloth.
- This device is intended for household use only. Use the device only for its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may result in injury.
- The appliance is intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. Do NOT move the appliance while in use.
- DO NOT place the appliance near the edge of a countertop while in operation.
- DO NOT use accessories that are not recommended or sold by the manufacturer. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, conventional oven, or on a ceramic cooktop, electric heating element, gas stove, or barbecue grill. Using accessories that are not recommended may result in fire, electric shock, or personal injury.
- ALWAYS make sure the basket is properly closed before use.
- DO NOT use the appliance without the removable basket.
- DO NOT use this appliance for deep frying.

- Avoid contact of food with the heating elements. DO NOT overfill the appliance during cooking. Overfilling may cause injury or property damage, or impair the safe use of the appliance.
- Outlet voltage may vary and affect the performance of your product. To prevent potential illness, use a thermometer to check that your food has reached the recommended temperatures.
- If the appliance emits black smoke, unplug it immediately. Wait until the smoke has stopped before removing any cooking utensils.
- Do not touch hot surfaces. The appliance surfaces will be hot during and after use. To avoid burns or injury, ALWAYS use protective pot holders or insulated pot holders and use the provided handles.
- Be extremely careful when hot food is in the appliance. Improper use may result in injury.
- Spilled food can cause severe burns. Keep the appliance and cord away from children. Do NOT let the cord dangle over table or counter edges or touch hot surfaces.
- The basket and crisper plate become very hot during cooking. Avoid physical contact when removing the basket or plate from the appliance. ALWAYS place the basket or plate on a heat-resistant surface after removing it. DO NOT touch any accessories during or immediately after cooking.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children.
- To unplug the unit, turn off all controls and then unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before cleaning, disassembling, inserting or removing parts, and storing.
- **DO NOT clean with metal sponges. Pieces may break off the sponge and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.**
- For information on regular maintenance of the device, see the "Cleaning and Maintenance" section.
- **DO NOT place any of the following materials into the appliance: paper, cardboard, plastic, roasting bags, or similar items. These may cause fire.**
- Extreme caution should be exercised when using containers made of materials other than metal or glass.

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug fits only one way into a polarized outlet. If the plug doesn't fit fully into the outlet, reverse the fit. If it still doesn't fit, consult a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- An electronic version of this manual is available from our customer service.
- The power consumption of this model is 0.32 W in off mode, with no standby mode. The product will automatically turn off within 10 minutes of its functions being stopped.

KEEP THESE INSTRUCTIONS.

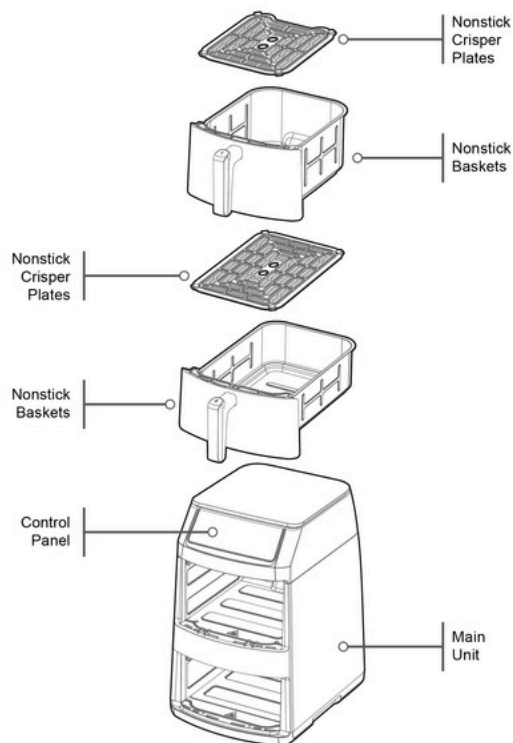


Schuko plug (Type F)

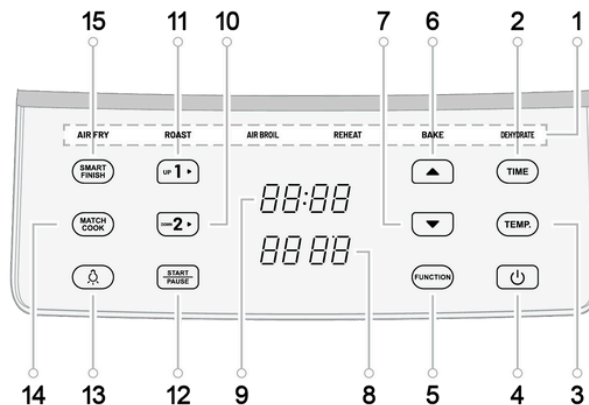


Sockets (Type F)

FOR YOU



GET TO KNOW YOUR AIR FRYER!



1. Function button	9. TIME indicator
2. TIME button	10. Lower basket button (Zone 2)
3. TEMP button	11. Upper basket button (Zone 1)
4. ON/OFF button	12. START/PAUSE button
5. Function button	13. Interior light button
6. TIME/TEMP increase button	14. MATCH COOK button
7. TIME/TEMP decrease button	15. SMART FINISH button
8. TEMP indicator	

FUNCTIONS

- **AIR FRY:** This function gives your food a crispy, crunchy crust—without using any oil. The combination of hot air, high fan speed, and the top heating element creates a variety of delicious and healthier dishes than traditional frying.
- **AIR BROIL/ROAST:** This function is suitable for beef, chicken, pork, fish, and more. Grilling is best for meat and fish, while conventional grilling should only be used to brown the surface. Add a crispy finishing touch to your dishes or melt toppings for the perfect finish.
- **ROAST/FRY:** Use the appliance as an oven for tender meat and more.
- **REHEAT:** Gently reheat leftovers for crispy results.
- **BAKE:** This function is suitable for roasting meat, including chicken, or delicate baked goods such as cakes and puddings. Create delicious pastries and desserts.
- **DEHYDRATE/DRY:** Dehydrate meat, fruits and vegetables for healthy snacks.

CONTROL BUTTONS

- **ON/OFF button:** This button turns the appliance on and off and stops all cooking functions.
- Upper basket button (Zone 1): Controls the power for the upper basket (Zone 1).
- Lower basket button (Zone 2): Controls the power for the lower basket (Zone 2).
- **TIME button:** Press the button and then or to set the cooking time before or during cooking.
- **TEMP button:** Press the button and then or to set the cooking temperature before or during cooking.



- **START/PAUSE button:** Once you have reached the desired cooking function, you can start the cooking process by pressing the button. Press the button again to pause the cooking process.
- **SMART FINISH button:** Automatically synchronizes cooking times to ensure both zones finish at the same time, even if they have different cooking times.
- **MATCH COOK button:** Automatically matches the settings of Zone 2 to those of Zone 1 to cook a larger quantity of the same food or to cook different foods using the same function, temperature and time.
- **Function button:** Use the function button to select a cooking function. The default temperature and timer setting for each selection are shown on the LED display.
- **Interior light button:** Pressing the corresponding basket button and pressing the button turns on the interior light.



BEFORE FIRST USE

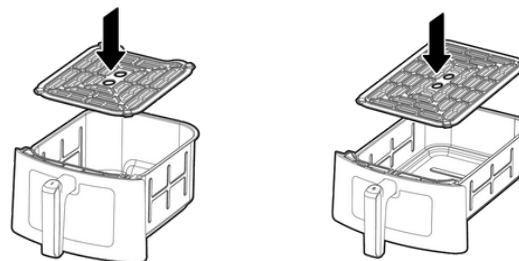
- Remove and dispose of all packaging materials, promotional labels, and tape from the device.
- Remove all accessories from the packaging and read this manual carefully. Pay particular attention to the operating instructions, warnings, and important safety precautions to avoid injury or property damage.
- Clean the baskets and hot air plate in hot soapy water, then rinse and dry thoroughly. For a longer lifespan, we recommend hand washing. NEVER clean the appliance in the dishwasher.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

SMART FINISH

To complete the cooking process at the same time when food has different cooking times, temperatures and/or functions:

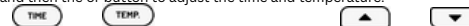
1- Insert the hot air plate into the baskets, add the ingredients and insert the baskets into the appliance.



2- Press the button to select Zone 1 first. Press the button to select the

Select the desired cooking function. The default temperature and time are shown on the LED display.

Press the or button and then the or button to adjust the time and temperature.



3- Press the button to select Zone 2. Press the button to select the desired cooking function.

The default temperature and time are displayed on the LED display. Press the button



or and then the or button to adjust the time and temperature.



NOTE: You can select a different function for Zone 2.

1-First press the button, then the button to start cooking in the zone with the longest cooking time. The appliance will beep and activate the second zone when both zones have the same remaining cooking time.

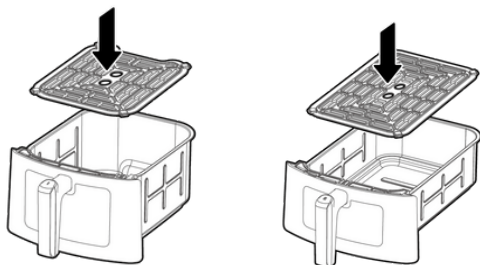
2-When the cooking process is complete, the device beeps.

3-Remove the ingredients by tipping them out or using tongs or a silicone-tipped utensil. Do not place the baskets on top of the appliance.

MATCH COOK

To cook the same food:

1-Place the hot air plate in the baskets, add the ingredients and insert the baskets into the appliance.



2-Press the button. The Zone 1 and Zone 2 buttons will flash. Press the button to select the desired cooking function. The default temperature and time will appear on the LED display. Press the TIME/TEMP button, then or to adjust the time and temperature.

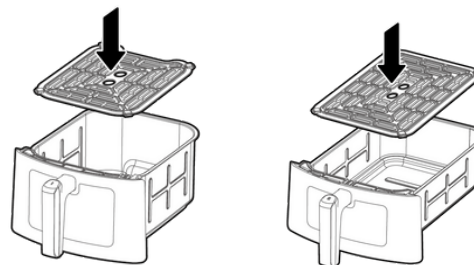
3-Press the button to start cooking for both zones.

4-When the cooking process is complete, a beep will sound.

5-Remove the ingredients by pouring them out or using tongs/silicone-tipped utensils. Do NOT place baskets on top of the appliance.

Start both zones at the same time but end at different times:

1- Insert the hot air plate into the baskets, add the ingredients and insert the baskets into the appliance.



2-Press the button to select Zone 1 first. Press the button to select the desired cooking function. The default temperature and time will appear on the LED display. Press the or button, then the or button to adjust the time and temperature.

3-Press the button to select Zone 2 and repeat step 2.

4-Press the button to start cooking in both zones.

5-When cooking is complete, a beep will sound.

6-Remove ingredients by pouring them out or using tongs/silicone-tipped utensils. DO NOT place baskets on the appliance.

COOKING IN A SINGLE ZONE/BASKET

Funktion	Standardtemperatur	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitbereich
Air Fry hot air frying	200°C	150°C-200°C	20min	1min-1 Std
Air Broil Heissluftgrille	220°C	175°C-220°C	10min	1min-1 Std
Roast	200°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Reheat warm-up	175°C	150°C-200°C	35min	1min-1 Std
Bake Baking	175°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Dehydrate the Door	65°C	30°C-90°C	60min	30min-24 Std

To turn on the device, plug the power cord into a power outlet and press the power button.

AIR FRY/HOT AIR FRYING

1- Place a hot air plate in a basket, add the ingredients and insert the basket into the appliance.

2- Select Zone 1 (you can also select Zone 2). Press the button to select "Air Fry." The default temperature and time will appear on the LED display. Press the or button, then the or button to adjust the time and temperature.

3- Press the button to start cooking.

4- Halfway through the cooking time, a beep will sound to remind you to remove the basket and shake or turn the ingredients.

5- When the cooking process is complete, a beep will sound.

6- Remove the ingredients by pouring them out or using tongs/silicone-tipped utensils. Do NOT place the baskets on top of the appliance.

ROAST

1-Place a hot air plate in a basket, add the ingredients and insert the basket into the appliance.

2-Select Zone 1 (you can also select Zone 2). Press the button to select "Roast." The default temperature and time will appear on the LED display. Press the or button, then the or button to adjust the time and temperature.

3-Press the button to start cooking.

4-Halfway through the cooking time, the appliance will beep to remind you to remove the basket and turn the ingredients.

5-When the cooking process is complete, the appliance beeps.

6-Remove the ingredients by tipping them out of the appliance or using tongs/silicone-tipped utensils. Do NOT place the baskets on top of the appliance.

AIR BROIL/HEISSLUFTGRILLEN

1-Place a hot air plate in a basket, put the ingredients inside and insert the basket into the appliance.

2-Select Zone 1 (you can also select Zone 2). Press the button to select Air Broil. The default temperature and time will appear on the LED display. Press the or button, then the or button to adjust the time and temperature.

3-Press the button to start cooking.

4-Halfway through the cooking time, the appliance will beep to remind you to remove the basket and turn the ingredients.

5-When the cooking process is complete, the appliance beeps.

6-Remove the ingredients by tipping them out of the appliance or using tongs/silicone-tipped utensils. Do NOT place the baskets on top of the appliance.

REHEAT/WARM-UP

1-Place a hot air plate in a basket, add the ingredients and insert the basket into the appliance.

2-Select Zone 1 (you can also select Zone 2). Press the button to select "Reheat." The default temperature and time will appear on the LED display. Press the or button, then the or button to adjust the time and temperature.

3-Press the button to start cooking.

4-Halfway through the heating time, a beep will sound to remind you to turn the food. You can remove the basket and turn the ingredients.

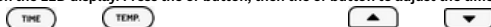
5-When cooking is complete, a beep will sound.

6-Remove the ingredients by tipping them out of the appliance or using tongs/silicone-tipped utensils. Do NOT place the baskets on top of the appliance.

BAKE

1- Place a hot air plate in a basket, add the ingredients and insert the basket into the appliance.

2-Select Zone 1 (you can also select Zone 2). Press the button to select "Bake." The default temperature and time will appear on the LED display. Press the or button, then the or button to adjust the time and temperature.



3- Press the button to start cooking.



4- Halfway through the cooking time, a beep will sound to remind you to remove the basket and shake or turn the ingredients.

5- When the cooking process is complete, a beep will sound.

6- Remove the ingredients by pouring them out or using tongs/silicone-tipped utensils. Do NOT place the baskets on top of the appliance.

DEHYDRATE / THE DOOR

1- Place a hot air plate in a basket, add the ingredients and insert the basket into the appliance.

2-Select Zone 1 (you can also select Zone 2). Press the button to select "Dehydrate." The default temperature and time will appear on the LED display. Press the or button, then the or button to adjust the time and temperature.



3- Press the button to start cooking.



4- Halfway through the cooking time, a beep will sound to remind you to remove the basket and shake or turn the ingredients.

5- When the cooking process is complete, a beep will sound.

6- Remove the ingredients by pouring them out or using tongs/silicone-tipped utensils. Do NOT place the baskets on top of the appliance.

CLEANING & CARE

- The device should be thoroughly cleaned after each use. Unplug the power cord and wait until it has cooled down completely before cleaning.

Main unit

- Wipe the main unit and control panel with a damp cloth.

- NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in the dishwasher.**

Baskets/ hot air plate

- These can be handwashed. After washing, air dry all parts or dry them with a towel.
- If food residue sticks to the baskets, hot air plate, or racks, place them in a sink with warm soapy water and let them soak before washing.

HELPFUL TIPS

- For even browning, ensure the ingredients are evenly distributed across the bottom of the basket without overlapping. If any ingredients overlap, shake them halfway through the set cooking time.
- Cooking temperature and time can be adjusted at any time during the cooking process. Simply select the desired zone, press the TIME/TEMP button, and adjust the desired setting using the dial.
- To adapt recipes for conventional ovens, reduce the temperature by 25°C. Check the food regularly to avoid overcooking.
- Occasionally, the air fryer's fan will blow light foods around. Secure these with toothpicks (e.g., the top slice of bread from a sandwich).
- After selecting a cooking function, press the START/PAUSE button to begin cooking immediately. The appliance will operate at the preset temperature and time.
- For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil to achieve your desired crispiness.
- For best results, check the cooking process during the cooking process and only remove the food when the desired browning is achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat and fish.
- To avoid overcooking, remove the food immediately after the cooking time has ended.

TROUBLESHOOTING GUIDE

How do I set the temperature or time if I'm only using one zone?

TIME

TEMP



- Press the or button and then the or button to set the time and temperature.

- **Can I prepare different foods in each zone without worrying about cross-contamination?**

Yes, both zones are self-contained and have separate heating elements and fans.

- **How do I pause the countdown timer?**

- **How do I stop cooking in one zone when using both zones?**

The countdown timer will automatically pause when you remove a basket from the appliance. Reinsert the basket within 10 minutes to resume cooking. Otherwise, cooking will stop in the zone where the basket is not present.

First, press the button for the respective zone, then press START/PAUSE. To stop both zones, simply press START/PAUSE.

- **Can I safely place the baskets on the countertop?**

The baskets heat up during cooking, so handle them carefully. Only place them on heat-resistant surfaces.

- **When should I use the hot air plate(s)?**

Use the convection plate if you want crispy food. The plates raise the food in the baskets, allowing air to flow under and around the ingredients to cook evenly and crisp them up.

- **Why is my food not fully cooked?**

Ensure the basket is fully inserted during cooking. For even browning, ensure the ingredients are arranged evenly and without overlapping. Shake the basket to mix the ingredients for even crisping. The cooking temperature and time can be adjusted at any time during cooking if you want to increase the temperature or cook the food for longer.

- **Why is my food burnt?**

For optimal results, check the cooking process and remove the food as soon as the desired degree of browning is reached. To avoid overcooking, remove the food immediately after the cooking time has elapsed.

- **Why do some ingredients fly around when frying in the air fryer?**

Occasionally, the air fryer's fan will blow light foods around. Use wooden toothpicks to hold loose, light foods, such as the top slice of bread from a sandwich, in place.

- **Can I deep fry moist, breaded ingredients?**

Yes, but use the correct breading technique. It's important to coat the food first with flour, then with egg, and finally with breadcrumbs. Press the breadcrumbs firmly onto the breaded ingredients to prevent the crumbs from being blown away by the fan.

- **Why is the device beeping?**

Either the cooking time has elapsed or the other zone has started cooking (when using the Smart Finish function).

- **Why did the screen go black?**

The device is in standby mode. Press the power button to turn the device back on.

- **Why does the message "E" appear on the display?**

The device is not working properly.

- **Why does the message "E7" appear on the display?**

The unit is overheating because it's in a corner or tight space. The unit requires at least 6 inches of space on the top and sides for air circulation. Turn off and unplug the unit to return it to normal operation. Let it cool for 30 minutes, then place it in a location with 6 inches of space on the top and sides. Also, make sure there are no other heat sources near the unit.

KEEP THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them frequently and use them to instruct others.