

KOENIC

Heißluftfritteuse

KAF 71523 B

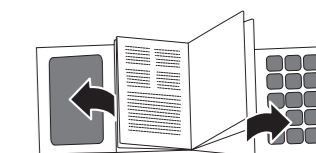
- DE** Gebrauchsanweisung
- EN** User manual
- ES** Manual de instrucciones
- FR** Mode d'emploi
- HU** Használati leírás
- IT** Manuale dell'utente
- NL** Gebruiksaanwijzing
- PL** Instrukcja obsługi
- PT** Manual de utilização
- SE** Användarhandbok
- TR** Kullanım Kılavuzu

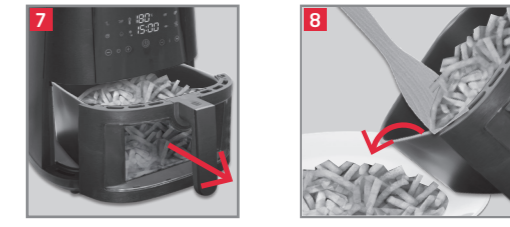
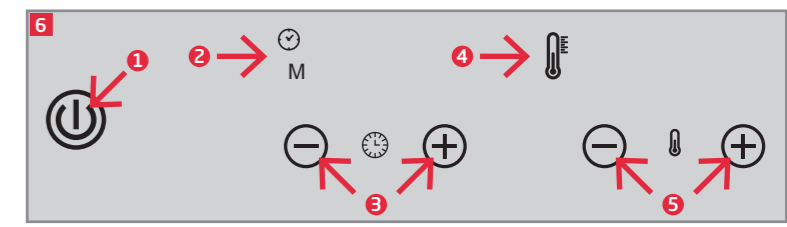
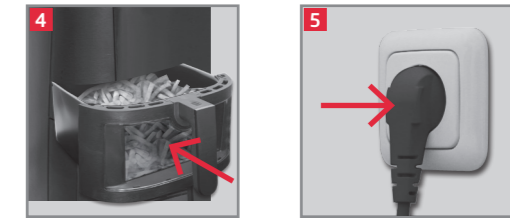


Deutsch	3 - 11	—
English	12 - 20	—
Español	21 - 29	—
Français	30 - 38	—
Magyar	39 - 47	—
Italiano	48 - 56	—
Nederlands	57 - 65	—
Polski	66 - 74	—
Português	75 - 83	—
Svenska	84 - 92	—
Türkçe	93 - 101	—

Imtron GmbH
 Media-Saturn-Strasse 1
 85053 Ingolstadt
 Germany
www.imtron.eu
www.koenic-online.com

IM_KAF 71523 B_230511_V03





Sicherheitshinweise



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt.

- Das Produkt darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und dem Netzkabel fernzuhalten.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls diese beschädigt ist, darf das Produkt nicht mehr benutzt werden.
- Das Produkt muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.

Sicherheitshinweise

- Dieses Produkt ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z.B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Reinigen Sie das Produkt und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch.
- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Produktes.
- Heben Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie mit dem Produkt weiter.
- Beachten Sie alle Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen führen.
- Wenn Sie das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.
- Die Verwendung von Zubehör und Produktteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen oder Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- Versuchen Sie niemals das Produkt selbst zu reparieren. Geben Sie das Produkt zur Wartung und Reparatur an einen Fachhändler oder einen qualifizierten Kundendienst.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produktes übereinstimmen.
- Der Netzstecker dient als Trennvorrichtung. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
- Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken oder Kontakt mit scharfen Kanten.
- Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Produkten, fern.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - wenn das Produkt nicht benutzt wird,
 - wenn Funktionsstörungen auftreten,
 - bevor Sie Zubehör anbringen / entfernen und
 - bevor Sie das Produkt reinigen.
- Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Produktes beschädigt oder das Produkt heruntergefallen ist, darf das Produkt nicht benutzt werden, bis es von einem Fachmann überprüft worden ist.
- Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
- Schützen Sie das Produkt vor extremer Hitze und Kälte, direktem Sonnenlicht und Staub.

Sicherheitshinweise

- Um das Risiko von Feuer und elektrischem Schlag zu reduzieren, setzen Sie das Produkt weder Feuer (Kamin, Grill, Kerzen, Zigaretten, usw.) noch Wasser (Tropfwasser, Spritzwasser, Vasen, Wannen usw.) aus.
- **Warnung!** Benutzen Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder starker Feuchtigkeit, z. B. in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbaden oder der Badewanne.
- Das Produkt nur in gemäßigten Breitengraden verwenden. Vermeiden Sie tropische und besonders feuchte Klimaregionen.
- Produkt vor jeglicher Nässe, d.h. auch Spritzwasser und Feuchtigkeit schützen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den umgebenden Wänden bzw. Gegenständen müssen folgende Abstände eingehalten werden:
 - Seitlich: 10 cm
 - Hinten: 30 cm
 - Oben: 30 cm
- Das Gerät darf nicht in Möbel eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
- Die Standfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und unempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Das Produkt darf nicht mit leicht entzündlichem Material, z.B. Vorhängen, Textilien, Wandverkleidungen u.ä., in Berührung kommen oder damit zugedeckt werden. Achten Sie darauf, dass immer ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien eingehalten wird.
- Keine Gegenstände in das Produkt einführen.
- Dieses Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohleherd usw.).
- **Brandgefahr!** Lebensmittel können brennen. Seien Sie besonders vorsichtig bei Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt. Das Produkt daher nie unbeaufsichtigt lassen.
- **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Produktes. Fassen Sie es nur am Handgriff bzw. am Display an. Seien Sie besonders beim Entnehmen von Speisen vorsichtig.
- Teile des Produktes werden sehr heiß. Lassen Sie das Produkt ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Berühren Sie nicht das Heizelement.
- Öle und Fette können sich leicht entzünden. Fett oder Öl darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- **Wichtig!** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt in einem einwandfreien funktionsfähigen Zustand befindet. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn der Verdacht besteht, dass es defekt ist.

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein **KOENIC**-Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Bestimmungsgemäße Benutzung

Das Produkt ist nur für das Zubereiten von Nahrungsmitteln gedacht. Jeglicher anderer Gebrauch kann zu Schäden am Produkt oder Verletzungen führen.

Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder Verletzung von Personen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie das Produkt und das Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Es empfiehlt sich die Originalverpackung für späteres Verstauen aufzubewahren. Möchten Sie die Originalverpackung entsorgen, so tun Sie dies nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle.

Reinigen Sie das Produkt nach dem Auspacken; siehe Abschnitt **Reinigung und Pflege**.

Um Produktionsrückstände zu entfernen, nehmen Sie das Produkt für ca. 10 Minuten ohne Lebensmittel in Betrieb. Benutzen Sie dafür die max. Temperatureinstellung. Beachten Sie zur Einstellung das Kapitel **Bedienung**. Bitte sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, da es zur leichten Geruchsbildung und Rauchentwicklung kommen kann, was aber unbedenklich ist und nach kurzer Zeit verschwindet.

Lieferumfang

1 x Heißluftfritteuse
1 x Frittierpfanne inkl. Frittierrost
1 x Bedienungsanleitung

Technische Daten

Netzspannung : 220 - 240 V~
Leistungsaufnahme : 1500 W
Frequenz : 50/60 Hz
Frittierpfannenvolumen : 7,2 Liter

Bedienelemente und Komponenten

- A** Heißluftauslass
- B** Frittierpfanne
- C** Rost
- D** Sichtfenster
- E** Handgriff
- F** Bedienfeld mit Anzeigen
- G** Modustasten mit Anzeige
- H** Temperatur- und Zeitanzeige
- I** Zeitwahltasten + / -
- J** Ein-/Aus-Taste
- K** Temperaturwahltasten + / -
- L** Heizkontrollleuchte
- M** Betriebskontrollanzeige

Aufstellung

Abb. **1** Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Unterlage. Beachten Sie den Abstand zur nächsten Steckdose.

Hinweis: Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände eingehalten werden:
Seitlich: 10 cm / Hinten: 30 cm / Oben: 30 cm



Achtung

Das Gerät darf nicht in Möbeln aufgestellt werden. Das Aufstellen des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt. Beachten Sie, dass aus dem Heißluftauslass auf der Rückseite heiße Luft austritt. Halten Sie unbedingt die Mindestabstände ein und wärmeempfindliche Gegenstände fern.

Deutsch

Bedienung

Abb. **2** Ziehen Sie die Frittierpfanne am Handgriff aus dem Gerät. Legen Sie den Rost so in die Frittierpfanne, dass die Pfeile in Richtung Sichtfenster zeigen.

Abb. **3** Füllen Sie das Frittiergut in die Frittierpfanne, jedoch höchstens bis zur **MAX**-Markierung.

Abb. **4** Setzen Sie die Frittierpfanne wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, dass die Frittierpfanne korrekt eingesetzt ist.

Abb. **5** Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

Abb. **6** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Stellen Sie den gewünschten Modus durch Drücken der entsprechenden Modustaste ein. Beachten Sie dazu die Symbole und die nachfolgende Frittiertabelle. Stellen Sie, wenn gewünscht, die Temperatur und Zeit individuell mit den Tasten **+/-** ein. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 200°C, die max. Zeit beträgt 60min. Die Temperatur und Zeit bzw. die Restzeit werden abwechselnd in der Anzeige angezeigt. Drücken Sie erneut kurz die Ein-/Aus-Taste um den Vorgang zu starten. Die Betriebskontrollleuchte und Heizkontrollleuchte leuchten. Die eingestellte Temperatur wird nach ca. 2 bis 3 Minuten erreicht. Wurde die voreingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizkontrollleuchte und das Hezelement aus.

Hinweis:

Während des Frittiervorgangs schalten sich die Heizkontrollleuchte, das Hezelement und damit das emittierte Licht in der Frittierpfanne immer wieder ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die eingestellte Temperatur thermostatisch geregelt und konstant gehalten wird.

Die voreingestellte Zeit läuft ab. Ist die Zeit abgelaufen ertönt ein mehrmaliger Piepton und das Gerät schaltet sich aus. Zum manuellen Ausschalten der Heißluftfritteuse drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Hinweis:

- Frische Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Speiseöl mischen, um einen knusprigen Effekt zu erzielen.
- Schütteln Sie Frittiergut, insb. Fritten, Kroketten etc. nach 1/3 und 2/3 der Garzeit. Beachten Sie dazu die Angaben in nachfolgender Frittiertabelle.
- Ziehen Sie dazu die Frittierpfanne am Handgriff aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich dabei automatisch aus.
- Schieben Sie die Frittierpfanne wieder in das Gerät. Das Gerät schaltet sich dabei wieder automatisch ein und heizt weiter.

Abb. **7** Zur Entnahme des Frittiergutes ziehen Sie die Frittierpfanne am Handgriff aus dem Gerät. Achten Sie darauf die Frittierpfanne nur auf einer ebenen und hitzebeständigen Unterlage abzustellen.

Abb. **8** Geben Sie das Frittiergut in eine geeignete Schüssel oder auf einen Teller. Benutzen Sie ggf. einen Holzspatel zum Entleeren der Frittierpfanne. Sind alle Teile abgekühlt reinigen Sie das Gerät wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Hinweis:








Fett, das während des Frittiervorgangs aus den Lebensmitteln ausgetreten ist, sammelt sich unterhalb des Frittierrosts. Drehen Sie die Frittierpfanne beim Ausschütten nicht zu sehr, um zu verhindern, dass überschüssiges Fett beim Entleeren auf die Lebensmittel fließt.

Frittiertabelle

Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Daten dienen als Richtwerte. Da sich Lebensmittel hinsichtlich ihrer Herkunft, Zusammensetzung, Größe und Form unterscheiden kann es zu Abweichungen in der tatsächlich benötigten Garzeit / -temperatur kommen. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass alle Speisen komplett durchgegart sind.

Kate- gorie	Lebensmittel	Menge / Gewicht	Tempe- ratur	Zeit (Minu- ten)	Schütteln / rühren / wenden	Empfehlung
  Pommes Frites / Snacks / Pizza	Dünne Pommes Frites (gefroren)	400 - 600 g	200°C	20-25	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Dicke Pommes Frites (gefroren)	400 - 600 g	200°C	20-25	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Selbstgemachte dicke Pommes Frites (frisch)	400 - 600 g	185°C	40-45	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Kroketten (gefroren)	400 - 600 g	200°C	18-22	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Ofenkäse (frisch)	150 - 200 g	200°C	20	nein	-
	Selbstgemachte dicke Süßkartoffel- fritten (frisch)	400 - 600 g	185°C	40-45	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit
	Backcamembert (frisch)	2 - 3 Stk.	200°C	10-12	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Pizzabaguette (gefroren)	1 - 2 Stk.	180°C	10-12	nein	-
	Piccolini (gefroren)	4 - 6 Stk.	180°C	10-12	nein	-
	Mini- Frühlingsrollen	400 - 600 g	200°C	12-15	schütteln	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit gut schütteln

Deutsch

Kategorie	Lebensmittel	Menge / Gewicht	Temperatur	Zeit (Minuten)	Schütteln / rühren / wenden	Empfehlung
     Fleisch / Fisch	Marinierte Chicken Wings (gefroren)	400 - 600 g	200°C	10-12	schütteln	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit gut schütteln
	Chicken Nuggets (gefroren)	400 - 600 g	200°C	20-25	schütteln	Sprühen Sie vor dem Garen etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Chicken Nuggets. Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit gut schütteln
	Hähnchenkeulen (frisch)	200 - 400 g	200°C	25-30	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Hähnchenbrust (gefroren)	200 - 400 g	200°C	20-25	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Currywurst (frisch)	2 - 3 Stk.	200°C	8-10	wenden	Die Wurst sollte vor dem Garen mehrmals angeritzt werden um Aufplatzen zu vermeiden.
	Cordon Bleu (gefroren)	2 Stk.	200°C	20-25	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Fischstäbchen (gefroren)	10 Stk.	180°C	10-15	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Paniertes Fischfilet (gefroren)	2 - 3 Stk.	180°C	20	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
 Frühstück/ Nachtisch	Kuchen (gefroren)	2 - 3 Stk.	170°C	15-18	nein	-
	Muffins (frisch)	3 - 4 Stk.	160°C	20	nein	-
	Brötchen (frisch)	2 - 3 Stk.	180°C	10	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Coissants (frisch)	2 - 3 Stk.	150°C	3-5	nein	-
Auftauen 	Gefrorene Lebensmittel	50 - 100 g	70°C	12	wenden	Nach 1/2 der Zeit wenden

Hinweis:

Zeit dient zur Orientierung. Je nach Beschaffenheit / Fettanteil / Gewicht etc. kann Garzeit variieren.

- Frische Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Speiseöl vermischen, um einen knusprigen Effekt zu erzielen.
- Schütteln Sie Frittiergut, insb. Pommes Frites, Kroketten etc. nach 1/3 und 2/3 der Garzeit. Beachten Sie dazu die Angaben in nachfolgender Frittiertabelle.
- Schütteln Sie Frittiergut, insb. Pommes Frites, Kroketten etc. nach 1/3 und 2/3 der Garzeit. Beachten Sie dazu die Angaben in obiger Frittiertabelle. Ziehen Sie dazu die Frittierpfanne am Handgriff aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich dabei automatisch aus. Schütteln Sie die Frittierpfanne etwas, bzw. nehmen Sie einen Holzspatel zum wenden zu Hilfe.
- Schieben Sie nun die Frittierpfanne wieder in das Gerät. Das Gerät schaltet sich dann wieder automatisch ein und heizt weiter.

Tipps für ein besseres Ergebnis

- Beachten Sie im Allgemeinen immer auch die Zubereitungshinweise auf den Verpackungen der Lebensmittel. Prinzipiell können fast alle Lebensmittel, die in einem regulären Backofen zubereitet werden können, auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorherheizen, addieren Sie 2-3 min. zur eigentlichen Garzeit hinzu.
- Kleinere Lebensmittel benötigen i.d.R. eine kürzere Garzeit als große Lebensmittel
- Verwenden Sie für selbstgemachte Pommes am besten festkochende Kartoffeln. Frisch geschnittene Pommes vor dem Garen mit kaltem Wasser abwaschen um überschüssige Stärke abzuwaschen. Die Pommes danach gut abtrocknen und mit etwas Öl besprühen und anschließend würzen. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Kartoffeln. Hinzufügen von Öl verstärkt diesen Effekt.
- Geschichtete bzw. überlappende Lebensmittel sollten regelmäßig geschüttelt / gewendet werden um ein gleichmäßiges Gargergebnis zu erzielen. Je sorgfältiger bspw. Pommes oder Mini-Frühlingsrollen geschüttelt werden, desto gleichmäßiger und damit besser wird das Ergebnis ausfallen. Achten sie außerdem darauf, die Frittierpfanne nicht zu überfüllen.
- Entfernen Sie die Frittierpfanne, zum Schütteln / Wenden der Lebensmittel, nur so

kurz wie möglich aus dem Gerät, um einen unnötig hohen Wärmeverlust zu vermeiden, der das Gargergebnis negativ beeinflussen würde.

- Beachten Sie bei der Zubereitung von frischen Muffins und kleinen Kuchen, dass der Teig sich ausdehnen wird. Vermeiden Sie unter allen Umständen, dass der Teig das Heizelement berührt. Es besteht Brandgefahr!

Reinigung und Pflege



Vorsicht

Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Produkt vollständig abkühlen lassen.

- Nehmen Sie das Rost aus der Frittierpfanne und waschen und spülen Sie beides ab. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die festgebackenen Rückstände mit Wasser ein. Fügen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Hinweis:

Alternativ können Frittierpfanne und Rost auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden. Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen und anschließend gut abtrocknen.

Fehlerbehebung

Sollte es während des Betriebs zu Störungen kommen, beachten Sie die nachfolgende Tabelle. Sollten die Probleme wie unter **Behebung** angegeben nicht abgestellt werden können, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Produkt funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Stromversorgung • Frittierpfanne nicht korrekt eingeschoben 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen der Stromversorgung • Achten Sie darauf, dass die Frittierpfanne korrekt eingesetzt ist
Produkt heizt nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat nicht eingeschaltet • Timer ist nicht eingestellt • Pfanne sitzt nicht richtig 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellung des Thermostats prüfen • Timer auf ein Zeit einstellen • Pfanne richtig einsetzen
Verbrannter Geruch / Rauch	<ul style="list-style-type: none"> • Fett oder Lebensmittel auf dem Heizelement 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass das Heizelement frei von Fett und anderen Rückständen ist. Lebensmittel und Fett dürfen nicht in Kontakt mit dem Heizelement kommen

Safety instructions



Caution! Hot surface! Risk of burning! Do

not touch the product's hot surfaces. Heat rises from the product during use.

- Do not operate the product by means of an external timer or separate remote control system.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are being supervised or have been given instructions concerning the use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep this product and its power cord out of reach of children under the age of 8 years.
- The product is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the product must not be used.

Safety instructions

- The product is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments. Household-like environments include staff kitchens in shops, offices, agricultural and other small businesses or for use by guests at bed-and-breakfast establishments, small hotels and similar residential facilities.
- A damaged power cord may only be replaced by the authorised service agent in order to avoid hazards.
- Clean the product and all other accessories after each use.
- Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care**.

Safety instructions

- Read this manual thoroughly before first use. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
- Keep this manual for future reference and pass it on with the product.
- Pay particular attention to the warnings on the product and in this manual.
- Use the product only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
- In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.
- The use of accessories and components not expressly recommended by the manufacturer may result in injuries or damages and voids the warranty.
- Never leave the product unsupervised while it is switched on.
- Do not place any objects on top of the product.
- Never immerse electrical parts of the product in water or any other fluid during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- Do not under any circumstances attempt to repair the product yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised service agent.
- The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
- The power plug is used as the disconnect device. Please be sure that the power plug is in operable condition.
- Only unplugging from the power socket can separate the product completely from the mains.
- Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
- Keep this product including its power cord and power plug away from all heat sources such as ovens, hot plates and other heat-producing devices/objects.
- Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.
- Unplug the product ...
 - when the product is not being used,
 - in case of malfunctions,
 - before attaching / detaching accessories and
 - before cleaning the product.
- If the power cord or the casing of the product have been damaged or if the product has been dropped, the product may not be used before it has been examined by an authorised service agent.
- Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
- Protect this product from extreme heat and cold as well as from direct sunlight and dust.
- In order to reduce the risk of fire and electric shock, do not expose the product to fire (fireplace, grill, candles, cigarettes and so on) or water (water drops, water splashes, vases, tubs, and so on).

Safety instructions

- **Warning!** Do not use this product near water or heavy moisture; e.g. in a damp basement or beside a swimming pool or bathtub.
- Use this product in temperate latitudes only. Avoid tropical and especially humid climatic regions.
- Protect this product from all moisture including spray water and humidity.
- Ensure sufficient air circulation. Therefore do not place any objects onto the appliance and keep clearances to all sides as given below:
 - Sides: 10 cm
 - Back: 30 cm
 - Up: 30 cm
- The appliance shall not be built into furniture. The appliance must not be installed directly below a plate, cupboard or cabinet.
- The feet of the appliance shall not be removed.
- Place the appliance on a surface resistant to heat and splashes. Do not place the appliance on hot surfaces (e.g. cooktops) or open flames (e.g. gas stoves).
- The product may not come into contact with or be covered by highly flammable materials, such as curtains, textiles, wall cladding, etc. Please make sure that sufficient safety clearance is kept to flammable materials.
- Do not insert any objects into the product.
- This product is not suitable for commercial use. It is designed for household use only.
- Do not place the product on hotplates (gas, electric, coal stoves, etc.). Keep the product away from all open flames. Operate the product on an even, stable, clean, fireproof and dry surface.
- **Fire hazard!** Foodstuffs can burn! Do not use with foodstuffs with an excessively high fat or sugar content since this may cause fire. Never leave the product unattended.
- **Risk of burning!** Do not touch the product's hot surfaces. Touch the product only by its handle or at the display. Be especially careful when removing hot foodstuffs.
- Parts of the product become very hot. Let the product cool down well before cleaning or storing.
- Do not touch the heating element.
- Oil and grease is easily inflammable. Oil and grease must not get in contact with the heating element.
- **Important!** Check to ensure that the product is in a serviceable condition before use. The product shall not be used if it shows any signs of damage or it's suspected to be defect.

English

Congratulations!

Thank you for your purchase of a **KOENIC** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Intended use

This product is suitable for preparing foods only. Any other use may result in damage to the product or injuries.

The Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of the product, which does not meet the manufacturer's specified purpose.

Before first time use

Carefully take the product and its accessories out of the original packaging. Retain the original packaging in case you would like to store the product away or transport it at a later date. If you choose to dispose of the original packaging, then do so according to the applicable legal regulations.

Check the packaging contents for completeness and damages. Should the contents in the packaging not be complete or damaged, do not use the product. Return it to your retail outlet immediately.

After unpacking, please refer to chapter

Cleaning and care.

To remove production residue, run the product for approx. 10 minutes without foodstuffs. For doing so use the max. temperature. For setting follow chapter **Operation**. Make sure there is sufficient ventilation as a slight odor and some smoke may occur. This is harmless and will disappear shortly.

Content

1 x Hot air fryer
1 x Frying pan incl. grate
1 x Instruction manual

Technical Data

Rated voltage : 220 - 240 V~
Rated input power : 1500 W
Rated frequency : 50/60 Hz
Frying pan volume : 7.2 liter

Controls and components

- A** Hot air outlet
- B** Frying pan
- C** Grate
- D** Viewing window
- E** Handle
- F** Control panel with indicators
- G** Mode buttons and indicators
- H** Temperature and time display
- I** Time selection buttons + / -
- J** On / off button
- K** Temperature selection buttons + / -
- L** Heating control lamp
- M** Operation control lamp

Installation

Fig. 1 Place the product on an even, solid and heat resistant surface. Consider the distance to the next socket outlet.

Note:

To ensure sufficient air circulation follow minimum clearances as given below:

Sides: 10 cm
Back: 30 cm
Up: 30 cm



Warning

The product must not be placed into furniture. The product must not be placed directly below a plate, cupboard or cabinet.

Note that hot air escapes from the rear hot air outlet. Make sure to keep the minimum clearances and keep heat-sensitive objects away.

Operation

Fig. 2 Pull the frying pan out of the appliance using the handle. Place the grate in the frying pan with the arrows pointing towards the viewing window.

Fig. 3 Fill the food to be fried in the frying pan, but at maximum up to the **MAX** mark.

Fig. 4 Put the frying pan back into the appliance. Make sure it is correctly inserted.

Fig. 5 Plug the mains plug into a suitable socket.

Fig. 6 Press the on/off button to turn on the device. Set the desired mode by pressing the corresponding mode button. Please observe the symbols and the following air frying table. If desired, set the temperature and time individually with the **+/-** buttons. The maximum temperature is 200°C, the maximum time is 60 min. The temperature and time or the remaining time are displayed alternately in the display. Press the on/off button again briefly to start the process. The operation indicator lamp and the heating control lamp illuminate. The set temperature is reached after approx. 2 to 3 minutes. When the preset temperature has been reached, the heating control lamp and the heating element turn off.

Note:

The heating indicator light, the heating element and therewith the emitted light in the frying pan will turn on and off during the frying process. This is a normal occurrence and indicates that the set temperature is being kept.

During subsequent heat-up processes, the heating control lamp switches on again and again. The preset time expires. When the time is up, a beep sounds repeatedly and the unit turns off. To turn off the hot air fryer manually, press the on/off button.

Note:

- Before frying, mix fresh potatoes with a little cooking oil to achieve a crispy effect.
- Shake the fried food, especially fries, croquettes etc. after 1/3 and 2/3 of the cooking time. Please note the information in the following frying table.
- To do this, pull the frying pan out of the appliance by the handle. The device switches off automatically.
- Slide the frying pan back into the appliance. The device switches itself on again automatically and continues to heat up.

Fig. 7 To remove the food after the air frying, pull the frying pan out of the appliance by the handle. Place the frying pan on a flat and heat-resistant surface.

Fig. 8 Put the fried food in a suitable bowl or on a plate. If necessary, use a wooden spatula to empty the frying pan. When all parts have cooled down, clean the device as described under **Cleaning and care**.



Note:




The fat that leaked from the foods during the frying process will gather below the frying grate. Do not turn the frying pan too much when pouring, in order to avoid that this fat is poured on top of the foods.

English

Recommended frying times

The data in the following table is supposed to serve as reference. Since foodstuffs differ in terms of origin, consistency, weight and form the actually needed temperature and frying time may vary. Make sure that all prepared foods are well done before serving.

Cat-egory	Food Item	Pieces / Weight	Temper-ature	Time (min-utes)	Shake / Stir / Flip	Recommendation
french fries / snacks / pizza	Thin french fries (frozen)	400 - 600 g	200°C	20-25	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Thick french fries (frozen)	400 - 600 g	200°C	20-25	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	 Home-made thick french fries (fresh)	400 - 600 g	185°C	40-45	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	 Croquettes (frozen)	400 - 600 g	200°C	18-22	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the croquettes before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Baked cheese (fresh)	150 - 200 g	200°C	20	no	-
	Home-made thick sweet potato french fries (fresh)	400 - 600 g	185°C	40-45	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Baking Camembert (fresh)	2 - 3 pcs.	200°C	10-12	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Pizza Baguette (frozen)	1 - 2 pcs	180°C	10-12	no	-
	Piccolini (frozen)	4 - 6 pcs	180°C	10-12	no	-
	Mini Spring Rolls (frozen)	400 - 600 g	200°C	12-15	shake	Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over

Cat-egory	Food Item	Pieces / Weight	Temperature	Time (minutes)	Shake / Stir / Flip	Recommendation
	Marinated chicken wings / drumsticks (frozen)	400 - 600 g	200°C	10-12	shake	Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken Nuggets (frozen)	400 - 600 g	200°C	20-25	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the chicken nuggets before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken legs (fresh)	200 - 400 g	200°C	25-30	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken breast (frozen)	200 - 400 g	200°C	20-25	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Curry wurst sausage (fresh)	2 - 3 pcs.	200°C	8-10	flip	The sausage should be incised a couple of time before frying to prevent bursting
	Cordon Bleu (frozen)	2 pcs	200°C	20-25	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Fish sticks (frozen)	10 pcs	180°C	10-15	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Breaded fish (frozen)	2 - 3 pcs.	180°C	20	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Pieces of cake (frozen)	2 - 3 pcs.	170°C	15-18	no	-
	Muffins (fresh)	3 - 4 pcs.	160°C	20	no	-
	Rolls (fresh)	2 - 3 pcs.	180°C	10	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Croissants (fresh)	2 - 3 pcs.	150°C	3-5	no	-
	Frozen food	50 - 100 g	70°C	12	flip	Flip after 1/2 of the time is over

Note:

The above time is only for reference. The cooking time will vary according to the type/fat/weight of the food.

- Mix fresh potatoes with some cooking oil before frying to achieve a crispy effect.
- Shake fried foods, especially French fries, after 1/3 and 2/3 the cooking time. Observe the information in the table above.
- Pull the frying pan out of the appliance by the handle. The device switches off automatically. Place the frying pan on a flat and heat-resistant surface. Shake the frying pan a little, or use a wooden spatula for stirring / flipping over.
- Push the frying pan back into the pan. The device will automatically switch on again and continue to heat up.

English

Tips for better results

- Always pay attention to the preparation recommendations on the packaging of the foods. Almost all foods that can be prepared in a regular oven, can also be prepared in an air fryer.
 - If the air fryer is not pre-heated, add 2-3 min. to the overall frying time.
 - For smaller foodstuffs a shorter frying time is usually sufficient. For bigger foodstuffs, a longer frying time is needed.
 - Use primarily waxy potatoes for homemade fries. Rinse freshly cut fries with cold water to remove excess starch and dry the fries thoroughly afterwards. Then add oil and spices. The less moisture the fries contain, the crispier they will become. Oil multiplies this effect.
 - Stacked / overlapping foods should be stirred / shaken multiple times to enhance an equal frying result. When properly shaken for 2-3 times, the result for e.g. fries or mini spring rolls will be the best. In addition, make sure not to overfill the frying pan.
 - Make sure to remove the frying pan only for stirring / shaking of the goods and only for the least time necessary, to avoid an unnecessary loss of heat, which would impair the overall result.
- When baking fresh muffins or small cakes, keep in mind that the dough will extend. Always make sure that the dough does not touch the heating element. Risk of fire!

Cleaning and care



Caution

Always unplug the product from the power outlet and let it cool down before cleaning.

- Take the grate out of the pan and wash and rinse off both. For heavy encrustations soak the baked residues with water. Re-assemble all parts in reverse order.

Note:

Alternative the frying pan and grate can also be cleaned in the dishwasher.

- When cleaning, never use solvents or abrasive materials, hard brushes, metallic or sharp objects. Solvents are harmful to human health and can attack plastic parts, while abrasive cleaning mechanisms and tools may scratch the surface(s).

Troubleshooting

If there are any problems during operation, please refer to the following table. If the problems cannot be solved as indicated under **Solution**, please contact your sales agent.

Problem	Possible causes	Solution
Product does not work	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupted power supply • Frying pan not inserted correctly 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power supply • Make sure that the frying pan is properly inserted
Product does not heat	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat is not set • Timer is not set • Frying pan not inserted correctly 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the thermostat • Set a time with Timer • Insert the frying pan correctly
Burned smell / smoke	<ul style="list-style-type: none"> • Fat or food residues are stuck to the heating element 	<ul style="list-style-type: none"> • Always make sure that the heating element is clean and that no fat or foodstuffs get in contact with it

Instrucciones de seguridad



¡Precaución! Superficie caliente. ¡Riesgo de quemaduras! No toque las superficies calientes del producto. Durante el uso el producto emite calor.

- No use el producto mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Este producto puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
- El producto debe enchufarse a una toma de corriente con toma de tierra.
- El cable de alimentación debe examinarse con regularidad para detectar indicios de daños; si el cable está dañado, no debe utilizarse el aparato.

Instrucciones de seguridad

- El producto está diseñado para la preparación de las cantidades propias del uso doméstico, o de entornos similares al doméstico, y no es adecuado para uso comercial. Los entornos similares al doméstico incluyen cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros negocios pequeños, o para los huéspedes en albergues, hoteles pequeños e instalaciones residenciales parecidas.
- Un cable de alimentación dañado sólo puede ser reemplazado por el agente autorizado de servicio para evitar peligros.
- Limpie el producto y los demás accesorios después de cada uso.
- Siga las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.

Instrucciones de seguridad

- Lea este manual completamente antes del primer uso. Contiene información importante para su seguridad así como para el uso y el mantenimiento del equipo.
- Guarde estas instrucciones para futuras consultas y transmítalo con el producto.
- Preste atención particular a las advertencias que hay en el producto y en este manual.
- Utilice el producto sólo para el propósito para el que está pensado. Un uso inapropiado puede ser peligroso.
- En caso de uso inapropiado o manejo equivocado, no aceptamos responsabilidad por los daños resultantes.
- El uso de accesorios y componentes no expresamente recomendados por el fabricante puede tener como resultado heridas o daños e invalidación de la garantía.
- Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté encendido.
- No coloque objetos pesados encima del producto.
- Nunca sumerja las partes eléctricas del producto en agua durante la limpieza ni el manejo. Nunca mantenga el producto bajo agua corriente.
- Bajo ninguna circunstancia intente reparar el producto usted mismo. Para recibir asistencia y reparaciones, consulte a un agente autorizado de servicio.
- El voltaje de la red debe coincidir con la información de la etiqueta de valores nominales del producto.
- El enchufe de alimentación se utiliza como dispositivo de desconexión. Asegúrese de que el enchufe de alimentación está en una condición operativa.
- Sólo desenchufe del enchufe de la toma de alimentación para separar el producto completamente de la red.
- Evite daños en el cable de alimentación que podrían ser causados por torceduras o el contacto con rincones afilados.
- Mantenga este producto incluido el cable de alimentación y el enchufe de alimentación lejos de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, platos calientes y otros dispositivos/objetos que produzcan calor.
- Sólo desenchufe de la toma de alimentación tirando del propio enchufe. No tire del cable.
- Desenchufe el producto cuando el producto no esté en uso, en caso de disfunción, antes de conectar o quitar accesorios y antes de cada limpieza.
- Si el cable de alimentación o la carcasa del producto están dañados o si el producto se ha caído, no debe utilizarse el producto antes de que sea examinado por un agente autorizado de servicio.
- Utilice este producto sólo en zonas interiores secas y nunca fuera.
- Proteja este producto del calor y del frío extremos así como de la luz directa del sol y del polvo.

Instrucciones de seguridad

- Para reducir el riesgo de incendio y electrocución, no exponga el producto al fuego (chimenea, barbacoa, velas, cigarrillos y similares) ni agua (goteo de agua, salpicaduras, jarrones, bañeras, estanques y similares).
- **¡Advertencia!** No utilice este producto cerca del agua o de mucha humedad; por ejemplo en un sótano húmedo o al lado de una piscina o una bañera.
- Use este producto solamente en climas templados. Evite las zonas climáticas tropicales y especialmente húmedas.
- Proteja el producto de la humedad, incluyendo salpicaduras de agua y humedad ambiental.
- Garantice una circulación adecuada de aire. Por lo tanto, no ponga objetos sobre el aparato y mantenga las siguientes separaciones respecto a la pared:
 - Lateral: 10 cm
 - Posterior: 30 cm
 - Superior: 30 cm
- El aparato no debe integrarse en muebles. El aparato no debe instalarse directamente bajo una plancha, armario o mueble.
- Las patas del aparato no deben retirarse.
- Ponga el aparato sobre una superficie resistente al calor y las salpicaduras. No ponga el aparato sobre superficies calientes (como cocinas) ni llamas abiertas (como fogones de gas).
- El producto no debe entrar en contacto con ni cubrirse con materiales inflamables, como cortinas, tejidos, paredes, etc. Asegúrese de que exista un espacio de seguridad suficiente con materiales inflamables.
- No introduzca ningún objeto en el producto.
- Este producto no es adecuado para uso comercial. Está diseñado solamente para uso doméstico.
- No ponga el producto sobre fogones (de gas, eléctricos, de carbón, etc.).
- **¡Peligro de incendio!** Los alimentos pueden arder! No lo utilice con alimentos con un contenido de grasa o azúcar excesivamente alto, ya que esto puede provocar un incendio. Nunca deje el producto desatendido.
- **¡Riesgo de quemaduras!** No toque las superficies calientes del producto. Toque el producto solo por su asa o en la pantalla.
- Las planchas y otras partes del producto se calientan mucho. Deje enfriar bien el producto antes de limpiarlo o guardarlo.
- No toque el elemento de calentamiento.
- El aceite y la grasa arden con facilidad. No deben gotear sobre los elementos calentadores calientes.
- **¡Importante!** Compruebe para asegurarse de que el producto esté en buenas condiciones antes de usarlo. El producto no se debe utilizar si muestra algún signo de daño o si se sospecha que está defectuoso.

Felicidades!

Gracias por adquirir un producto **KOENIC**. Lea atentamente este manual y consérvelo como referencia en el futuro.

Uso pretendido

Este producto solo es adecuado para preparar alimentos. Cualquier otro uso puede producir lesiones o daños en el producto.

Imtron GmbH no asume ninguna responsabilidad por daños producidos al producto, a la propiedad o por lesiones personales debidas al uso inadecuado del producto o por su utilización para una finalidad distinta a la especificada por el fabricante.

Antes del primer uso

Saque el producto y sus accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo. Si quiere desechar el embalaje original, tenga en cuenta las normas legales aplicables. Si tiene dudas sobre una eliminación adecuada, contacte con su centro de gestión de residuos local.

Compruebe que el contenido entregado esté completo y sin daños. Si el contenido está incompleto o dañado, contacte de inmediato con su lugar de adquisición.

Tras desembalarlo, consulte el capítulo

Limpieza y cuidados.

Para eliminar los residuos de producción, haga funcionar el producto aproximadamente 10 minutos sin alimentos. Consulte el capítulo

Funcionamiento. Asegúrese de tener una ventilación adecuada, ya que se puede producir un leve olor y humo. Es inofensivo y desaparecerá en breve.

Contenido

- 1 x Freidora de aire caliente
- 1 x Sartén con rejilla
- 1 x Manual de instrucciones

Datos técnicos

Tensión nominal	: 220 - 240 V~
Potencia nominal de entrada	: 1500 W
Frecuencia nominal	: 50/60 Hz
Volumen de la sartén	: 7,2 litros

Control y componentes

- A** Salida de aire caliente
- B** Sartén
- C** Rejilla
- D** Ventana de observación
- E** Asa
- F** Panel de control con indicadores
- G** Botones de modo e indicadores
- H** Visualización de tiempo y temperatura
- I** Botones de selección de tiempo + / -
- J** Botón de encendido / apagado
- K** Botones de selección de la temperatura + / -
- L** Testigo de control de calentamiento
- M** Testigo de control de funcionamiento

Instalación

Fig. 1 Ponga el producto sobre una superficie plana, sólida y resistente al calor. Tenga en cuenta la distancia a la toma de corriente.

Para garantizar una circulación de aire adecuada respete las distancias siguientes:

- Laterales: 10 cm
- Posterior: 30 cm
- Superior: 30 cm



Advertencia

El producto no debe colocarse en muebles. El producto no debe colocarse directamente bajo una plancha, armario ni mueble. Tenga en cuenta que el aire caliente se escapa por la salida de aire posterior. Asegúrese de respetar las distancias mínimas y de mantener alejados los objetos sensibles al calor.

Español

Funcionamiento

Fig. 2 Saque la sartén del aparato usando el mango. Ponga la rejilla en la sartén con las flechas orientadas hacia la ventana de observación

Fig. 3 Llene con los alimentos que vaya a freír la sartén, con un máximo de la marca **MAX**.

Fig. 4 Vuelva a colocar la sartén en el aparato. Asegúrese de que está colocada correctamente.

Fig. 5 Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.

Fig. 6 Apriete el botón de encender/apagar para encender el aparato. Establezca el modo deseado pulsando el botón de modo correspondiente. Tenga en cuenta los símbolos y la siguiente tabla de fritura por aire. Si lo desea, ajuste la temperatura y el tiempo individualmente con los botones **+/-**. La temperatura máxima es 200°C, el tiempo máximo es 60 min. La temperatura y el tiempo o el tiempo restante se muestran alternativamente en la pantalla. Pulse el botón de encendido/apagado de nuevo brevemente para comenzar el proceso. La luz piloto y la luz de control de calentamiento se iluminan. La temperatura establecida se alcanza después de unos 2 o 3 minutos. Cuando se alcance la temperatura establecida, el elemento de control de calentamiento y el elemento calentador se apagarán.

Nota:

El testigo de calentamiento, el elemento calentador y la luz emitida en la sartén se encenderán y apagarán durante el proceso de cocción. Esto es totalmente normal e indica que se mantiene la temperatura establecida.

En los posteriores procesos de calentamiento, la luz de control de calentamiento se enciende una y otra vez. Se acaba el tiempo programado. Cuando se acaba el tiempo, suena un pitido y la unidad se apaga. Para apagar la freidora de aire caliente manualmente, pulse el botón de encendido/apagado.

Nota:

- Antes de freír, mezcle patatas frescas con un poco de aceite culinario para lograr un efecto crujiente.
- Agite los alimentos fritos, especialmente las patatas fritas, croquetas, etc. después de 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción. Tenga en cuenta la información de la siguiente tabla para freír.
- Para hacerlo, saque la sartén del aparato sujetándola por el mango. El aparato se apaga automáticamente.
- Vuelva a colocar la sartén en el aparato. El dispositivo se encenderá automáticamente y continuará calentándose.

Fig. 7 Para sacar los alimentos tras la cocción por aire, saque la sartén del aparato por el mango. Coloque la sartén sobre una superficie plana y resistente al calor.

Fig. 8 Coloque los alimentos fritos en un recipiente adecuado o en un plato. Si es necesario, use una espátula de madera para vaciar la sartén. Cuando todas las piezas se hayan enfriado, limpie el aparato como se describe en el apartado **Limpieza y cuidado**.

Nota:







La grasa que se filtra de los alimentos durante el proceso de fritura se acumula debajo de la rejilla. No vuelque demasiado la sartén al servir, para evitar que la grasa caiga sobre los alimentos.

Tiempos de fritura recomendados

Los datos en la siguiente tabla deben tomarse solo como referencia. Dado que los alimentos difieren en cuanto al origen, la consistencia, el peso y la forma, la temperatura real necesaria y el tiempo de fritura pueden variar. Asegúrese de que todos los alimentos cocinados estén bien hechos antes de servirlos.

Cate- goría	Alimento	Unida- des/ peso	Tempe- ratura	Tiempo (minu- tos)	Agitar/ mover/ voltear	Recomendación
  Patatas fritas/aperitivos/pizzas	Patatas fritas de corte fino (producto congelado)	400 - 600 g	200°C	20-25	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Patatas fritas de corte grueso (producto congelado)	400 - 600 g	200°C	20-25	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Patatas fritas caseras de corte grueso (producto fresco)	400 - 600 g	185°C	40-45	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Croquetas (producto congelado)	400 - 600 g	200°C	18-22	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en las croquetas antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Queso para hornear (producto fresco)	150 - 200 g	200°C	20	no	-
	Batatas fritas caseras de corte grueso (producto fresco)	400 - 600 g	185°C	40-45	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Queso Camembert para hornear (producto fresco)	2 - 3 uds.	200°C	10-12	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Baguette pizza (producto congelado)	1 - 2 uds.	180°C	10-12	no	-
	Piccolini (producto congelado)	4 - 6 uds.	180°C	10-12	no	-
	Mini rollitos de primavera (producto congelado)	400 - 600 g	200°C	12-15	Agitar	Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.

Español

Cate- goría	Alimento	Unida- des/ peso	Tem- pera- tura	Tiempo (minu- tos)	Agitar/ mover/ voltear	Recomendación
    carne/pescado	Alitas/muslos de pollo marinados (producto congelado)	400 - 600 g	200°C	10-12	Agitar	Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Trozos de pollo empanados (producto congelado)	400 - 600 g	200°C	20-25	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los trozos de pollo empanados antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Muslos de pollo (producto fresco)	200 - 400 g	200°C	25-30	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Pechuga de pollo (producto congelado)	200 - 400 g	200°C	20-25	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Salchicha con salsa de curry (producto fresco)	2 - 3 uds.	200°C	8-10	Voltear	Hágale un par de cortes a la salchicha antes de freírla para evitar que estalle.
	Cordon Bleu (producto congelado)	2 uds.	200°C	20-25	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Palitos de pescado (producto congelado)	10 uds.	180°C	10-15	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
Desayuno/postre 	Pescado empanado (producto congelado)	2 - 3 uds.	180°C	20	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Trozos de tarta (producto congelado)	2 - 3 uds.	170°C	15-18	no	-
	Magdalenas (producto fresco)	3 - 4 uds.	160°C	20	no	-
	Panecillos (producto fresco)	2 - 3 uds.	180°C	10	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
Descon- gelar 	Alimentos congelados	50 - 100 g	70°C	12	Voltear	Voltee una vez pasado 1/2 del tiempo

Nota:

Los tiempos especificados anteriormente solo se deben tomar como referencia. El tiempo de cocción variará según el tipo, la grasa y el peso de los alimentos.

- Mezcle las patatas frescas con un poco de aceite de cocinar antes de freírlas para lograr un efecto crujiente.
- Agite los alimentos fritos, especialmente las patatas fritas, después de 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción. Observe la información en la tabla anterior.
- Saque la sartén del aparato sujetándola por el asa. El aparato se apaga automáticamente. Coloque la sartén sobre una superficie plana y resistente al calor. Agite ligeramente la sartén o use una espátula de madera para remover / voltear.
- Vuelva a colocar la sartén en la freidora. El aparato se encenderá automáticamente y continuará calentándose.

Consejos para obtener mejores resultados

- Preste siempre atención a las recomendaciones de preparación del envase de los alimentos. Casi todos los alimentos que se pueden preparar en un horno convencional, también se pueden cocinar en una freidora de aire.
- Si la freidora de aire no se precalienta, añada 2 o 3 minutos al tiempo total de fritura.
- Los alimentos más pequeños suelen necesitar menos tiempo de cocción. Los alimentos más grandes suelen necesitar más tiempo de cocción.
- Use principalmente patatas rojas para preparar patatas fritas caseras. Enjuague las patatas para freír recién cortadas con agua fría para eliminar el exceso de almidón y séquelas bien después. Luego añada aceite y especias. Cuanto menos humedad contengan las patatas fritas, más crujientes se volverán. El aceite multiplica este efecto.
- Los alimentos amontonados se deben agitar varias veces para mejorar el resultado de la fritura. Cuando se agitan adecuadamente unas 2 o 3 veces, se obtienen mejores resultados, por ejemplo, las patatas fritas o los mini rollitos de primavera. Además, asegúrese de no llenar demasiado la sartén.
- Asegúrese de retirar la sartén únicamente para agitar los alimentos y solo durante el tiempo necesario para ello, de esta forma evitará que se pierda el calor, lo que perjudicaría el resultado general.

- Al hornear magdalenas o pasteles pequeños frescos, tenga en cuenta que la masa se extenderá. Siempre asegúrese de que la masa no toque la resistencia. ¡Peligro de incendio!

Limpieza y cuidados



Advertencia

Desenchufe siempre el producto de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Saque la rejilla de la sartén y lave y enjuague ambas. Para residuos resistentes, remójelos con agua. Vuelva a montar todas las piezas en orden inverso.

Nota:

Como alternativa, la sartén y la rejilla también se pueden lavar en el lavavajillas.

- Atención! Al limpiar, no use nunca disolventes ni materiales abrasivos, cepillos rígidos, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son dañinos para la salud humana y pueden afectar a las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y herramientas de limpieza abrasivos pueden rayar las superficies.

Resolución de problemas

En caso de algún problema durante el funcionamiento, por favor consulte la siguiente tabla. Si los problemas no se pueden resolver como se indica en **Solución**, comuníquese con su agente de ventas.

Problema	Causas posibles	Solución
El producto no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Suministro de corriente interrumpido • La sartén no está bien colocada 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el suministro de corriente • Asegúrese de que la sartén esté bien colocada
El producto no calienta	<ul style="list-style-type: none"> • El termostato no está configurado • El temporizador no está configurado • La sartén no está bien insertada 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el termostato • Ajuste el tiempo con el temporizador • Inserte correctamente la sartén
Olor a quemado o humo	<ul style="list-style-type: none"> • Hay grasa o residuos de alimentos pegados a la resistencia 	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre asegúrese de que la resistencia esté limpia y de que ni la grasa ni los alimentos la toquen

Consignes de sécurité



Attention ! Surface chaude ! Risque de brûlure !

Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit. La chaleur s'élève du produit lors de l'utilisation.

- N'utilisez pas le produit avec un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou inexpérimentées et sans connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et s'ils comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ce produit est prévu pour être connecté à une prise électrique munie d'un circuit de mise à la terre.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné à la recherche de dommage éventuel. Si c'est le cas, ne pas utiliser l'appareil.

Consignes de sécurité

- Ce produit est conçu pour la préparation de quantités adaptées à un domicile, ou à un environnement similaire, non commercial. Les environnements similaires au domicile peuvent être la cuisine du personnel d'un magasin, un bureau, de petites entreprises agricoles et autres, une chambre d'hôte, un petit hôtel ou des logements résidentiels de même importance.
- Un cordon d'alimentation détérioré ne peut être remplacé que par un service après-vente agréé afin de ne pas s'exposer à d'éventuels risques.
- Nettoyez l'appareil et tous les autres accessoires après chaque utilisation.
- Suivez les instructions de la section **Nettoyage et entretien**.

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil. Y figurent des informations importantes pour votre sécurité ainsi que pour l'utilisation et l'entretien de l'équipement.
- Veuillez conserver cette notice pour pouvoir vous y référer ultérieurement et la transmettre éventuellement avec l'appareil.
- Prêtez une attention particulière aux avertissements figurant sur l'appareil et dans cette notice.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques.
- En cas d'usage non conforme ou d'erreur de manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages en résultant.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non expressément recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures ou des dommages et invalider la garantie.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- N'immergez jamais les pièces électriques de l'appareil dans l'eau au cours du nettoyage ou de l'utilisation. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Ne tentez en aucun cas de réparer l'appareil par vos propres moyens. Pour toute intervention ou réparation, adressez-vous à un service après-vente agréé.
- La tension du secteur doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La fiche électrique sert de sectionneur. Assurez-vous qu'elle est facilement accessible.
- Seul le débranchement de la fiche électrique au niveau de la prise de courant peut interrompre l'alimentation de l'appareil par le secteur.
- Évitez de détériorer le cordon d'alimentation en le pliant ou par contact avec des angles vifs.
- Veuillez tenir l'appareil, y compris son cordon d'alimentation et sa fiche électrique, à l'écart de toute source de chaleur, telle qu'un poêle, une plaque chauffante ou tout autre appareil/équipement générant de la chaleur.
- Pour débrancher l'appareil de la prise de courant, tirez sur la fiche électrique et non pas sur le cordon.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement, avant de monter ou de démonter les accessoires et avant chaque nettoyage.
- Si le cordon d'alimentation ou la carcasse de l'appareil sont abîmés, ou si l'appareil est tombé, celui-ci ne doit pas être utilisé avant de l'avoir fait examiner par un service après-vente agréé.
- Utilisez cet appareil dans un lieu en intérieur non humide et jamais à l'extérieur.
- Protégez cet appareil de la chaleur ou du froid extrême ainsi que de la lumière directe du soleil et de la poussière.
- Afin de réduire les risques d'incendie et d'électrocution, n'exposez pas le produit au feu (foyer, grill, bougies, cigarettes, etc.) ou à l'eau (flaques d'eau, éclaboussures, vases, baignoires, bassins, etc.).

Consignes de sécurité

- **Avvertissement !** N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau ou dans un endroit fortement humide, par exemple dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou d'une baignoire.
- Utilisez ce produit uniquement sous les latitudes tempérées. Évitez les régions tropicales, tout particulièrement les régions humides.
- Protégez ce produit de toutes les sources d'humidité, y compris des pulvérisation d'eau et d'humidité.
- Assurez-vous que la circulation d'air est suffisante. Par conséquent, ne posez pas d'objet sur l'appareil et laissez un espace avec les murs comme indiqué ci-dessous :
 - Côtés : 10 cm
 - Arrière : 30 cm
 - Haut : 30 cm
- L'appareil ne doit pas être encastré dans un meuble. L'appareil ne doit pas être installé directement sous une plaque, un placard ou une armoire.
- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être démontés.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude (par ex. des plaques de cuisson) ou une flamme nue (par ex. une gazinière).
- Le produit ne doit pas entrer en contact ou être recouvert par des matières inflammables, comme des rideaux, des tissus, murs, etc. Veuillez vous assurer qu'une distance de sécurité suffisante est préservée par rapport aux matériaux inflammables.
- N'insérez pas d'objets dans le produit.
- Ce produit n'est pas adapté à une utilisation commerciale. Il est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
- Ne placez pas le produit sur des plaques chauffantes (réchaud à gaz, électrique, charbon, etc.).
- **Risque d'incendie !** Les aliments peuvent prendre feu ! Ne pas utiliser avec des denrées alimentaires avec une teneur en graisses ou sucres excessive pouvant provoquer un incendie. Ne laissez jamais ce produit sans surveillance.
- **Risque de brûlures !** Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Touchez le produit uniquement par la poignée ou sur son écran. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez la nourriture chaude.
- Les plaques du grill et les autres parties du produit deviennent très chaudes. Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez pas l'élément chauffant.
- L'huile et la graisse s'enflamment facilement. L'huile et la graisse ne doivent pas goutter sur les éléments chauffants.
- **Important !** Vérifiez que le produit est en parfait état de marche avant de l'utiliser. Le produit ne doit pas être utilisé s'il présente des signes d'endommagement ou s'il est suspecté d'être défectueux.

Français

Félicitations!!

Merci d'avoir acheté un produit **KOENIC**.
Veuillez lire soigneusement ce manuel et le
conserver pour une consultation future.

Usage prévu

Ce produit convient uniquement à la
préparation des aliments. Toute autre
utilisation peut provoquer l'endommagement
de l'appareil ou des blessures.
Imtron GmbH n'assume aucune responsabilité
quant à des dommages au produit, à des
dommages matériels ou à des blessures
corporelles dus à une négligence ou un usage
inapproprié du produit, ou à un usage du produit
non indiqué par le fabricant.

Avant de l'utiliser pour la Première fois

Retirez soigneusement le produit et les
accessoires de leur emballage d'origine. Il est
conseillé de conserver l'emballage d'origine
pour le rangement. Si vous souhaitez disposer
de l'emballage d'origine, veuillez respecter les
recommandations légales en vigueur. Si vous
avez des questions concernant le rebut approprié,
contactez le service de déchetterie local.
Vérifiez que le contenu est complet et qu'il
n'est pas endommagé. Si le contenu livré
est incomplet ou endommagé, contactez
immédiatement votre revendeur.

Après avoir déballé, veuillez consulter la section
Nettoyage et entretien.

Pour éliminer les résidus de fabrication, faites
fonctionner le produit pendant environ 10
minutes sans aucun aliment. Veuillez consulter
la section **Utilisation**. Assurez-vous qu'il y
a une ventilation suffisante dans la mesure
où le produit peut émettre une légère odeur
ainsi que de la fumée. Cela est sans danger et
disparaîtra rapidement.

Contenu du produit

- 1 x Friteuse à air chaud
- 1 x Cuve à friture avec grille
- 1 x Mode d'emploi

Données techniques

Tension nominale : 220 - 240 V~
Puissance nominale : 1500 W
Fréquence nominale : 50/60 Hz
Frying pan volume : 7,2 litres

Contrôle et composants

- A** Bouche de sortie d'air chaud
- B** Cuve à friture
- C** Grille
- D** Fenêtre de surveillance
- E** Poignée
- F** Panneau de contrôle avec indicateurs
- G** Boutons et indicateur de mode
- H** Affichage de température et de minuterie
- I** Boutons de sélection de durée +/-
- J** Bouton Marche/Arrêt
- K** Boutons de sélection de température +/-
- L** Voyant indicateur de contrôle de chauffe
- M** Voyant indicateur de fonctionnement

Installation

Fig. 1 Posez l'appareil sur une surface plane,
solide et résistante à la chaleur. Prenez
en compte la distance avec la prise
secteur la plus proche.

Afin d'assurer une circulation d'air suffisante,
observez les espaces minimum indiqués
ci-dessous :

Côtés :	10 cm
Arrière :	30 cm
Haut :	30 cm



Avertissement

L'appareil ne doit pas être placé sur un meuble.
L'appareil ne doit pas être installé directement
sous une plaque, un placard ou une armoire.
Gardez à l'esprit que de l'air chaud est expulsé de
la bouche de sortie d'air chaud située sur l'arrière.
Veuillez à respecter l'espace libre minimum requis
sur le pourtour de l'appareil et de ne pas laisser
d'objets sensibles à la chaleur à proximité.

Utilisation

- Fig. 2 Retirez le panier à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. Retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. Placez la grille dans la cuve à friture en orientant les flèches dans le sens de la fenêtre d'observation.
- Fig. 3 Mettez les aliments dans la cuve à friture, en veillant à ne pas dépasser la marque **MAX**.
- Fig. 4 Remettez la cuve à friture dans l'appareil. Vérifiez qu'il est correctement inséré.
- Fig. 5 Branchez la prise dans une prise murale adaptée.
- Fig. 6 Appuyez une fois sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Sélectionnez le mode désiré avec le bouton de mode correspondant. Observez les symboles, et consultez le tableau de friture suivant. Si désiré, réglez la température et la minuterie individuellement avec les boutons **+/-**. La température maximale est de 200°C, la durée maximale est de 60 min. La température et la durée restante sont affichées alternativement sur l'écran. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de nouveau pour commencer la cuisson. Le voyant indicateur de fonctionnement et le voyant indicateur de chauffe s'illuminent. La température désirée est atteinte en approximativement 2 à 3 minutes. Lorsque la température prédéfinie est atteinte, le voyant indicateur de chauffe et l'élément chauffant s'éteignent.

Remarque :

Le voyant indicateur, l'élément chauffant et la lumière émise depuis la cuve à friture s'éteignent pendant le processus de friture. Ceci est normal et indique que la température prédéfinie est maintenue.

Ce dernier s'allume et s'éteint alternativement pendant que la machine maintient la température désirée. La durée prédéfinie est écoulee. Lorsque le temps de cuisson est écoulee, l'unité émet un bip répété, puis s'éteint automatiquement. Pour éteindre la friteuse à air chaud manuellement, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Remarque :

- Avant la friture, mélangez les pommes de terre non cuites avec une petite quantité d'huile de cuisson pour obtenir un effet croustillant.
- Agitez les aliments frits, spécialement les frites, les croquettes, etc. à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson. Veuillez noter les informations dans le tableau de friture suivant.
- Pour faire cela, retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Remettez la cuve à friture dans l'appareil. L'appareil s'allume alors de nouveau automatiquement et continue à chauffer.

- Fig. 7 Pour retirer les aliments à la fin de la cuisson à l'air chaud, retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. Placez le panier à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Fig. 8 Versez les aliments frits dans un saladier ou une assiette adaptée. Si nécessaire, aidez-vous d'une spatule de bois pour vider la cuve à friture. Lorsque toutes les parties ont refroidi, nettoyez l'appareil comme décrit dans la section **Nettoyage et entretien**.



Remarque :




La graisse qui s'écoule pendant la friture est collectée en-dessous de la grille à friture. N'inclinez pas la cuve à friture trop lorsque vous videz les aliments, pour éviter que la graisse ne s'écoule sur les aliments.

Français

Durées de cuisson recommandées

Les données indiquées dans le tableau suivant font office de référence seulement. En effet, les aliments sont différents selon leur origine, leur consistance, leur poids et leur forme, et le temps de cuisson ainsi que la température varient d'autant. Assurez-vous que tous les aliments sont correctement cuits avant de les servir.

Catégorie	Aliment	Morceaux / Poids	Temp.	Durée (minutes)	Secouer / Mélanger / Retourner	Recommandation
  Frites / Hors-d'œuvres / Pizza	Frites fines (surgelé)	400 - 600 g	200°C	20-25	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuillère à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Frites épaisses (surgelé)	400 - 600 g	200°C	20-25	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuillère à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Frites épaisses (surgelé)	400 - 600 g	185°C	40-45	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuillère à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Croquettes (surgelé)	400 - 600 g	200°C	18-22	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuillère à café) sur les croquettes avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Fromage grillé (frais)	150 - 200 g	200°C	20	Non	-
	Frites de patate douce maison épaisses (frais)	400 - 600 g	185°C	40-45	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuillère à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Camembert grillé (frais)	2 - 3 morceaux.	200°C	10-12	Retourner	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Pizza baguette (surgelé)	1 - 2 morceaux.	180°C	10-12	Non	-
	Piccolini (surgelé)	4 - 6 morceaux.	180°C	10-12	Non	-
	Mini rouleaux de printemps (surgelé)	400 - 600 g	200°C	12-15	Secouer	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

Catégorie	Aliment	Morceaux / Poids	Temp.	Durée (minutes)	Secouer / Mélanger / Retourner	Recommandation
Viande / Poisson Petit 	Ailes ou pilons de poulet marinés (surgelé)	400 - 600 g	200°C	10-12	Secouer	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Nuggets de poulet (surgelé)	400 - 600 g	200°C	20-25	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les nuggets avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Cuisses de poulet (frais)	200 - 400 g	200°C	25-30	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Poitrine de poulet (surgelé)	200 - 400 g	200°C	20-25	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Saucisse Currywurst (frais)	2 - 3.	200°C	8-10	Retourner	Effectuez des lacérations sur les saucisses avant la cuisson pour éviter qu'elles ne se fendent.
	Cordon Bleu (surgelé)	2	200°C	20-25	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Bâtonnets de poisson (surgelé)	10	180°C	10-15	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Poisson pané	2 - 3	180°C	20	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
Déjeuner / Dessert 	Morceaux de gâteau (surgelé)	2 - 3	170°C	15-18	Non	-
	Muffins (Frais)	3 - 4	160°C	20	Non	-
	Pains au lait (frais)	2 - 3	180°C	10	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Croissants (frais)	2 - 3	150°C	3-5	Non	-
Décongélation 	Aliments surgelés	50 - 100 g	70°C	12	Retourner	Retournez les aliments à 2/3 du temps de cuisson.

Remarque :

Les durées de cuisson données ci-dessous font office de référence seulement. La durée de cuisson varie selon le type/la conteneur en graisses/le poids des aliments.

- Mélangez les pommes de terre fraîches avec de l'huile de cuisson pour qu'elles deviennent croustillantes.
- Secouez les aliments frits, spécialement les frites à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson. Consultez le tableau ci-dessus.
- Retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. L'appareil s'éteint automatiquement. Placez la cuve à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur. Agitez la cuve à friture légèrement, ou utilisez une spatule de bois pour mélanger/retourner.
- Remettez la cuve à friture dans l'appareil. L'appareil s'allume alors de nouveau automatiquement et recommence à chauffer.

Français

Conseils pour une cuisson plus délicieuse

- Lisez toujours les conseils de préparation accompagnant les aliments. Presque tous les aliments pouvant être cuits dans un four classique peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Si la friteuse à air chaud n'est pas préchauffée, ajoutez 2 à 3 minutes au temps de cuisson.
- Un temps de cuisson plus court est généralement suffisant pour les plus petits aliments. Un temps de cuisson plus long est généralement suffisant pour les plus gros aliments.
- Utilisez de préférence des pommes de terre à chair ferme pour faire des frites maison. Rincez les frites fraîchement coupées dans l'eau froide pour retirer l'excès d'amidon et séchez ensuite les frites avec soin. Ajoutez ensuite l'huile et les épices. Plus les frites sont sèches, plus croustillantes elles seront. L'huile prononce cet effet.
- Les aliments empilés/qui se chevauchent doivent être mélangés/agités plusieurs fois pour améliorer le résultat de cuisson. Les frites ou les petits rouleaux de printemps par exemple seront encore meilleurs si vous les secouez deux à trois fois. De plus, assurez-vous de ne pas surcharger la cuve à friture.
- Assurez-vous de sortir la cuve à friture seulement pour secouer / mélanger les aliments, et aussi peu que possible, pour éviter la perte indésirable de chaleur qui pourrait affecter le résultat de la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des muffins frais ou de petits gâteaux, souvenez-vous que ces derniers gonfleront. Assurez-vous toujours que la pâte ne puisse pas toucher les éléments chauffants. Risque d'incendie !

Nettoyage et entretien



Attention

Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

- Retirez la grille à friture de la cuve puis lavez et rincez les deux. Pour retirer les résidus d'aliments incrustés récalcitrants, faites-les tremper dans un bain d'eau. Remontez l'appareil en suivant l'ordre inverse.

Remarque :

Vous pouvez également laver la cuve à friture et la grille à friture dans le lave-vaisselle.

- Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

Dépannage

En cas de problèmes pendant le fonctionnement, veuillez consulter le tableau suivant. Si les problèmes rencontrés ne peuvent être résolus comme indiqué dans la section **Solution**, veuillez contacter votre revendeur.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentation interrompue • La cuve à friture n'est pas correctement insérée 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la source d'alimentation • Vérifiez que la cuve à friture est bien insérée
L'appareil ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermostat n'est pas réglé • La minuterie n'est pas réglée • La cuve à friture n'est pas correctement insérée 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez le thermostat • Réglez une durée de cuisson avec la minuterie • Insérez la cuve à friture correctement
Odeur de brûlé / fumée	<ul style="list-style-type: none"> • De la graisse ou des résidus sont collés aux éléments chauffants 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous toujours que les éléments chauffants restent propres, et que la graisse ou les aliments n'entrent pas en contact avec ces derniers.

Biztonsági utasítások



Figyelem! Forró felület! Égésveszély! Ne érintse meg termék forró felületeit. A használat során hő távozik a készülékből.

- Ne működtesse a terméket külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.
- A terméket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelik őket vagy megtanították őket a termék biztonságos használatára és tisztában vannak a veszélyekkel.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve a 8 évnél idősebbeket, és ők is csak megfelelő felügyelet mellett.
- A terméket és kábelét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
- A terméket csak földelő érintkezővel rendelkező aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A tápkábelt rendszeresen át kell vizsgálni sérülések tekintetében, és amennyiben a kábel megsérült, a terméket tilos használni.

Biztonsági utasítások

- A termék normál háztartási mennyiség készítésére alkalmas otthoni vagy ehhez hasonló, nem kereskedelmi környezetben. Ilyen környezetnek számítanak például a személyzeti konyhák üzletekben, irodákban, illetve mezőgazdasági célú és hasonló kisvállalkozásokban, valamint a magánszállások, kisebb szállodák és bentlakásos otthonok.
- A sérült áramvezetékot csak szakképzett szerelő cserélheti, a veszélyek elkerülése érdekében.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket és az összes tartozékot.
- Kövesse a **Tisztítás és karbantartás** fejezetben leírt utasításokat.

Biztonsági utasítások

- Első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. A készülék karbantartásáról illetve biztonságos használatáról lényeges információkat tartalmaz.
- Tartsa meg a használati utasítást, hogy később is fellapozhassa, ha pedig a készüléket továbbadja, ezt is adja vele.
- Fordítson kiemelt figyelmet a használati utasításban és a terméken található figyelmeztetésekre.
- Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket. A nem rendeltetésszerű használat veszélyeket rejt.
- A helytelen használatból származó sérülésekért vagy meghibásodásért a gyártó felelősséget nem vállal.
- Ha olyan kiegészítő alkatrészeket használ, melyek nem szerepelnek a gyártó által ajánlottak között, akkor az a garancia elvesztésével jár, valamint veszélyeket rejt magában.
- Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülék tetjére.
- Soha ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit víz alá működtetés vagy tisztítás közben. Soha ne tartsa folyóvíz alá a készüléket.
- Soha, semmilyen körülmények között ne próbálja javítani a készüléket. Javítási vagy szervizelési munkálatokkal a hivatásos szerviz-céget keresse meg.
- Az otthonában található hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készüléken olvasható hálózati feszültséggel.
- A készülék áramtalanításához húzza ki a konnektorból. Ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat megfelelő állapotban van.
- Csak a csatlakozó kihúzása után lehet biztos benne, hogy a készüléket teljesen áramtalanította.
- Vigyázzon, hogy az áramvezeték ne sérüljön, ha éles sarkokkal vagy kiszögellésekkel kerül kapcsolatba.
- Tartsa távol a készüléket, beleértve az áramvezetékét és a csatlakozót is, mindenféle hőforrástól, mint például sütők, főzőlapok, vagy más hőtermelő készülékek/tárgyak.
- Csak a csatlakozónál fogva húzza ki a készüléket a konnektorból. A vezetékét ne húzza.
- A készüléket húzza ki a konnektorból, ha nem használja, ha hibát észlel, ha tisztítja, vagy mielőtt kiegészítő alkatrészeket szerel fel vagy le.
- Ha az áramvezeték, vagy a készülék külső borítása megsérül, vagy ha leejtette, a készülék addig nem használható, míg egy szakképzett szerelő meg nem győződik annak használhatóságáról.
- Csak száraz beltéri helységben használja a készüléket, odakint soha.
- Védje a terméket az extrém hőmérsékletektől, valamint a közvetlen napfénytől és porosodástól is.
- Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ne tegye ki a terméket tűznek (kandalló, grill, gyertyák, cigaretta stb.), illetve víznek (vízcseppeknek, fröccsenő víznek, ne használja vázák, kádák, tavak mellett stb.).

Biztonsági utasítások

- **Vigyázat!** Ne használja a terméket víz vagy nedvesség közelében, mint például párás pincében, úszómedencében vagy fürdőkádban.
- Csak mérséklet égővön használja a terméket. Kerülje a trópusi és a különösen párás klímájú régiókat.
- Óvja a terméket minden nedvességtől, köztük a vízpermettől és a páratartalomtól is.
- Biztosítson elégséges szellőzést. Ezért ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre, és tartson a falaktól a lentiek szerint megadott távolságot:
 - Oldalt: 10 cm
 - Hátul: 30 cm
 - Fent: 30 cm
- A készüléket nem építhető be bútorba. A készülék nem helyezhető üzembe közvetlenül bútorlap, konyhaszekrény vagy szekrény alatt.
- A készülék lábai nem távolíthatók el.
- Helyezze a készüléket hő- és fröccsenésálló felületre. Ne helyezze a készüléket forró felületre (pl. főzőlap) vagy nyílt lángra (pl. gázsütő).
- A termék nem érintkezhet, illetve nem takarható le nagyon gyúlékony anyagokkal, mint függöny, szövetek, falak stb. Ügyeljen rá, hogy elégséges biztonsági távolságot tartson a gyúlékony anyagoktól.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékbe.
- Ez a termék nem alkalmas kereskedelmi használatra. Csak otthoni használatra való.
- Ne tegye a terméket sütőlapokra (gáz, elektromos, szénkályhákra stb.).
- **Tűzveszély!** Az élelmiszerek éghetnek! Ne használja a terméket túlzottan magas zsírtartalmú vagy cukortartalmú élelmiszerekkel, mivel ez tüzet okozhat. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.
- **Égési veszély!** Ne érjen a termék forró felületéhez. A terméket csak a fogantyújánál fogja meg vagy a kijelzőt érintse meg. Különösen óvatosan vegye ki a forró élelmiszereket.
- A grillező lapok és a termék más részei nagyon forróvá válnak. Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja jól lehűlni a terméket.
- Ne érintse meg a fűtőelemet.
- Az olaj és a zsír nagyon gyúlékony. Az olaj és a zsír nem csepeghet a forró fűtőelemekre.
- **Fontos!** Használat előtt ellenőrizze, hogy a termék üzemképes állapotban van-e. A terméket nem szabad használni, ha sérülésre utaló jelek vannak rajta, vagy ha gyaníthatóan meghibásodott.

Gratulálunk!

Köszönjük, hogy **KOENIC** terméket vásárolt. Kérjük, fi gyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és tartsa meg későbbi használatra.

Rendeltetészerű használat

A termék kizárólag ételkészítésre használható. Minden más használat a termék károsodását vagy sérüléseket okozhat.

Az Imtron GmbH nem vállal felelősséget a termék nem körültekintő, illetve helytelen használatából, valamint a gyártó által meghatározott rendeltetéstől eltérő használatból eredő, a készülékben vagy az Ön értekeiben bekövetkezett károkért, vagy személyi sérülésekért.

Az első használat előtt

Óvatosan vegye ki a terméket és az alkatrészeket az eredeti csomagolából. Ajánlatos az eredeti csomagolást megőrizni, hogy abban tárolhassa a készüléket. Ha kibobja az eredeti csomagolást, legyen tekintettel a hatályos jogszabályokra. Ha bármilyen kérdése van a hulladékkezeléssel kapcsolatban, lépjen kapcsolatba a helyi hulladékkezelési központtal. Ellenőrizze, hogy a szállított alkatrészek hiánytalanul és épen megvannak-e. Ha a szállított termékek hiányosak vagy sérültek, azonnal lépjen kapcsolatba a viszonteladóval. A kicsomagolás után a **Tisztítás és ápolás** fejeztben leírtak szerint járjon el.

A gyártási maradékanyagok eltávolításához ételek nélkül működtesse a készüléket kb. 10 percig. **Használat** fejeztben leírtak szerint járjon el. Biztosítson elégséges szellőzést, mivel némi szag és füst képződhet. Ez veszélytelen és hamar eltűnik.

A csomag tartalma

- 1 x Forrólevegős sütő
- 1 x Serpenyő rostélyal
- 1 x Használati útmutató

Műszaki adatok

Névleges feszültség : 220 - 240 V~
Névleges teljesítmény : 1500 W
Névleges frekvencia : 50/60 Hz
Sütőedény térfogata : 7,2 liter

Kezelés és alkatrészek

- A** Forró levegő kimeneti nyílása
- B** Serpenyő
- C** Rács
- D** Betekintő ablak
- E** Fogantyú
- F** Kezelőpanel jelző lámpákkal
- G** Mődválasztó gombok és jelzések
- H** Hőmérséklet- és időkijelző
- I** Időválasztó gombok + / -
- J** Be-/kikapcsoló gomb
- K** Hőmérséklet választó gombok +/-
- L** Melegítésjelző lámpa
- M** Működésjelző lámpa

Üzembe helyezés

- 1** ábra Helyezze a terméket egy sima, szilárd, hóálló felületre. Vegye figyelembe a legközelebbi csatlakozóaljzat távolságát.

A szükséges levegőáramlás biztosításához tartsa be a lent megadott minimális távolságokat:
Oldalt: 10 cm
Hátul: 30 cm
Fent: 30 cm



Figyelem

A termék nem helyezhető bútorba.
A termék nem helyezhető közvetlenül bútorlap, konyhaszkekrény vagy szkekrény alá.
Vegye figyelembe, hogy forró levegő távozik a hátsó forrólevegő-kimeneti nyíláson. Ellenőrizze a minimális távolságok betartását, és tartsa távol a készüléktől a hőérzékeny tárgyakat.

Magyar

Használat

- 2** ábra Húzza ki a sütőedényt a készülékből a fogantyúnál fogva. Helyezze a rácsot a sütőedénybe úgy, hogy a nyílak a sütőablaka felé mutassanak.
- 3** ábra Töltse meg a sütőedényt a sütni kívánt élelmiszerrel, de legfeljebb a **MAX** jelölésig.
- 4** ábra Tegye vissza a sütőedényt a készülékbe. Ellenőrizze, hogy megfelelően helyezte-e be.
- 5** ábra Dugja be a hálózati csatlakozót egy megfelelő elektromos aljzatba.
- 6** ábra Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék bekapcsolásához. Állítsa be a kívánt üzemmódot a megfelelő üzemmódválasztó gombbal. Vegye figyelembe a szimbólumokat, valamint az alábbi légkeveréses sütési táblázatot is. Szükség esetén állítsa be egyenként a hőmérsékletet és az időt a **+/-** gombokkal. A legmagasabb hőmérséklet 200°C, a leghosszabb idő 60 perc. A hőmérséklet és az idő vagy a hátralévő idő váltva jelenik meg a kijelzőn. Nyomja meg ismét röviden a be-/kikapcsoló gombot a folyamat elindításához. Kigyullad a működésjelző lámpa és a melegítésjelző lámpa. A készülék a beállított hőmérsékletet körülbelül 2–3 perc elteltével éri el. Az előre beállított hőmérséklet elérésekor a melegítésjelző lámpa kialszik és a fűtőegység kikapcsol.

Megjegyzés:

A sütés jelzőlámpa, a fűtőegység és ezzel együtt a sütőedényben a sütési folyamat jelzőlámpája be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, amely azt jelzi, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

A későbbi melegítési folyamatok idejére a melegítésjelző lámpa újra és újra kigyullad. A beállított idő lejár. Amikor az idő lejár, a készülék többször sípoló hangot ad, majd kikapcsol. A forrólevegős sütő kézi kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

Megjegyzés:

- Sütés előtt a ropogós hatás elérése érdekében keverje össze a friss burgonyát egy kevés étolajjal.
- A sült ételeket, különösen a hasábburgonyát, rázogassa meg az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után. Vegye figyelembe az alábbi sütési táblázatot is.
- Ehhez húzza ki a sütőedényt a készülékből a fogantyúnál fogva. A készülék automatikusan kikapcsol.
- Tegye vissza a sütőedényt a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol, és folytatja a melegítést.



- 7** ábra A légkeveréses sütés után az étel eltávolításához húzza ki a sütőedényt a készülékből a fogantyúnál fogva. Helyezze a serpenyőt egy sima és hőálló felületre.
- 8** ábra Tegye át a sült ételt egy megfelelő tálba vagy tányérra. Szükség esetén használjon faspatulát a sütőedény kiürítéséhez. Ha minden alkatrész lehűlt, akkor tisztítsa meg a készüléket a **Tisztítás és ápolás** részben leírtak szerint.

Megjegyzés:




A sütési folyamat során az ételekből távozó zsír a sütőrostély alatt fog összegyűlni. Ne forgassa túlságosan a sütőedényt öntés közben, nehogy a zsír az ételek tetejére folyjon.

Ajánlott sütési idők

Az alábbi táblázatban található adatok referenciaként szolgálnak. Mivel az élelmiszerek eltérőek lehetnek származás, állag, súly és alak tekintetében, a valójában szükséges hőmérséklet és sütési idő eltérhet. Felszolgálás előtt ellenőrizze, hogy minden elkészített étel jól átsült.

Kategória	Étel	Darab / Súly	Hőmérséklet	Idő (percben)	Rázás / Keverés / Átforgatás	Ajánlás
hasáburgonya / nass / pizza	Vékony hasáburgonya (fagyasztott)	400 - 600 g	200°C	20-25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Vastag hasáburgonya (fagyasztott)	400 - 600 g	200°C	20-25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	 Vastag házi hasáburgonya (friss)	400 - 600 g	185°C	40-45	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	 Krokett (fagyasztott)	400 - 600 g	200°C	18-22	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a krocketre, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Sütsajt (friss)	150 - 200 g	200°C	20	nem	-
	Vastag házi hasáburgonya édesburgonyából (friss)	400 - 600 g	185°C	40-45	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Sült camembert (friss)	2 - 3 darab	200°C	10-12	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Pizzás baguette (fagyasztott)	1 - 2 darab	180°C	10-12	nem	-
	Piccolini (fagyasztott)	4 - 6 darab	180°C	10-12	nem	-
	Mini tavaszi tekercsek (fagyasztott)	400 - 600 g	200°C	12-15	rázás	Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után

Magyar

Kategória	Étel	Darab / Súly	Hőmérséklet	Idő (percben)	Rázás / Keverés / Átfordítás	Ajánlás
	Marinált csirkeszárnyak/-combok (fagyasztott)	400 - 600 g	200°C	10-12	rázás	Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirke-falatkák (fagyasztott)	400 - 600 g	200°C	20-25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a csirkefalatkákra, mielőtt elkezdi a sütési folyamatot. Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirkecombok (friss)	200 - 400 g	200°C	25-30	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirkemell (fagyasztott)	200 - 400 g	200°C	20-25	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
hús / hal	Currywurst virsli (friss)	2 - 3 darab.	200°C	8-10	átfordítás	A virsli sütés előtt pár helyen be kell metszeni, hogy ne pukkadjon ki
	Cordon Bleu (fagyasztott)	2 darab	200°C	20-25	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Halrudacsok (fagyasztott)	10 darab	180°C	10-15	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Panírozott hal (fagyasztott)	2 - 3 darab	180°C	20	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
reggeli / desszert 	Sütemény (fagyasztott)	2 - 3 darab	170°C	15-18	nem	-
	Muffin (friss)	3 - 4 darab	160°C	20	nem	-
	Zsömlé (friss)	2 - 3 darab	180°C	10	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Croissant (friss)	2 - 3 darab	150°C	3-5	nem	-
Kioltvasztás 	Fagyasztott ételek	50 - 100 g	70°C	12	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/2-ének letelte után

Megjegyzés:

A fenti idők csak referenciaként szolgálnak. A sütési idő az étel típusától, zsírtartalmától és súlyától függően változhat.

- A friss burgonyát keverje össze sütőolajjal a sütés előtt, hogy ropogós legyen.
- A sült ételeket, különösen a hasábburgonyát, rázza át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után. Tartsa be a fenti táblázatban szereplő információkat.
- Húzza ki a serpenyőt a készülékből a fogantyúnál fogva. A készülék automatikusan kikapcsol. Helyezze a serpenyőt egy sima és hőálló felületre. Kicsit rázza meg a sütőedényt, vagy használjon faspatulát a keveréshez/fordításhoz.
- Tolja vissza a sütőedényt a készülékbe. A készülék ismét automatikusan bekapcsol, és folytatja a melegítést.

Tipppek a jobb eredményekért

- Mindig figyeljen oda az élelmiszerek csomagolásán található elkészítési ajánlásokra. Majdnem minden étel, ami elkészíthető hagyományos sütőben, elkészíthető forrólevegős sütőben is.
- Ha a forrólevegős sütő nincs előmelegítve, számoljon hozzá 2–3 perccel a teljes sütési időhöz.
- Kisebb élelmiszerek esetén általában rövidebb sütési idő is elegendő. Nagyobb élelmiszerek esetén hosszabb sütési idő szükséges.
- Lehetőleg viaszos burgonyát használjon házi hasáburgonya készítéséhez. A frissen felvágott burgonyát öblítse át hideg vízben a túlzott keményítő eltávolításához, majd alaposan szárítsa meg a burgonyát. Ezután adja hozzá az olajat és a fűszereket. Minél kevesebb nedvességet tartalmaz a burgonya, annál ropogósabb lesz. Az olaj ezt a hatást többszöri meg.
- Az egymás tetején lévő / egymást átfedő ételeket többször át kell keverni/rázni az egyenletes sütés érdekében. 2–3 megfelelő átrázással érhető el a legjobb eredmény pl. hasáburgonya vagy mini tavaszi tekercek elkészítésekor. Emellett figyeljen arra, hogy ne töltsen túl a serpenyőt.
- Ügyeljen rá, hogy a serpenyőt csak a tartalom átkeverésének/-rázásának

az idejére távolítsa el, hogy elkerülje a szükségtelen hővesztést, amely negatívan befolyásolhatja az eredményt.

- Friss muffinok vagy kis sütemények sütésekor vegye figyelembe, hogy a tészta meg fog emelkedni. Mindig biztosítsa, hogy a tészta ne érhesse a fűtőelemhez. Tűzveszély!

Tisztítás és ápolás



Vigyázat

Mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz, és hagyja lehűlni tisztítás előtt.

- Vegye ki a sütőrostélyt a készülékből, majd mossa el és öblítse le mindkettőt. Erős lerakódások esetén áztassa be vízbe a rásült ételmaradványokat. Szerelje vissza az összes alkatrészt fordított sorrendben.

Megjegyzés:

A sütőedény és a sütőrostély mosogatógépben is elmosható.

- Tisztítás során soha ne használjon oldó- vagy súrolószereket, kemény keféket, fémes vagy éles tárgyakat. Az oldatok károsak lehetnek az emberi szervezetre és a műanyag alkatrészekre, míg a súrolószerek és eszközök felsérthetik a felszín(ek)e)t.

Hibaelhárítás

Amennyiben üzemeltetés közben bármilyen rendellenességet tapasztal, tekintse át a következő táblázatot. Ha a problémák nem oldhatók meg a **Megoldás** oszlopban felsorolt módokon, kérjük, forduljon értékesítési ügynökéhez.

Hiba	Lehetséges okok	Megoldás
A készülék nem működik	<ul style="list-style-type: none"> • Megszakadt az áramellátás. • A serpenyő nincs megfelelően behelyezve 	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze az áramellátást • Ellenőrizze, hogy a serpenyő megfelelően van-e behelyezve
A termék nem fűt	<ul style="list-style-type: none"> • A termosztát nincs beállítva • Az időzítő nincs beállítva • A sütőedény nincs megfelelően behelyezve 	<ul style="list-style-type: none"> • Állítsa be a termosztátot • Állítson be egy időt az időzítővel • Helyezze be a sütőedényt megfelelő módon
Égett szag / füst	<ul style="list-style-type: none"> • Zsír vagy ételmaradványok tapadtak a fűtőelemhez 	<ul style="list-style-type: none"> • Mindig ellenőrizze, hogy a fűtőelem tiszta, és nem érintkezik zsírral vagy ételmaradvánnyal

Istruzioni di sicurezza



Attenzione! Superficie calda! Rischio di scottature! Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Calore emerge dal prodotto durante l'uso.

- L'apparecchio non dovrebbe essere utilizzato mediante timer esterno o sistema di controllo remoto separato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non deve essere effettuata da bambini a meno che non abbiano oltre 8 anni e sotto supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- Il prodotto deve essere collegato a una presa di rete dotata di contatto di messa a terra.
- Il cavo di alimentazione deve essere ispezionato regolarmente per verificare l'eventuale presenza di danni; nel caso risultasse danneggiato, il prodotto non deve essere utilizzato.

Istruzioni di sicurezza

- Il prodotto è progettato per la preparazione di normali quantità in ambiente domestico, o ambienti simili non commerciali. Ambienti comparabili a quello domestico includono cucine per staff nei negozi, uffici, ambito agricolo o altre piccole attività o per l'uso da parte degli ospiti presso costruzioni bed & breakfast, piccoli hotel e strutture residenziali simili.
- Se il cavo è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore o dall'assistenza o personale qualificato per evitare pericoli.
- Pulire l'apparecchio e gli altri accessori dopo ciascun utilizzo.
- Seguire le istruzioni nel capitolo **Pulizia e cura**.

Istruzioni di sicurezza

- Leggere con cura questo manuale prima dell'uso. Contiene importanti informazioni per la sicurezza, nonché indicazioni di funzionamento e manutenzione.
- Conservare queste istruzioni per uso futuro e consegnarle a terzi se il prodotto viene consegnato a terzi.
- Fare attenzione alle avvertenze sul prodotto e nel manuale.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto. L'uso non corretto può portare a pericoli.
- Nel caso di utilizzo improprio o funzionamento errato, non ci assumiamo responsabilità dei danni derivanti.
- L'uso di accessori e componenti non espressamente consigliati dal produttore può determinare lesioni e danni e invalidare la garanzia.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Non immergere mai le parti elettriche in acqua durante la pulizia. Non tenere mai il dispositivo sotto acqua corrente.
- Non riparare mai da soli il dispositivo. Per assistenza e riparazioni, contattare un centro autorizzato.
- Il voltaggio deve corrispondere alle informazioni presenti sull'etichetta del modello del prodotto.
- La presa è usata per scollegare il dispositivo. Accertarsi che la presa sia in condizioni buone.
- Scollegare la corrente tirando dalla spina dalla presa.
- Evitare guasti del cavo di alimentazione causati da calpestamento o contatto con angoli taglienti.
- Conservare il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore come forni, piastre e altri dispositivi/oggetti che producono calore.
- Tirare sempre la spina e non il cavo di alimentazione. Non tirare mai dal cavo.
- Scollegare il dispositivo se non in uso, prima di montare o smontare accessori e prima di pulirlo.
- Se il cavo di alimentazione o l'alloggiamento del prodotto sono danneggiati o se il prodotto è caduto, questo non deve essere utilizzato se non prima controllato da un tecnico autorizzato.
- Usare questo prodotto in ambienti chiusi e mai all'aperto.
- Proteggere il prodotto da calore esterno e da freddo nonché dalla luce solare diretto dal sole.
- Per prevenire il rischio di incendio o di scossa elettrica, non esporre questo apparecchio al fuoco (focolai, griglie, candele, sigarette ecc.) o all'acqua (gocce, spruzzi, vasi, lavandini, laghetti ecc.).
- **Avvertenza!** Non usare questo prodotto vicino ad acqua o umidità forte; ad es. in una cantina o accanto a piscina o lavandino.
- Utilizzare questo prodotto solo a latitudini temperate. Evitare regioni climatiche tropicali e particolarmente umide.

Istruzioni di sicurezza

- Proteggere questo apparecchio dall'umidità e dagli spruzzi d'acqua.
- Assicurare una sufficiente circolazione dell'aria. Quindi non posizionare oggetti sull'apparecchio e mantenere la distanza dalle pareti come indicato qui sotto:
 - Lati: 10 cm
 - Posteriore: 30 cm
 - Superiore: 30 cm
- L'apparecchio non deve essere posizionato dentro la mobilia. Il prodotto non deve essere installato direttamente sotto una piastra, credenza o armadietto.
- Non rimuovere i piedini dell'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente a calore e schizzi. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda (ad es. Piano di cottura) o fiamme aperte (ad es. cucina a gas).
- L'apparecchio può non venire a contatto o essere coperto da materiale altamente infiammabile come tende, tessuti, pareti ecc. Assicurarsi che vi sia una distanza di sicurezza sufficiente dai materiali infiammabili.
- Non inserire alcun oggetto nel prodotto.
- Questo apparecchio non è idoneo per uso commerciale. Esso è stato progettato solo per uso domestico.
- Non porre l'apparecchio su superfici calde (fornellini a gas, elettrici, a legna ecc.).
- **Pericolo d'incendio!** Gli alimenti possono bruciare! Non usare il prodotto con alimenti con un contenuto di grassi o zuccheri eccessivamente elevato poiché ciò potrebbe causare un incendio. Non lasciare mai il prodotto incustodito.
- **Rischio di ustioni!** Non toccare le superfici calde del prodotto. Toccare il prodotto solo per la sua maniglia o sul display. Prestare particolare attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi.
- Le piastre della griglia e altre parti dell'apparecchio diventano molto calde. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o conservarlo.
- Non toccare l'elemento riscaldante.
- Olio e grasso sono facilmente infiammabili. Olio e grasso non devono cadere sugli elementi di riscaldamento caldi.
- **Importante!** Prima dell'impiego verificare che il prodotto sia utilizzabile. Il prodotto non verrà usato se mostra tracce di danni o se lo si sospetta essere difettoso.

Italiano

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato un prodotto **KOENIC**.
Leggere questo manuale con attenzione e conservarlo per futura consultazione.

Uso previsto

Questo prodotto è adatto solo per la preparazione di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo può arrecare danni all'apparecchio o infortuni. Imtron GmbH non si assume alcuna responsabilità in caso di danni al prodotto, alle cose o in caso di lesioni personali dovuti a usi inappropriati o impropri, o per usi del prodotto che non rispondono alle finalità indicate dal costruttore.

Prima messa in funzione

Rimuovere accuratamente il prodotto e gli accessori dalla confezione originale. Si consiglia di conservare la confezione originale per l'immagazzinamento. Se si desidera smaltire la confezione originale, osservare le disposizioni di legge applicabili. In caso di domande relative al corretto smaltimento, contattare il centro locale di gestione dei rifiuti.

Ispezionare i contenuti della consegna per verificarne la completezza e l'eventuale presenza di danni. Nel caso in cui il contenuto sia incompleto o danneggiato, contattare immediatamente il punto vendita.

Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Pulizia e cura**.

Per rimuovere i residui di produzione, far funzionare l'apparecchio per ca. 10 min. senza alimenti. Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Funzionamento**. Assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente in quanto potrebbe generarsi cattivo odore e fumo. Ciò è innocuo e sparirà a breve.

Sommario

- 1 x Friggitrice ad aria calda
- 1 x Padella con griglia
- 1 x manuale di istruzioni

Dati tecnici

Tensione nominale : 220 - 240 V~
Potenza nominale : 1500 W
Frequenza nominale : 50/60 Hz
Volume del contenitore: 7,2 litri
per frittura

Controlli e componenti

- A** Uscita dell'aria calda
- B** Contenitore per frittura
- C** Graticola
- D** Finestra di controllo
- E** Maniglia
- F** Pannello di controllo con indicatori
- G** Pulsanti e indicatori di modalità
- H** Display della temperatura e del tempo
- I** Pulsanti di selezione del tempo + / -
- J** Pulsante on / off
- K** Pulsanti di selezione della temperatura + / -
- L** Spia di controllo del riscaldamento
- M** Spia di controllo del funzionamento

Installazione

Fig. 1 Posizionare il prodotto su una superficie piana, solida e resistente al calore. Considerare la distanza alla presa di corrente più vicina.

Per assicurare sufficiente circolazione d'aria, seguire la distanza minima qui sotto indicata:

Lati:	10 cm
Retro:	30 cm
Alto:	30 cm



Attenzione

Il prodotto non deve essere collocato su mobili.
Il prodotto non deve essere collocato direttamente sotto un piatto, una credenza o un armadietto.
Tenere presente che l'aria calda fuoriesce dall'uscita posteriore dell'aria calda. Assicurarsi di mantenere le distanze minime e di tenere lontani gli oggetti sensibili al calore.

Funzionamento

Fig. 2 Estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando la maniglia. Posizionare la griglia nel contenitore per frittura con le frecce rivolte verso lo sportello di ispezione

Fig. 3 Inserire gli alimenti da friggere nel contenitore, ma al massimo fino al segno **MAX**.

Fig. 4 Ricollocare il contenitore nell'apparecchio. Assicurarsi di averlo inserito correttamente.

Fig. 5 Inserire la spina di alimentazione in una presa adatta.

Fig. 6 Premere il pulsante di accensione/spengimento per accendere l'apparecchio. Impostare la modalità desiderata premendo il tasto corrispondente. Si prega di osservare i simboli e la seguente tabella di frittura ad aria. Se necessario, impostare la temperatura e il tempo singolarmente con i pulsanti **+/-**. Temperatura massima 200°C, tempo massimo 60 min. La temperatura e il tempo o il tempo rimanente vengono visualizzati in modo alternato sul display. Premere di nuovo brevemente il pulsante di accensione/spengimento per avviare il processo. La spia di funzionamento e la spia di riscaldamento si accendono. La temperatura impostata viene raggiunta dopo circa 2 o 3 minuti. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di riscaldamento e l'elemento riscaldante si spengono.

Nota:

La spia di riscaldamento, l'elemento riscaldante e di conseguenza la luce emessa nel contenitore si accendono e si spengono durante il processo di frittura. Si tratta di un evento normale che indica che la temperatura impostata viene mantenuta.

Durante i successivi processi di riscaldamento, la spia di riscaldamento si accende in modo continuo. Il tempo preimpostato scade. Allo scadere del tempo, viene emesso ripetutamente un segnale acustico e l'unità si spegne autonomamente. Per spegnere manualmente la friggitrice ad aria calda, premere il pulsante di accensione/spengimento.

Nota:

- Prima di friggere, mescolare le patate fresche con un po' di olio di cottura per ottenere un effetto croccante.
- Smuovere gli alimenti fritti, in particolare patatine, crocchette, ecc. dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura. Si prega di osservare le informazioni riportate nella seguente tabella di frittura.
- A tale scopo, estrarre il contenitore per friggere dall'apparecchio tenendolo per la maniglia. L'apparecchio si spegne automaticamente.
- Inserire nuovamente il contenitore nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e continua a riscaldare.

Fig. 7 Per rimuovere gli alimenti dopo la frittura ad aria, estrarre il contenitore dall'apparecchio tenendolo per la maniglia. Posizionare la padella su una superficie piana e resistente al calore.

Fig. 8 Mettere il cibo fritto in un'apposita ciotola o su un piatto. Se necessario, utilizzare una spatola di legno per svuotare il contenitore per frittura. Quando tutte le parti si sono raffreddate, pulire il dispositivo come descritto in **Pulizia e cura**.

Nota:







Il grasso che fuoriesce dagli alimenti durante il processo di frittura si raccoglie sotto la griglia. Non ruotare troppo il contenitore quando lo si svuota, per evitare che il grasso venga versato sopra gli alimenti.

Italiano

Tempi di frittura consigliati

I dati della seguente tabella devono servire da riferimento. Poiché i prodotti alimentari differiscono in termini di origine, consistenza, peso e forma, la temperatura e i tempi di frittura effettivamente necessari possono variare. Assicurarsi che tutti i cibi preparati siano ben fatti prima di servirli.

Categoria	Alimento	Pezzi/ Peso	Temperatura	Tempo (minuti)	Agitazione/ Miscelazione/ Capovolgimento	Raccomandazione
  patatine / snack / pizza	Patatine fritte sottili (congelate)	400 - 600 g	200°C	20-25	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Patatine fritte spesse (congelate)	400 - 600 g	200°C	20-25	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Patatine fritte spesse fatte in casa (fresche)	400 - 600 g	185°C	40-45	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Crocchette (congelate)	400 - 600 g	200°C	18-22	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle crocchette prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Formaggio cotto (fresco)	150 - 200 g	200°C	20	nessuna	-
	Patatine fritte spesse con patate dolci fatte in casa (fresche)	400 - 600 g	185°C	40-45	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Camembert al forno (fresco)	2 - 3 pezzi.	200°C	10-12	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Pizza Baguette (congelata)	1 - 2 pezzi	180°C	10-12	nessuna	-
	Piccolini (congelati)	4 - 6 pezzi	180°C	10-12	nessuna	-
	Involtoni primavera (congelati)	400 - 600 g	200°C	12-15	agitazione	Agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura

Categoria	Alimento	Pezzi / Peso	Temperatura	Tempo (minuti)	Agitazione/ Miscelazione/ Capovolgimento	Raccomandazione
    carne / pesce	Ali di pollo marinate / cosce di pollo (congelate)	400 - 600 g	200°C	10-12	agitazione	Agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Nugget di pollo (congelati)	400 - 600 g	200°C	20-25	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sui nugget di pollo prima di iniziare il processo di frittura, agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Cosce di pollo (fresche)	200 - 400 g	200°C	25-30	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Petto di pollo (congelato)	200 - 400 g	200°C	20-25	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Salsiccia Currywurst (fresco)	2 - 3 pezzi	200°C	8-10	capovolgimento	La salsiccia deve essere incisa un paio di volte prima della frittura per evitare che scoppi.
	Cordon Bleu (congelato)	2 pezzi	200°C	20-25	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Bastoni di pesce (congelati)	10 pezzi	180°C	10-15	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Pesce impanato (congelato)	2 - 3 pezzi	180°C	20	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
 colazione / dessert	Pezzi di torta (congelati)	2 - 3 pezzi	170°C	15-18	nessuna	-
	Muffin (freschi)	3 - 4 pezzi	160°C	20	nessuna	-
	Involtini(freschi)	2 - 3 pezzi	180°C	10	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Croissant (freschi)	2 - 3 pezzi	150°C	3-5	nessuna	-
 Scongelamento	Alimenti congelati	50 - 100 g	70°C	12	capovolgere	Capovolgere dopo aver superato la metà del tempo di frittura

Nota:

Il tempo menzionato sopra è solo di riferimento. Il tempo di cottura varia in base al tipo, al grasso e al peso dell'alimento.

- Mescolare le patate fresche con un po' d'olio prima di friggere per ottenere un effetto croccante.
- Agitare i fritti, in particolare le patatine fritte, dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura. Osservare le indicazioni della tabella sopra riportata.
- Estrarre il contenitore dall'apparecchio mediante la maniglia. L'apparecchio si spegne automaticamente. Posizionare il contenitore su una superficie piana e resistente al calore. Agitare un po' il contenitore, oppure utilizzare una spatola di legno per mescolare/girare.
- Riposizionare il contenitore nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e continua a riscaldarsi.

Italiano

Suggerimenti per ottenere risultati migliori

- Prestare sempre attenzione alle raccomandazioni sulla preparazione riportate sulla confezione degli alimenti. Quasi tutti gli alimenti che possono essere preparati in un normale forno, possono anche essere preparati in una friggitrice.
- Se la friggitrice non è preriscaldata, aggiungere 2-3 minuti al tempo totale di frittura.
- Per i prodotti alimentari più piccoli è di solito sufficiente un tempo di frittura più breve. Per i prodotti alimentari più grandi è necessario un tempo di frittura più lungo.
- Per le patatine fritte fatte in casa utilizzare principalmente patate cerate. Sciacquare le patatine fritte appena tagliate con acqua fredda per eliminare l'eccesso di amido e asciugarle accuratamente in seguito. Successivamente aggiungere olio e spezie. Minore è l'umidità contenuta nelle patatine fritte, più saranno croccanti. L'olio moltiplica l'effetto.
- Gli alimenti impilati / sovrapposti devono essere mescolati / agitati più volte per ottenere un risultato di frittura uniforme. Se si agita correttamente per 2-3 volte, il risultato migliore si ottiene, ad esempio, con patatine fritte o involtini primavera. Inoltre, assicurarsi di non riempire eccessivamente la padella.
- Assicurarsi di rimuovere la padella solo per mescolare / agitare i prodotti e solo per il minor tempo necessario, per evitare

un'inutile perdita di calore che potrebbe compromettere il risultato complessivo.

- Durante la cottura di muffin freschi o di piccole torte, tenere presente che l'impasto si estende. Accertarsi sempre che l'impasto non tocchi la resistenza. Pericolo di incendio!

Pulizia e cura



Avviso

Scollegare sempre il prodotto dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.

- Estrarre la griglia dal contenitore e lavare e sciacquare entrambi. Per le incrostazioni più ostinate bagnare con acqua i residui della cottura. Rimontare tutte le parti in ordine inverso.

Nota:

In alternativa, il contenitore e la griglia possono essere lavate in lavastoviglie.

- Durante la pulizia, non usare mai solventi o materiali abrasivi, spazzole metalliche, oggetti metallici o taglienti. I solventi sono pericolosi alla salute umana e possono attaccare le parti in plastica, mentre i meccanismi di pulizia e gli utensili potrebbero graffiare la superficie.

Risoluzione dei problemi

Se ci sono problemi durante il funzionamento, fare riferimento alla seguente tabella. Se non è possibile risolvere i problemi come indicato nella colonna **Soluzione**, contattare il proprio agente di vendita.

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il prodotto non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione interrotta • La padella non è stata inserita correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica • Assicurarsi che la padella sia inserita correttamente
Il prodotto non riscalda	<ul style="list-style-type: none"> • Il termostato non è stato impostato • Il timer non è stato impostato • Il contenitore non è stato inserito correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare il termostato • Impostare un tempo con il timer • Inserire correttamente il contenitore per la frittura
Odore di bruciato / fumo	<ul style="list-style-type: none"> • Residui di grasso o di alimenti sono rimasti attaccati alla resistenza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e che il grasso o gli alimenti non entrino in contatto con essa.

Veiligheidsinstructies



Let op! Warm oppervlak! Risico op brandwonden!

Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan. Er komt warmte af van het apparaat tijdens de werking.

- Gebruik het product niet op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Het reinigen en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het product en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het product moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde. Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging en als het snoer beschadigd is, mag het product niet worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Het product is ontworpen voor de bereiding van normale hoeveelheden thuis of in huishoudelijke niet-commerciële omgevingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren, boeren- en kleine bedrijven of door gasten bij een bed&brakfast, kleine hotels en soortgelijke verblijfsomgevingen.
- Een beschadigde stroomkabel dient uitsluitend te worden vervangen door bevoegde onderhoudsinstanties om gevaar te voorkomen.
- Reinig het product en andere onderdelen na elk gebruik.
- Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk **Reiniging en Onderhoud**.

Veiligheidsinstructies

- Lees deze handleiding voor het gebruik aandachtig door. De handleiding omvat belangrijke informatie m.b.t. uw veiligheid en het gebruik en serviceonderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze voorschriften voor toekomstige referentie en geef ze samen met het product door.
- Neem met name de waarschuwingen die zich op het apparaat en in deze handleiding bevinden in acht.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot gevaar.
- In het geval van oneigenlijk of verkeerd gebruik, stellen wij ons op geen enkele wijze aansprakelijk voor eventueel hieruit voortvloeiende schade.
- Het gebruik van accessoires en onderdelen die niet uitdrukkelijk zijn aangeraden door de fabrikant, kan leiden tot letsel of schade en leidt tot de nietigheid van de garantie.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het is ingeschakeld.
- Plaats geen zware voorwerpen op de bovenkant van het apparaat.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder water tijdens het reinigen of de bediening. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Probeer onder geen enkele omstandigheden het apparaat zelf te repareren. Wij verzoeken u voor serviceonderhoud en reparaties een bevoegde onderhoudsinstantie te raadplegen.
- De netspanning dient overeen te komen met de informatie die staat vermeld op het kenplaatje van het apparaat.
- De stroomkabel wordt gebruikt als uitschakelapparaat. Zorg ervoor dat de stroomkabel gemakkelijk te bedienen is.
- Het apparaat kan uitsluitend geheel van het voedingsnet worden gescheiden door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Vermijd schade aan de stroomkabel door knikken of contact met scherpe hoeken.
- Houd dit apparaat, met inbegrip van de stroomkabel en de stekker, uit de buurt van alle hittebronnen, zoals bijvoorbeeld ovens, kookplaten en andere hitteproducerende apparaten/voorwerpen.
- Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Niet aan het snoer trekken.
- Koppel het apparaat los van het voedingsnet als het apparaat niet in gebruik is of als er sprake is van storingen en alvorens accessoires te verbinden of te verwijderen en voor elke reinigingshandeling.
- Als de stroomkabel of de behuizing van het apparaat is beschadigd of als het apparaat is gevallen, dient het apparaat niet meer te worden gebruikt, totdat het apparaat is onderzocht door een bevoegde onderhoudsinstantie.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
- Bescherm dit apparaat tegen extreme hitte en kou, direct zonlicht en stof.

Veiligheidsinstructies

- Om het risico van brand en elektrische schokken te verkleinen, stel het product niet bloot aan vuur (open haard, grill, kaarsen, sigaretten enzovoort) of water (waterdruppels, waterspatten, vazen, kuipen, vijvers en enzovoort).
- **Waarschuwing!** Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water of onder zeer vochtige omstandigheden; bijv. in een vochtige kelder of naast een zwembad of badkuip.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend bij gematigde temperaturen. Voorkom tropische en met name vochtige klimaten.
- Bescherm het apparaten tegen vocht, inclusief opspetterend water en vochtigheid.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Plaats daarom geen voorwerpen op het toestel en houd de vrije ruimte tot de muren aan zoals hieronder aangegeven:
 - Zijkant: 10 cm
 - Achterkant: 30 cm
 - Bovenkant: 30 cm
- Het toestel mag niet in meubilair worden ingebouwd. Het toestel mag niet direct onder een plaat, een kast of een behuizing worden geïnstalleerd.
- De pootjes van het toestel mogen niet worden verwijderd.
- Plaats het apparaat op een hitte- en spatbestendig oppervlak. Plaats het toestel niet op een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaten) of open vlammen (bijvoorbeeld gasovens).
- Het apparaat dient niet in aanraking te komen of bedekt te worden met zeer licht ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen, muren, enz. Wees er zeker van dat er voldoende afstand is tussen het apparaat en ontvlambare materialen.
- Voer geen voorwerpen in het apparaat in.
- Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik. Het is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Plaats het apparaat niet op kookplaten (gas, elektrisch, kolenkacheltjes, enz.).
- **Brandgevaar!** Levensmiddelen kunnen verbranden! Niet te gebruiken bij voedingsmiddelen met een uitzonderlijk hoog vet- of suikergehalte, omdat dit brand kan veroorzaken. Laat het product nooit onbeheerd achter.
- **Risico op verbranding!** Raak de hete oppervlakken van het product niet aan. Raak het product alleen aan via de hendel of op het display. Wees vooral voorzichtig bij het uitnemen van warme levensmiddelen.
- De grillplaten en de andere onderdelen van het apparaat worden erg warm. Laat het apparaat goed afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Raak het verwarmingselement niet aan.
- Olie en vet zijn gemakkelijk ontvlambaar. Olie en vet mogen niet op de hete verwarmingselementen druppelen.
- **Belangrijk!** Controleer voor gebruik of het product in een bruikbare staat verkeert. Het product mag niet worden gebruikt als het tekenen van schade vertoont of als het vermoeden bestaat dat het defect is.

Gefeliciteerd!!

Bedankt voor uw aankoop van een **KOENIC** product. Lees het zorgvuldig en bewaar het voor toekomstig gebruik.

Beoogd gebruik

Met dit product kan alleen voedsel worden bereid. Elk ander gebruik kan tot schade aan het product of tot letsel leiden.

Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel als gevolg van onzorgvuldig of oneigenlijk gebruik van het product, of gebruik van het product die niet voldoet aan het doel opgegeven door de fabrikant.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het apparaat en de accessoires voorzichtig uit de verpakking. Het is aangeraden om de originele verpakking te bewaren voor opslag. Als u de originele verpakking wenst weg te gooien, dient u dit in overeenkomst met de wettelijke bepalingen te doen. Voor vragen over de correcte wijze van afvalverwerking, kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingscentrum. Controleer de inhoud van de verpakking op compleetheid en schade. Indien de inhoud incompleet of beschadigd is, dient u direct contact op te nemen met uw lokale verkooppunt. Raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en zorg** nadat u de verpakking heeft verwijderd.

Om productieresten te verwijderen, dient het apparaat ca. 10 minuten lang in werking te worden gesteld zonder etenswaren. Raadpleeg het hoofdstuk **Bediening** nadat u de verpakking heeft verwijderd. Zorg ervoor dat er voldoende wordt geventileerd, daar er een onaangename geur en rook kan worden afgegeven. Dit is niet schadelijk en verdwijnt op den duur.

Inhoud

- 1 x Frituurpan
- 1 x Frituurpan incl. rooster
- 1 x Gebruiksaanwijzing

Bedieningselementen

Toegekende spanning	: 220 - 240 V~
Toegekend ingangsvermogen	: 1500 W
Toegekende frequentie	: 50/60 Hz
Inhoud van frituurpan	: 7,2 liter

Besturingselement en onderdelen

- A** Uitlaat hete lucht
- B** Frituurpan
- C** Rooster
- D** Kijkvenster
- E** Handvat
- F** Bedieningspaneel met indicatoren
- G** Modusknoppen en indicatoren
- H** Temperatuur- en tijdsweergave
- I** Tijdkeuze knoppen +/-
- J** Aan/uit knop
- K** Temperatuurkeuze knoppen +/-
- L** Verwarming controlelampje
- M** Stroom controlelampje

Installatie

Fig. **1** Plaats het product op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Denk aan de afstand tot het dichtstbijzijnde stopcontact.

Om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen, houd de minimale vrije afstanden aan zoals hieronder aangegeven:

- Zijkanten: 10 cm
- Achterkant: 30 cm
- Bovenkant: 30 cm



Frituurpan

Het product mag niet in meubilair worden geplaatst.
Het product mag niet direct onder een plank, in een kast of een behuizing worden geplaatst.
Houd er rekening mee dat hete lucht ontsnapt uit de achterste hete lucht uitlaat. Zorg ervoor dat u de minimumafstanden aanhoudt en houd warmtegevoelige voorwerpen uit de buurt.

Nederlands

Bediening

- Fig. 2 Trek de frituurpan aan het handvat uit het apparaat. Plaats het rooster in de frituurpan met de pijlen richting het kijkvenster.
- Fig. 3 Doe het te frituren voedsel in de frituurpan tot maximaal het **MAX** teken.
- Fig. 4 Steek de frituurpan terug in het apparaat. Zorg dat het goed op z'n plaats zit.
- Fig. 5 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Fig. 6 Druk op de aan/uit knop om het apparaat in te schakelen. Selecteer de gewenste modus met behulp van de overeenkomstige modusknop. Houd rekening met de symbolen en de volgende frituurtabel. Stel, indien gewenst, de temperatuur en de tijd afzonderlijk in met de +/- knoppen. De maximumtemperatuur is 200°C, de maximale tijd is 60 min. De temperatuur en de tijd of de resterende tijd worden afwisselend weergegeven op het display. Druk nogmaals kort op de aan / uitknop om het proces te starten. Het bedrijfsindicatielampje en het indicatielampje voor de verwarming gaan branden. De ingestelde temperatuur wordt na ca. 2 tot 3 minuten bereikt. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, gaan het verwarmingscontrolelampje en het verwarmingselement uit.

Let op:

Het verwarmingscontrolelampje, het verwarmingselement en het uitgezonden licht gaan tijdens het frituurproces afwisselend aan en uit. Dit is normaal en geeft aan dat de ingestelde temperatuur behouden wordt.

Tijdens opeenvolgende opwarmingsprocessen wordt het indicatielampje van de verwarming steeds opnieuw ingeschakeld. De ingestelde tijd verloopt. Wanneer de tijd om is, klinkt herhaaldelijk een pieptoon en schakelt het apparaat zichzelf uit. Druk op de aan/uit knop om de air fryer handmatig uit te schakelen.

Opmerking:

- Alvorens te frituren, meng verse aardappelen met een beetje spijsolie voor een knapperig resultaat.
- Schud gefrituurd voedsel, vooral friet, kroketten, etc., na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd. Lees de informatie in de volgende frituurtabel.
- Om dit te doen, trek de frituurpan aan het handvat uit het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch uit.
- Schuif de frituurpan terug in het apparaat. Het apparaat wordt opnieuw automatisch ingeschakeld en warmt verder op.

- Fig. 7 Om het voedsel na het frituurproces te verwijderen, trek de frituurpan aan het handvat uit het apparaat. Plaats het frituurpan op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Fig. 8 Plaats het gefrituurde voedsel in een geschikte kom of op een bord. Gebruik indien nodig een houten spatel om de frituurpan leeg te maken. Als alle onderdelen zijn afgekoeld, reinig dan het apparaat zoals beschreven onder


Reiniging en zorg

Let op:








Het vet dat tijdens het frituurproces uit het voedsel lekt, zal zich onder het frituurrooster verzamelen. Draai de frituurpan tijdens het leeg maken niet te veel om, om te voorkomen dat dit vet op het voedsel wordt gegoten.

Aanbevolen frituurtijden

De gegevens in de volgende tabel dienen als referentie. Aangezien voedingsmiddelen verschillen in oorsprong, samenstelling, gewicht en vorm kan de werkelijk benodigde temperatuur en baktijd variëren. Zorg ervoor dat alle bereide gerechten goed gaar zijn voordat ze worden opgediend.

Categorie	Etenswaar	Stukken / Gewicht	Temperatuur	Tijd (minuten)	Schudden/ Roeren/ Omdraaien	Aanbeveling
  friet / snacks / pizza	Dunne Franse friet (bevroren)	400 - 600 g	200°C	20-25	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Dikke friet (bevroren)	400 - 600 g	200°C	20-25	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Huisgemaakte dikke friet (vers)	400 - 600 g	185°C	40-45	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kroketten (bevroren)	400 - 600 g	200°C	18-22	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Gebakken kaas (vers)	150 - 200 g	200°C	20	nee	-
	Huisgemaakte dikke friet van zoete aardappel (vers)	400 - 600 g	185°C	40-45	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Bakken Camembert (vers)	2 - 3 st.	200°C	10-12	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Pizza Baguette (bevroren)	1 - 2 st.	180°C	10-12	nee	-
	Piccolini (bevroren)	4 - 6 st.	180°C	10-12	nee	-
	Mini Loempia's (bevroren)	400 - 600 g	200°C	12-15	schudden	Goed schudden na 1/3 en na 2/3 van de tijd.

Nederlands

Categorie	Etenswaar	Stukken/ Gewicht	Tempe- ratuur	Tijd (mi- nuten)	Schudden/ Roeren/ Omdraaien	Aanbeveling
     vlees / vis	Gemarineerde kippenvleugels / drumsticks (bevoren)	400 - 600 g	200°C	10-12	schudden	Goed schudden na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kip Nuggets (bevoren)	400 - 600 g	200°C	20-25	schudden	Spuut wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de kipnuggets voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kippenpoten (vers)	200 - 400 g	200°C	25-30	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kipfilet (bevoren)	200 - 400 g	200°C	20-25	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Curryworst worstje (vers)	2 - 3 st.	200°C	8-10	omdraaien	Het worstje dient voor het frituren een paar maal ingesneden te worden om openbarsten te voorkomen
	Cordon Bleu (bevoren)	2 st.	200°C	20-25	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Vissticks (bevoren)	10 st.	180°C	10-15	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Gepaneerde vis (bevoren)	2 - 3 st.	180°C	20	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
ontbijt / nagerecht 	Stukken cake (bevoren)	2 - 3 st..	170°C	15-18	nee	-
	Muffins (vers)	3 - 4 st.	160°C	20	nee	-
	Broodjes (vers)	2 - 3 st.	180°C	10	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Croissants (vers)	2 - 3 st.	150°C	3-5	nee	-
Ontdooien 	Bevoren etenswaren	50 - 100 g	70°C	12	omdraaien	Omdraaien na 1/2 van de tijd

Let op:

Bovenstaande tijden zijn slechts ter referentie. De bereidingstijden zullen variëren afhankelijk van het soort / vet / gewicht van het voedsel.

- Mix verse aardappelen met wat spijsolie voor het frituren voor een knapperig effect.
- Schud gefrituurd voedsel, vooral de friet, na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd. Houd u aan de bovenstaande tabel.
- Trek de frituurpan aan het handvat uit het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch uit. Plaats de frituurpan op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Schud de frituurpan een beetje of gebruik een houten spatel om te roeren/om te draaien.
- Duw de frituurpan terug in het apparaat. Het apparaat zal automatisch inschakelen en doorgaan met verwarmen.

Tips voor betere resultaten

- Let altijd op de bereidingsaanbevelingen op de verpakking van het voedsel. Bijna al het voedsel dat in een gewone oven bereid kan worden, kan ook in een airfryer bereid worden.
- Als de airfryer niet is voorverwarmd, voeg dan 2-3 minuten toe aan de totale frituurtijd.
- Voor kleinere voedingsmiddelen is een kortere frituurtijd meestal voldoende. Voor grotere voedingsmiddelen is langere frituurtijd vereist.
- Gebruik voornamelijk wasachtige aardappelen voor huisgemaakte friet. Spoel vers gesneden frites af met koud water om overtollig zetmeel te verwijderen en droog de frites daarna grondig. Voeg vervolgens olie en kruiden toe. Hoe minder vocht de frieten bevatten, des te knapperiger ze worden. Olie vergroot dit effect.
- Gestapeld / overlappend voedsel moet meerdere keren worden geroerd / geschud om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken. Wanneer het 2-3 keer goed geschud is, is het resultaat van b.v. frietjes of mini loempia's het beste. Zorg er bovendien voor dat u de frituurpan niet te vol doet.
- Zorg ervoor dat u de frituurpan alleen verwijdert voor het roeren / schudden van het voedsel en dan ook zo kort mogelijk, om onnodig warmteverlies te voorkomen, wat het algehele resultaat nadelig zou beïnvloeden.
- Houd er bij het bakken van verse muffins of kleine cakes rekening mee dat het deeg uitzet. Zorg er altijd voor dat het deeg het verwarmingselement niet raakt. Brandgevaar!

Reiniging en zorg



Voorzichtig

Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt.

- Neem het rooster uit de pan, en was en spoel deze beide af. Voor dikke korsten weekt u de aangebakken resten met water. Monteer alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde.

Let op:

De frituurpan en het rooster kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlakte/de oppervlaktes.

Problemen oplossen

Als zich problemen voordoen tijdens het gebruik, raadpleeg de volgende tabel. Als problemen niet kunnen worden opgelost zoals vermeld onder **Oplossing**, neem dan contact op met uw verkoper.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Onderbroken voeding • Frituurpan niet op de juiste manier geplaatst 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stroomvoorziening • Zorg dat de frituurpan op de juiste manier geplaatst is
Apparaat warmt niet op	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostaat is niet ingesteld • Timer is niet ingesteld • Frituurpan niet op de juiste manier geplaatst 	<ul style="list-style-type: none"> • Stel de thermostaat in • Stel een tijd in met de timer • Breng de frituurpan op een juiste manier aan
Verbrande geur / Rook	<ul style="list-style-type: none"> • Vet of voedselresten zitten vast aan het verwarmingselement 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg er altijd voor dat het verwarmingselement schoon is en dat er geen vet of voedingsmiddelen mee in contact komen

Instrukcje bezpieczeństwa



Uwaga! Gorące powierzchnie! Ryzyko poparzeń! Nie dotykać gorących powierzchni produktu. W trakcie eksploatacji istnieje ryzyko nagrzania się produktu.

- Nie należy użytkować produktu za pomocą zewnętrznego czasomierza czy osobnego pilota.
- Produkt ten może być obsługiwany przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o zmniejszonych możliwościach psychicznych, sensorycznych i umysłowych czy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli będą pod nadzorem lub zostaną dokładnie poinstruowane w zakresie użytkowania produktu w bezpieczny sposób i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie wolno dopuszczać, aby dzieci bawiły się produktem.
- Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być dokonywane przez dzieci, o ile nie są one starsze niż 8 lat i są pod opieką.
- Produkt wraz z kablem zasilania trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie należy podłączać do gniazdka sieciowego z uziemieniem.
- Kable zasilania powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzeń i jeśli jest uszkodzony, nie wolno używać urządzenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone do parzenia kawy w ilościach typowych dla gospodarstw domowych lub niekomercyjnych obiektów zbliżonych do gospodarstw domowych. Obiekty zbliżone do gospodarstw domowych obejmują kuchnie dla personelu w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych prowadzących działalność gospodarczą i innych małych firmach, a także miejsca wyznaczone dla gości w placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem, małych hotelach itp.
- Uszkodzony przewód zasilający może wymienić wyłącznie autoryzowany agent serwisowy w celu uniknięcia zagrożeń.
- Urządzenie i pozostałe części należy czyścić po każdym użyciu.
- Prosimy zwracać uwagę na rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Najpierw należy uważnie przeczytać tę instrukcję. Zawiera ona istotne informacje dotyczące bezpieczeństwa, jak też użytkowania i konserwacji sprzętu.
- Zachować tę instrukcję na przyszłość i przechowywać ją wraz z produktem.
- Zwrócić szczególną uwagę na ostrzeżenia na produkcie oraz te w instrukcji.
- Produkt użytkować tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do powstawania zagrożeń.
- W przypadku niewłaściwego używania czy złej obsługi, producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe usterki.
- Użycie akcesoriów i elementów składowych w sposób niezgodny z zaleceniami producenta może spowodować uszkodzenie ciała lub szkody materialne oraz utratę gwarancji.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego produktu bez nadzoru.
- Nie kłaść na produkcie żadnych ciężkich przedmiotów.
- W trakcie czyszczenia czy użytkowania nigdy nie zanurzać podzespołów elektrycznych produktu w wodzie. Nigdy nie wkładać produktu pod strumień bieżącej wody.
- Nie próbować samemu naprawiać produktu. W celu przeprowadzenia obsługi i napraw należy kontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu.
- Napięcie sieci zasilania musi być zgodne z informacją o napięciu nominalnym, znajdującą się na tabliczce znamionowej produkt.
- Jako wyłącznik produktu służy wtyczka zasilania. Należy upewnić się, czy wtyczka zasilania jest sprawna.
- Tylko wyjęcie wtyczki z gniazdka zasilania całkowicie odłącza produkt od sieci zasilania.
- Unikać uszkodzeń kabla zasilania, które mogą być spowodowane skręceniem się kabla czy jego kontaktu z ostrymi krawędziami.
- Produkt ten wraz z jego kablem zasilania i wtyczką trzymać z dala od wszystkich źródeł ciepła, takich jak np.: kuchenki mikrofalowe, płyty grzejne i inne urządzenia/obiekty wytwarzające ciepło.
- Odłączać z gniazdka zasilania tylko poprzez chwyt dłonią za wtyczkę. Nie ciągnąć za kabel.
- Wyjmować wtyczkę z gniazdka, gdy produkt nie jest używany, w przypadku uszkodzenia, przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów oraz przed każdym czyszczeniem.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania lub upadku samego produktu, nie należy go używać, zanim nie będzie sprawdzone przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.
- Produkt użytkować tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na otwartym powietrzu.
- Produkt ten chronić przed skrajnie wysokimi, jak i niskimi temperaturami jak też i przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i pyłu.
- W celu zmniejszenia ryzyka pożaru i porażenia prądem elektrycznym, nie wystawiać produktu na działanie ognia (kominek, grill, świece, papierosy, itp.) czy wody (krople wody, rozbryzgi wody, wazony, wanny, stawy, itp.).

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ostrzeżenie!** Nie użytkować produktu w pobliżu wody czy w pomieszczeniu o dużej wilgotności; np. w wilgotnej piwnicy lub obok basenu czy wanny.
- Produkt używać tylko w umiarkowanych szerokościach geograficznych. Unikać regionów tropikalnych i szczególnie wilgotnych.
- Chronić produkt przed wilgocią, tj. odpryskami wodą itp.
- Zapewnij odpowiednią cyrkulację powietrza. W związku z tym nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu i zachować odstęp od ścian, jak podano poniżej:
 - Boki: 10 cm
 - Tył: 30 cm
 - Góra: 30 cm
- Urządzenie nie powinno być wbudowane w meble. Urządzenie nie może być instalowane bezpośrednio pod płytą lub szafką.
- Nóżki urządzenia nie mogą zostać usunięte.
- Umieść urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło i ochlapania. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącej powierzchni (np.: kuchenek) lub przy nieosłoniętym płomieniu (np.: kuchenek gazowych).
- Produkt nie może mieć styczności z łatwopalnymi materiałami, np. zasłonami, tekstyliami, ściankami itp. ani być nimi zakrywany. Zawsze zachować odpowiedni odstęp bezpieczeństwa od łatwopalnych materiałów.
- Nie wprowadzać do produktu żadnych ciał obcych.
- Produkt ten nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Jest przeznaczony jedynie do użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Nie ustawiać produktu na płycie grzewczej (gazowej, elektrycznej, piecu węglowym itd.).
- **Niebezpieczeństwo pożaru!** Artykuły żywnościowe mogą ulec zapaleniu! Nie używać do artykułów żywnościowych o nadmiernej zawartości tłuszczu lub cukru, gdyż może to spowodować pożar. Nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru.
- **Ryzyko poparzenia!** Nie dotykać gorących powierzchni produktu. Produkt chwycić wyłącznie za uchwyt lub dotykać w okolicach wyświetlacza. Zachowuj szczególną ostrożność wyjmując gorące produkty.
- Płyty do grillowania oraz inne części produktu silnie się nagzewają. Odczekać aż produkt ostygnie przed jego czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Nie dotykać elementu grzejnego.
- Olej i tłuszcz są łatwopalne. Olej i tłuszcz nie może kapać na gorące elementy grzejne.
- **Ważne!** Przed użyciem sprawdź, czy produkt jest w dobrym stanie. Produkt nie może być używany, jeśli ma ślady uszkodzeń lub istnieje podejrzenie o jego wadę.

Polski

Gratulacje!

Dziękujemy za zakup produktu **KOENIC**.
Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Przeznaczenie

Ten produkt jest przeznaczony jedynie do przygotowywania żywności. Jakikolwiek inny sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń. Imtron GmbH bierze żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie produktu, szkody majątkowe czy jakiegokolwiek obrażenia ciała spowodowane nieostrożnym użytkowaniem produktu czy użytkowaniem produktu do celu innego niż ten określony przez producenta.

Przed pierwszym użyciem

Produkt wraz z wyposażeniem należy ostrożnie wyjąć z oryginalnego opakowania. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania dla późniejszego przechowywania. W celu wyrzucenia oryginalnego opakowania należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji. W przypadku pytań dotyczących prawidłowej utylizacji należy zasięgnąć porady w miejscowej gminie.

Zawartość opakowania należy sprawdzić pod względem kompletności i uszkodzeń. W przypadku braku części w opakowaniu lub w razie stwierdzenia uszkodzeń należy skontaktować się z punktem sprzedaży. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Aby usunąć pozostałości po produkcji, włączyć produkt na ok. 10 minut bez potraw wewnątrz. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Obsługa**. Sprawdzić, czy jest odpowiednia wentylacja, jako że może pojawić się delikatny odór i trochę dymu. Jest to nieszkodliwe i szybko zanika.

Zawartość

1 x frytkownica na gorące powietrze
1 x miska, w tym ruszt
1 x instrukcja użytkownika

70

Dane techniczne

Napięcie szacunkowe : 220 - 240 V~
Szacunkowa moc wejściowa : 1500 W
Szacunkowa częstotliwość : 50/60 Hz
Pojemność patelni : 7,2 litra

Sterowniki i części składowe

- A** Wylot gorącego powietrza
- B** Patelnia
- C** Ruszt
- D** Okienko kontrolne
- E** Uchwyt
- F** Panel sterowania z kontrolkami
- G** Przyciski trybu roboczego i kontrolki
- H** Wyświetlacz temperatury i czasu
- I** Przyciski regulacji czasu + / -
- J** Przycisk wł. / wył.
- K** Przyciski regulacji temperatury + / -
- L** Kontrolka nagrzewania
- M** Kontrolka pracy urządzenia

Instalacja

Rys. 1 Umieścić produkt na równej, solidnej i odpornej na ciepło powierzchni. Weź pod uwagę odległość do najbliższego gniazdka.

Aby zapewnić wystarczający przepływ powietrza, przestrzegaj minimalnych odstępów, jak podano poniżej:

Boki: 10 cm
Tył: 30 cm
Góra: 30 cm



Ostrzeżenie

Urządzenie nie może być instalowane i umieszczane w meblach. Urządzenie nie może być umieszczane bezpośrednio pod płytą lub szafką.

Zwróć uwagę, że gorące powietrze wydobywa się z tylnego wylotu gorącego powietrza. Zachowaj minimalne odstępki i trzymaj przedmioty wrażliwe na ciepło z daleka.

Obsługa

Rys. 2 Trzymając za uchwyt patelnię należy wyjąć z urządzenia. Ruszt należy ułożyć na patelni w taki sposób, by strzałki skierowane były stroną okienka kontrolnego.

Rys. 3 Danie przeznaczone do usmażenia należy włożyć na patelnię, nie przekraczając oznaczenia **MAX**.

Rys. 4 Patelnię ponownie włóż do urządzenia. Upewnij się, że jest prawidłowo włożony.

Rys. 5 Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.

Rys. 6 Naciśnij włącznik/wyłącznik, aby włączyć urządzenie. Ustaw żądany tryb roboczy naciskając właściwy przycisk. Prosimy zwrócić uwagę na symbole umieszczone w poniższej tabeli. W razie potrzeby indywidualnie ustaw temperaturę i czas za pomocą przycisków +/- . Maksymalna temperatura to 200°C, maksymalny czas to 60min. Temperatura i czas lub pozostały czas są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu. Wciśnij włącznik/wyłącznik ponownie, aby rozpocząć smażenie. Lampka kontrolna pracy i lampka kontrolna nagrzewania zaświecą się. Ustawiona temperatura zostaje osiągnięta po ok. 2 do 3 minut. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zarówno kontrolka, jak i grzałka ulegną wyłączeniu.

Uwaga:

W trakcie smażenia kontrolka grzania, grzałka oraz światło emitowane przez patelnię będą się naprzemiennie włączać i wyłączać. Jest to normalne zjawisko i oznacza, że utrzymywana jest ustawiona temperatura.

Podczas kolejnych procesów nagrzewania kontrolka nagrzewania włącza się. Upłynął ustawiony czas. Po upływie tego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Aby manualnie wyłączyć frytkownicę, naciśnij włącznik/wyłącznik.

Uwaga:

- Dodanie niewielkiej ilości oleju jadalnego do świeżych ziemniaków przed smażeniem nada im kruchości.
- Smażone potrawy, zwłaszcza frytki czy krokiety, należy wstrząsnąć po upływie 1/3 i 2/3 czasu gotowania. Prosimy zwrócić uwagę na informacje podane w poniższej tabeli smażenia.
- Chcąc tego dokonać należy wyjąć patelnię z urządzenia trzymając za jej uchwyt. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Patelnię ponownie wsuń do urządzenia. Urządzenie samoczynnie się włączy kontynuując smażenie.

Rys. 7 Chcąc wyjąć usmażone danie należy wyjąć patelnię z urządzenia trzymając ją za uchwyt. Umieść miskę na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.


Rys. 8 Umieść usmażone jedzenie w odpowiedniej misce lub na talerzu. W razie potrzeby, do wyjęcia usmażonego dania z patelni można użyć drewnianej łypatki. Po schłodzeniu wszystkich części wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w części **Czyszczenie i konserwacja**.






Uwaga:

Tłuszcz, który wyciekł z żywności podczas procesu smażenia, zbierze się pod rusztem. Wyjmując danie z patelni nie należy jej zbyt mocno przechylać, gdyż grozi to rozlaniem tłuszczu na talerz.

Zalecane czasy smażenia

Dane w poniższej tabeli mają służyć jako odniesienie. Ponieważ produkty spożywcze różnią się pod względem pochodzenia, konsystencji, wagi i formy, faktycznie potrzebna temperatura i czas smażenia mogą się różnić. Upewnij się, że wszystkie przygotowane potrawy są dobrze usmażone przed podaniem.

Kategoria	Żywność	Sztuki/waga	Temperatura	Czas (minuty)	Potrząśnij/zamieszaj/obróć	Zalecenie
 frytki / przekaski / pizza	Cienkie frytki (mrożone)	400 - 600 g	200°C	20-25	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Grube frytki (mrożone)	400 - 600 g	200°C	20-25	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Domowe grube frytki (świeże)	400 - 600 g	185°C	40-45	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Krokiety (mrożone)	400 - 600 g	200°C	18-22	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na krokietach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pieczony ser (świeży)	150 - 200 g	200°C	20	nie	-
	Domowe grube frytki ze słodkich ziemniaków (świeże)	400 - 600 g	185°C	40-45	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pieczony Camembert (świeży)	2 - 3 szt.	200°C	10-12	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pizza Bagietka (mrożona)	1 - 2 szt.	180°C	10-12	nie	-
	Piccolini (mrożone)	4 - 6 szt.	180°C	10-12	nie	-
	Mini sajgonki (mrożone)	400 - 600 g	200°C	12-15	potrząśnij	Potrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia

Kategoria	Żywność	Sztuki/ waga	Tempe- ratura	Czas (minu- ty)	Potrzą- śnij/za- mieszaj/ obróć	Zalecenie
   mieso / ryba	Marynowane skrzydełka z kurczaka/udka (mrożone)	400 - 600 g	200°C	10-12	potrząśnij	Potrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Panierowane kawałki kurczaka (mrożone)	400 - 600 g	200°C	20-25	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na panierowane kawałki kurczaka przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Nóżki kurczaka (świeże)	200 - 400 g	200°C	25-30	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pierś z kurczaka (mrożona)	200 - 400 g	200°C	20-25	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Kiełbasa Currywurst (świeża)	2 - 3 szt.	200°C	8-10	obróć	Kiełbasę należy naciąć przed smażeniem, aby zapobiec jej popękaniu
	Cordon Bleu (mrożony)	2 szt.	200°C	20-25	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Paluszki rybne (mrożone)	10 szt.	180°C	10-15	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
Ryby panierowane (mrożone)	2 - 3 szt.	180°C	20	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia	
śniadanie / deser 	Kawałki ciasta (mrożone)	2 - 3 szt.	170°C	15-18	nie	-
	Muffinki (świeże)	3 - 4 szt.	160°C	20	nie	-
	Bułki (świeże)	2 - 3 szt.	180°C	10	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Rogaliki (świeże)	2 - 3 szt.	150°C	3-5	nie	-
Rozmrażanie 	Mrożonki	50 - 100 g	70°C	12	obróć	Obróć po upływie 1/2 czasu rozmrażania

Uwaga:

Powyższy czas podany jest tylko w celach informacyjnych. Czas smażenia będzie różny w zależności od rodzaju/zawartości tłuszczu/wagi żywności.

- Przed smażeniem wymieszaj świeże ziemniaki z dodatkiem oleju do smażenia, aby uzyskać chrupkość.
- Potrząśnij smażonymi potrawami, zwłaszcza frytkami, po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia. Przestrzegaj informacji z powyższej tabeli.
- Trzymając za uchwyt patelni należy wyjąć z urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Umieść patelnię na płaskiej i żaroodpornej powierzchni. Wstrząśnij lekko patelnię lub użyj drewnianej szpatułki do mieszania / odwracania dań.
- Patelnię ponownie wsuń do urządzenia. Urządzenie automatycznie włączy się ponownie, kontynuując nagrzewanie.

Polski

Co robić, aby uzyskać lepsze wyniki

- Zawsze zwracaj uwagę na zalecenia dotyczące przygotowania na opakowaniu. Niemal wszystkie produkty spożywcze, które można przygotować w zwykłym piekarniku, można również przygotować w frytkownicy na gorące powietrze.
- Jeśli frytkownica nie jest wstępnie nagrzana, dodaj 2-3 min. do ogólnego czasu smażenia.
- W przypadku mniejszych artykułów spożywczych zwykle krótszy czas smażenia jest wystarczający. W przypadku większych artykułów spożywczych potrzebny jest dłuższy czas smażenia.
- Używaj głównie ziemniaków woskowych do przygotowania domowych frytek. Opłucz świeżo pocięte frytki zimną wodą, aby usunąć nadmiar skrobi i dokładnie je wysusz. Następnie dodaj olej i przyprawę. Im mniej wilgoci frytki zawierają, tym staną się bardziej kruche. Olej zwielokrotnia ten efekt.
- Artykuły żywnościowe ułożone jedne na drugich/zachodzące na siebie powinny być wielokrotnie mieszane/wstrząsane, aby je równomiernie usmażyć. Gdy prawidłowo wstrząśnięte 2-3 razy, frytki i sajgonki będą najlepsze. Ponadto, nie przepełniaj miski.
- Wyciągaj miskę tylko w celu mieszania/potrząsania żywnością i tylko przez możliwie jak najkrótszy czas, aby uniknąć niepotrzebnej utraty ciepła, co pogorszyłoby ogólny wynik.

- Podczas pieczenia świeżych muffinków lub małych ciasteczek, należy pamiętać, że ciasto urośnie. Zawsze upewnij się, że ciasto nie dotyka elementu grzejjego. Ryzyko pożaru!

Czyszczenie i konserwacja



Ostrożnie

Odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

- Ruszt należy wyjąć z patelni, po czym obydwa elementy umyć i opłukać. W przypadku silnie zapieczonych pozostałości, namocz je w wodzie. Ponownie złóż wszystkie części w odwrotnej kolejności.

Uwaga:

Patelnię i ruszt można również myć w zmywarce.

- Do czyszczenia nie należy nigdy używać rozpuszczalników, silnych środków czyszczących, twardych szczotek, metalowych ani ostrych przedmiotów. Rozpuszczalniki są szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i mogą uszkodzić plastikowe części; silne środki i przybory do czyszczenia mogą natomiast porysować powierzchnię.

Wykrywanie i usuwanie usterek

Jeśli istnieją jakiegokolwiek problemy podczas użytkowania, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeżeli nie można rozwiązać danego problemu tak jak wskazano w kolumnie **Rozwiązanie**, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Przerwa w zasilaniu • Miska nie jest prawidłowo włożona 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź zasilanie • Upewnij się, że miska jest prawidłowo włożona
Urządzenie nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none"> • Termostat nie jest ustawiony • Nie ustawiono czasu • Patelnia nie jest włożona poprawnie 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustaw termostat • Ustaw czas smażenia • Włóż patelnię poprawnie
Zapach spalenizny/ dym	<ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz lub resztki jedzenia przyklejają się do elementu grzejjego 	<ul style="list-style-type: none"> • Zawsze należy się upewnić, że element grzejny jest czysty i że nie wchodzi w kontakt z tłuszczem ani artykułami spożywczymi

Instruções de segurança



Cuidado! Superfície quente! Risco de queimadura!

Não toque nas superfícies quentes do aparelho. O aparelho emana calor durante o seu funcionamento.

- Não opera o produto através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Este produto pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência, se forem supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura do produto e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o produto.
- A limpeza e manutenção de utilização não devem ser executadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 e recebam supervisão.
- Mantenha o produto e o respectivo cabo for a do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- O produto deve ser ligado a uma tomada com contacto de ligação à terra.
- O cabo de alimentação deve ser inspecionado regularmente relativamente a sinais de danos e, em caso de danos no cabo, o produto não pode ser usado.

Instruções de segurança

- O produto está concebido para a preparação de quantidades normais domésticas, numa habitação ou em ambientes semelhantes a habitações, não comerciais. Os ambientes semelhantes a habitações, incluem copas em lojas, escritórios, negócios agrícolas e outros pequenos negócios ou para ser utilizado por hóspedes em estabelecimentos de cama e pequeno-almoço, pequenos hotéis e instalações residenciais semelhantes.
- Para evitar perigos, um cabo de alimentação danificado só pode ser substituído pelo agente de serviços autorizado.
- Limpe o aparelho e os respectivos acessórios após cada utilização.
- Siga as instruções no capítulo **Limpeza e manutenção**.

Instruções de segurança

- Leia este manual na íntegra antes de utilizar o produto pela primeira vez. Contém informações importantes para sua segurança, bem como para a utilização e manutenção do equipamento.
- Mantenha estas instruções para referência futura e transmita-as juntamente com o produto.
- Tome especial atenção aos avisos que se encontram no produto e neste manual.
- Utilize o produto apenas para a finalidade a que se destina. A utilização incorrecta poderá conduzir a perigos.
- No caso de funcionamento inadequado ou incorrecto, não aceitamos qualquer responsabilidade pelos danos resultantes.
- A utilização de acessórios e componentes não recomendados expressamente pelo fabricante poderá resultar em ferimentos ou danos e anula a garantia.
- Nunca deixe o produto sem supervisão enquanto estiver ligado.
- Não coloque objectos pesados sobre o produto.
- Nunca mergulhe peças eléctricas do produto na água durante a respectiva limpeza ou funcionamento. Nunca segure o produto debaixo de chuva.
- Não tente, em nenhuma circunstância, reparar o produto sozinho. Para serviço e reparações, consulte um agente de serviços autorizado.
- A tensão do sector tem de corresponder às informações na etiqueta de classificação do produto.
- O cabo de alimentação é utilizado como dispositivo de desligamento. Certifique-se de que o cabo de alimentação se encontra em condições de funcionamento.
- Só desligando da tomada é que é possível separar o produto completamente da rede.
- Evite danos no cabo de alimentação que possam ser originados por nós ou pelo contacto com extremidades pontiagudas.
- Mantenha este produto, incluindo o cabo de alimentação, longe de todas as fontes de calor como, por exemplo, fornos, placas quentes e outros dispositivos/ objectos que produzam calor.
- Desligue apenas o cabo de alimentação através da respectiva ficha. Não puxe o cabo.
- Desligue o produto quando este não estiver a ser utilizado, em caso de funcionamento incorrecto, antes de ligar ou remover acessórios e antes de cada limpeza.
- Se o cabo de alimentação ou a caixa do produto estiver danificado ou se o produto cair, não poderá ser utilizado antes de ser examinado por um agente de serviços autorizado.
- Utilize este produto apenas em áreas internas e secas e nunca no exterior.
- Proteja este produto do calor e frios extremos e da luz solar directa e poeira.
- Para reduzir o risco de incêndio e choque eléctrico, não exponha o produto a chamas (lareira, grelha, velas, cigarros, etc.) ou à água (pingos de água, salpicos de água, copos, tubos, tanques, etc.).

Instruções de segurança

- **Aviso!** Não utilize este produto próximo da água ou elevada humidade; por exemplo, numa cave húmida ou ao lado de uma piscina ou banheira.
- Utilize este aparelho apenas em climas temperados. Evite regiões tropicais e especialmente húmidas.
- Proteja este aparelho de toda a humidade, incluindo água pulverizada.
- Certifique-se de que existe circulação de ar suficiente. Deste modo, não coloque nenhum objeto no aparelho e mantenha uma distância das paredes, conforme abaixo:
 - Lados: 10 cm
 - Parte posterior: 30 cm
 - Parte superior: 30 cm
- O aparelho não deve ser colocado sobre móveis. O aparelho não pode ser instalado diretamente abaixo de uma placa, armário ou móvel.
- Os pés do aparelho não devem ser removidos.
- Coloque o aparelho numa superfície resistente ao calor e salpicos. Não coloque o aparelho em superfícies quentes (por ex., placas) ou chamas abertas (por ex., fornos a gás).
- O aparelho não deve entrar em contacto com, ou ser coberto por, materiais altamente inflamáveis, como cortinas, têxteis, paredes, etc. Certifique-se de que existe uma distância de segurança adequada para materiais inflamáveis.
- Não insira quaisquer objectos no aparelho.
- Este produto não é adequado para uso comercial. Foi concebido apenas para uso doméstico.
- Não coloque o aparelho sobre placas de fogão (gás, eléctrico, carvão, etc.).
- **Perigo de incêndio!** Os alimentos podem queimar! Não use com alimentos com um teor excessivo de gordura ou açúcar, dado que tal pode provocar um incêndio. Nunca deixe o produto sem supervisão.
- **Risco de queimaduras!** Não toque nas superfícies quentes do produto. Toque no produto apenas pela pega ou no ecrã. Tenha especial cuidado ao remover alimentos quentes.
- As placas de grelha e outras partes do aparelho ficam muito quentes. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar ou guardar.
- Não toque no elemento de aquecimento.
- O óleo e a gordura são facilmente inflamáveis. O óleo e a gordura não podem escorrer para os elementos de aquecimento quentes.
- **Importante!** Verificar se o produto está em condições de serviço antes da sua utilização. O produto não deve ser utilizado se apresentar quaisquer sinais de danos ou se houver suspeita de defeito.

Parabéns!

Agradecemos a aquisição de um aparelho **KOENIC**. Leia este manual cuidadosamente e guarde-o para consultas futuras.

Finalidade de utilização

Este produto é adequado apenas para preparar alimentos. Qualquer outra utilização poderá resultar em danos no aparelho ou lesões pessoais. A Imtron GmbH não se responsabiliza por danos ao produto, danos a propriedade ou ferimentos pessoais devido a negligência ou utilização indevida do produto, ou utilização do produto fora da finalidade especificada pelo fabricante.

Antes de utilizar pela primeira vez

Remova o produto e os acessórios com cuidado da embalagem original. Recomendase que guarde a embalagem original para armazenamento. Se pretender eliminar a embalagem original, cumpra os regulamentos legais aplicáveis. Se tiver qualquer questão relativamente à eliminação correcta, contacte o seu centro de gestão de resíduos local. Inspeccione o conteúdo fornecido e verifique se está completo e sem danos. Se o conteúdo fornecido estiver incompleto ou com danos, contacte imediatamente o seu ponto de venda. Depois de desembalar, consulte o capítulo

Limpeza e cuidado.

Para remover resíduos de película, ligue o aparelho durante cerca de 10 minutos sem alimentos. Depois de desembalar, consulte o capítulo **Funcionamento**. Certifique-se de que existe ventilação suficiente ou poderá ocorrer um ligeiro odor ou fumo. Estes são inofensivos e desaparecerão rapidamente.

Conteúdo

- 1 x Frigideira de ar quente
- 1 x Frigideira com grelha
- 1 x Manual de instruções

Dados técnicos

Tensão nominal	: 220 - 240 V~
Potência de entrada nominal	: 1500 W
Frequência nominal	: 50/60 Hz
Volume da frigideira	: 7,2 litros

Controlo e componentes

- A** Saída de ar quente
- B** Frigideira
- C** Grelha
- D** Janela de visualização
- E** Pega
- F** Painel de controlo com indicadores
- G** Indicadores e botões de seleção de modo
- H** Ecrã de temperatura e tempo
- I** Botões de seleção de tempo +/-
- J** Botão de ligar/desligar
- K** Botões de seleção de temperatura +/-
- L** Luz de controlo de aquecimento
- M** Luz de controlo de funcionamento

Instalação

Fig. 1 Coloque o produto numa superfície plana, sólida e resistente ao calor. Considere a distância até à próxima tomada.

Para garantir uma circulação de ar suficiente, siga os espaços mínimos como descrito abaixo:

Lados:	10 cm
Parte posterior:	30 cm
Parte superior:	30 cm



Atenção

O produto não pode ser colocado em móveis.
O produto não pode ser colocado diretamente debaixo de uma placa, armário ou móvel.
Note que, o ar quente sai da saída de ar quente traseira. Certifique-se de que mantém um espaço mínimo, bem como os objetos sensíveis ao calor afastados.

Português

Funcionamento

Fig. 2 Retire a frigideira para fora do aparelho utilizando a pega. Colocar a grelha na frigideira com as setas a apontar para a janela de visualização.

Fig. 3 Coloque os alimentos a fritar na frigideira, no máximo, até à marcação **MAX**.

Fig. 4 Coloque novamente a frigideira no aparelho. Certifique-se de que está corretamente inserido.

Fig. 5 Ligue a ficha a uma tomada elétrica adequada.

Fig. 6 Prima o botão ligar/desligar para ligar o dispositivo. Defina o modo pretendido premindo o botão de modo correspondente. Observe os símbolos e a seguinte tabela de fritura por ar. Se pretender, defina a temperatura e o tempo individualmente com os botões +/- . A temperatura máxima é 200°C, o tempo máximo é 60 min. A temperatura e o tempo, ou o tempo restante, são apresentados alternativamente no ecrã. Prima novamente o botão ligar/desligar por instantes para iniciar o processo. A luz do indicador de funcionamento e a luz de controlo de aquecimento acendem. A temperatura definida é atingida após aprox. 2 a 3 minutos. Quando a temperatura predefinida for atingida, a luz de controlo e o elemento de aquecimento apagarão.

Nota:

A luz indicadora de aquecimento, o elemento de aquecimento e a luz emitida na frigideira acenderão e apagar-se-ão durante o processo de fritura. Trata-se de uma ocorrência normal e indica que a temperatura definida está a ser mantida.

Durante os processos de aquecimento subsequentes, a luz de controlo de aquecimento ligará novamente, repetidas vezes. O tempo predefinido expira. Quando o tempo chega ao fim, é emitido um sinal sonoro repetidamente e a unidade desliga-se. Para desligar manualmente a frigideira de ar quente, prima o botão ligar/desligar.

Nota:

- Antes de fritar, misturar batatas frescas com um pouco de óleo de cozinha para obter um efeito estaladiço.
- Agite os alimentos fritos, especialmente as batatas fritas, croquetes, etc. após 1/3 e 2/3 do tempo de cozedura. Observe a informação constante na seguinte tabela de fritura.
- Para fazer isso, retire a frigideira para fora do aparelho pela pega. O dispositivo desliga automaticamente.
- Deslize novamente a frigideira para o aparelho. O dispositivo volta a ligar-se automaticamente e continua a aquecer.

Fig. 7 Para remover os alimentos após a fritura por ar, retire a frigideira para fora do aparelho pela pega. Coloque a frigideira numa superfície plana e resistente ao calor.



Fig. 8 Coloque os alimentos fritos num recipiente adequado ou num prato. Se for necessário, use uma espátula de madeira para esvaziar a frigideira a ar. Quando todas as peças tiverem arrefecido, limpe o dispositivo conforme descrito em **Limpeza e cuidado**.

Nota:







A gordura que saiu dos alimentos durante o processo de fritura, ficará por baixo da grelha da frigideira. Não virar demasiado a frigideira ao despejar os alimentos, de modo a evitar que esta gordura seja derramada por cima dos alimentos.

Tempos de fritura recomendados

Os dados na seguinte tabela destinam-se a servir como referência. Uma vez que os alimentos diferem em termos de origem, consistência, peso e forma, a temperatura e tempo de fritura necessários poderão variar. Certifique-se de que todos os alimentos preparados estão bem fritos antes de servir.

Cate- goria	Alimento	Peças/ Peso	Peças/ Peso	Tempo (minu- tos)	Agitar/ Mexer/ Virar	Recomendação
batatas fritas / aperitivos / pizza	Batatas fritas finas (congeladas)	400 - 600 g	200°C	20-25	peças	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nas batatas antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Batatas fritas grossas (congeladas)	400 - 600 g	200°C	20-25	agitar	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nas batatas antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	 Batatas fritas grossas caseiras (frescas)	400 - 600 g	185°C	40-45	agitar	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nas batatas antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	 Croquetes (congelados)	400 - 600 g	200°C	18-22	agitar	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nos croquetes antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Cozilhar queijo (fresco)	150 - 200 g	200°C	20	não	-
	Batatas doces fritas grossas caseiras (frescas)	400 - 600 g	185°C	40-45	agitar	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nas batatas antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Cozilhar Camembert (fresco)	2 - 3 peças	200°C	10-12	virar	Virar 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Pizza Baguete (congelada)	1 - 2 peças	180°C	10-12	não	-
	Piccolini (congelado)	4 - 6 peças	180°C	10-12	não	-
	Mini Rolos de Primavera (congelados)	400 - 600 g	200°C	12-15	agitar	Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar

Português

Categoria	Alimento	Peças/ Peso	Peças/ Peso	Tempo (minu- tos)	Agitar/ Mexer/ Virar	Recomendação
	Pernas/asas de frango marinadas (congeladas)	400 - 600 g	200°C	10-12	agitar	Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	 Nuggets de Frango (congelados)	400 - 600 g	200°C	20-25	agitar	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nos nuggets de frango antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Pernas de frango (frescas)	200 - 400 g	200°C	25-30	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Peito de frango (congelado)	200 - 400 g	200°C	20-25	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Salsicha de caril (fresca)	2 - 3 peças	200°C	8-10	virar	A salsicha tem de ser perfurada algumas vezes antes de ser frita para evitar que rebente
carne / peixe	Empanado de ave (congelado)	2 peças	200°C	20-25	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Barrinhas de peixe (congeladas)	10 peças	180°C	10-15	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Filete de peixe (congelado)	2 - 3 peças	180°C	20	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
 pequeno-almoço sobremesa	Pedaços de bolo (congelados)	2 - 3 peças	170°C	15-18	não	-
	Queques (congelados)	3 - 4 peças	160°C	20	não	-
	2 - 3 peças	2 - 3 peças	180°C	10	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Croissants (frescos)	2 - 3 peças	150°C	3-5	não	-
Desconge- lação 	Alimentos congelados	50 - 100 g	70°C	12	Virar	Vire após 1/2 e quando o tempo terminar

Nota:

O tempo acima destina-se apenas para referência. O tempo de cozedura irá variar de acordo com o tipo/gordura/peso dos alimentos.

- Misture batatas frescas com um pouco de óleo antes da fritura para obter um efeito crocante.
- Agite os alimentos fritos, especialmente as Batas fritas, 1/3 e 2/3 após o tempo de cozedura. Observe as informações na tabela acima.
- Retire a frigideira para fora do aparelho pela pega. O dispositivo desliga automaticamente. Coloque a frigideira numa superfície plana e resistente ao calor. Agitar um pouco a frigideira ou usar uma espátula de madeira para mexer / virar.
- Empurre novamente a frigideira para o interior do aparelho. O dispositivo ligará automaticamente outra vez e continuará a aquecer.

Sugestões para melhores resultados

- Preste sempre atenção às recomendações de preparação nas embalagens dos alimentos. Quase todos os alimentos que podem ser preparados num forno normal, podem também ser preparados numa frigideira de ar.
- Se a frigideira de ar não for pré-aquecida, adicione 2-3 min. ao tempo de fritura geral.
- Para alimentos mais pequenos, normalmente, um tempo de fritura mais curto é suficiente. Para alimentos maiores, é necessário um tempo de fritura mais longo.
- Use principalmente batatas cerosas para frituras caseiras. Passe as batatas acabadas de cortar por água fria para remover o excesso de amido e seque-as totalmente depois. Em seguida, junte óleo e especiarias. Quanto menos humidade as batatas tiverem, mais crocantes ficarão. O óleo multiplica este efeito.
- Os alimentos empilhados/sobrepostos devem ser mexidos/agitados várias vezes para melhorar o resultado de fritura uniforme. Quando agita de forma adequada 2-3 vezes, o resultado para, por ex., as batatas fritas ou mini rolos de primavera é o melhor. Para além disso, certifique-se de que não enche demasiado a frigideira.
- Certifique-se de que retira a frigideira apenas para mexer/agitar os alimentos e apenas para o menos necessário, para evitar uma perda desnecessária de calor, o que poderá afetar o resultado geral.

- Ao preparar queques frescos ou bolos pequenos, lembre-se que a massa cresce. Certifique-se sempre de que a massa não toca no elemento de aquecimento. Risco de incêndio!

Limpeza e cuidado



Aviso

Retire sempre a ficha do produto da tomada elétrica e deixe-o arrefecer antes de limpar.

- Retire a grelha de fritar da frigideira e lave e seque ambas. Para grandes incrustações, absorva os resíduos com água. Monte novamente todas as peças pela ordem inversa.

Nota:

Alternativamente, a frigideira e a grelha também podem ser limpas na máquina de lavar loiça.

- Durante a limpeza, nunca utilize solventes, materiais abrasivos, escovas duras nem objetos metálicos ou afiados. Os solventes são prejudiciais à saúde humana e podem danificar as peças de plástico, enquanto os materiais e instrumentos de limpeza abrasivos podem deixar riscos na(s) superfície(s).

Resolução de problemas

Se houver algum problema durante o funcionamento, consulte a tabela seguinte. Se os problemas não puderem ser resolvidos como indicado em **Solução**, contacte o seu agente de vendas.

Problema	Causas possíveis	Solução
O produto não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Fonte de alimentação interrompida • Frigideira não inserida corretamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a fonte de alimentação • Certifique-se de que a frigideira está corretamente inserida
O produto não aquece	<ul style="list-style-type: none"> • O termóstato não está definido • O temporizador não está definido • Frigideira não inserida corretamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste o termóstato • Defina um tempo com o Temporizador • Inserir a frigideira corretamente
Cheiro a queimado/fumo	<ul style="list-style-type: none"> • Os resíduos de alimentos ou gordura ficam presos no elemento de aquecimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se sempre de que o elemento de aquecimento está limpo e que a gordura nem os alimentos entram em contacto com o mesmo

Säkerhetsinstruktioner



Varning! Het yta! Risk för brännskador!

Värme stiger från produkten under användning.

- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrt kontrollsystem.
- Denna produkt kan användas av barn över 8 års ålder och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental hälsa eller saknar erfarenhet och kunskap om de har fått instruktion eller övervakas beträffande produktens användning på ett säkert sätt samt förstår risken förknippade med detta.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Rengöring och användarskötsel ska inte göras av barn om de inte är över 8 år samt sker under överinseende.
- Håll produkten och dess sladd oåtkomligt för barn under 8 år.
- Produkten skall anslutas till ett uttag som är jordat.
- Den medföljande kabeln skall regelbundet kontrolleras om det finns tecken på skador och om kabeln är skadad skall inte produkten användas.

Säkerhetsinstruktioner

- Produkten är avsedd för att förbereda normala hushållsmängder i hemmet, eller i hushållslika ickekommersiella miljöer. Hushållslika miljöer är t.ex. personalkök i affärer, kontor, jordbruk och andra mindre företag, eller för användning av gäster hos bed-and-breakfast-anläggningar, små hotell eller liknande bostadsanläggningar.
- En skadad nätsladd får bara ersättas av en auktoriserad serviceagentur för att förhindra skador.
- Rengör produkten och alla andra tillbehör efter varje användning.
- Följ instruktionerna i kapitlet **Rengöring och skötsel**.

Säkerhetsinstruktioner

- Läs denna bruksanvisning noggrant före användning. Den innehåller viktig information om din säkerhet liksom om användning och skötsel av utrustningen.
- Spara dessa anvisningar för framtida referens och lämna den vidare med produkten.
- Var uppmärksam på varningarna på produkten och i denna bruksanvisning.
- Använd bara produkten för dess avsedda användning. Olämplig användning kan orsaka skador.
- Vid felaktig användning eller felfunktion, ansvarar vi inte för några skador orsakade av detta.
- Användning av tillbehör och delar ej uttryckligen rekommenderade av tillverkaren kan orsaka skador och annullera garantin.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är påslagen.
- Placera inga tunga objekt ovanpå produkten.
- Doppa aldrig ner elektriska delar i vatten i samband med rengöring eller under användning. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- Under inga omständigheter försök reparera din produkt på egen hand. För service och reparation kontakta en auktoriserad service agentur.
- Nätspänningen måste stämma med informationen som anges på etiketten på produkten.
- Nätkontakten används som urkopplingsenhet. Se till att kontakten är i funktionsdugligt tillstånd.
- Det är bara genom att dra ut kontakten från uttaget som produkten kan helt kopplas bort från huvudnätet.
- Undvik skador på nätsladden som kan orsakas av knutar eller kontakt med skarpa hörn.
- Håll produkten inklusive nätsladden och kontakten borta från alla värmekällor som t ex ugnar, värmeplattor och andra varma objekt/föremål.
- Dra bara ut kontakten från vägguttaget med kontakten själva. Dra inte i nätsladden.
- Dra först ut nätkontakten innan tillbehör monteras eller tas bort och före rengöring samt vid felfunktion.
- Om kontakten eller höljet på produkten är skadat eller om produkten tappats får produkten inte användas innan den kontrollerats av en auktoriserad service representant.
- Använd bara denna produkt inomhus och aldrig utomhus.
- Skydda produkten mot extrem värme och kyla liksom från direkt solljus och damm.
- För att minska risken för brand och elektrisk stöt, utsätt inte produkten för eld (öppen spis, grill, ljus, cigaretter osv) eller vatten (vattendroppar, vattenstänk, vasar, tuber, dammar osv).
- **Varning!** Använd inte denna produkt i närheten av vatten eller kraftig fukt; t ex i en fuktig källare eller vid sidan av en pool eller ett badkar.
- Använd endast denna produkt i tempererade klimat. Undvik tropiska och särskilt fuktiga klimatregioner.

Säkerhetsinstruktioner

- Skydda produkten från alla typer av fukt, inklusive vattenstrålar och vattenånga.
- Se till att ventilationen är tillräcklig. Placera därför inga föremål på utrustningen och håll de avstånd till väggarna som ges nedan:
 - Sidor: 10 cm
 - Baksida: 30 cm
 - Uppåt: 30 cm
- Produkten får inte byggas in i möblemang. Utrustningen får inte installeras direkt under en hylla eller skåp.
- Utrustningens fötter får inte tas bort.
- Placera utrustningen på en yta som tål värme och stänk. Placera inte utrustningen på en varm yta (t.ex. spisplatta) eller öppen eld (t.ex. gasspis).
- Produkten får inte komma i kontakt eller täckas med brännbara material, såsom gardiner, tyger, väggar etc. Se till att det alltid finns ett tillräckligt säkerhetsavstånd till alla brännbara material.
- Stick aldrig in några föremål i produkten.
- Denna produkt är inte lämplig för kommersiellt bruk. Den är designad för hushållbruk och inget annat.
- Ställ inte produkten på någon värmeplatta (gas, elektrisk, kolspis etc.).
- **Brandfara!** Matvaror kan brinna! Använd inte tillsammans med matvaror med en överdrivet hög fett- eller sockerhalt, eftersom detta kan orsaka brand. Lämna aldrig produkten utan uppsikt.
- **Brännskaderisk!** Vidrör inte varma ytor på produkten. Vidrör endast produkten i dess handtag eller vid displayen. Var särskilt försiktig när heta matvaror tas bort.
- Grillplattan och andra delar av produkten kan bli mycket varma. Låt produkten svalna ordentligt innan du rengör den eller ställer undan den för förvaring.
- Vidrör inte varmaelementet.
- Olja och fett är lättantändligt. Olja och fett får inte droppa ner på de varma värmeelementen.
- **Viktigt!** Kontrollera att produkten är i servicebart skick innan användning. Produkten får inte användas om den visar tecken på skada eller om misstänks vara defekt.

Svenska

Grattis!

Tack för ditt köp av en **KOENIC** produkt. Läs denna bruksanvisning noggrant och spara den för framtida referens.

Avsedd användning

Denna produkt är endast avsedd för matberedning. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personskador. Imtron GmbH tar inget ansvar för skador på produkten, för skador på egendom eller personskador på grund av vårdslös eller felaktig användning av produkten eller användning av produkten som inte uppfyller tillverkarens angivna ändamål.

Innan första användning

Ta försiktigt upp produkten och tillbehören ur originalförpackningen. Du rekommenderas att behålla originalförpackningen för framtida förvaring. Om du vill slänga originalförpackningen måste du iaktta gällande bestämmelser. Om du har några frågor om återvinningen kan du kontakta din lokala återvinningscentral.

Kontrollera leveransens innehåll, så att alla delar finns med och att delarna inte är skadade. Om leveransens innehåll är ofullständigt eller skadat bör du kontakta din återförsäljare omedelbart. När du har packat upp produkten, läs vidare i kapitlet **Rengöring och skötsel**.

För att ta bort resterna från tillverkningen kan du låta produkten vara igång under cirka 10 minuter utan matvaror. När du har packat upp produkten, läs vidare i kapitlet **Användning**. Se till att ventilationen är god, eftersom en svag lukt och lite rök kan uppstå. Detta är ofarligt och kommer att försvinna inom kort.

Innehåll

- 1 x Varmluftsfrysare
- 1 x Stekpanna inkl galler
- 1 x Bruksanvisning

Tekniska uppgifter

Märkspänning	: 220 - 240 V~
Ingående märkeffekt	: 1500 W
Märkfrekvens	: 50/60 Hz
Stekpannans volym	: 7,2 liter

Kontroller och komponenter

- A** Varmluft utlopp
- B** Stekpanna
- C** Galler
- D** Tittfönster
- E** Handtag
- F** Kontrollpanel med display
- G** Knappar och indikatorer för lägesval
- H** Temperatur- och tidsdisplay
- I** Tidsvalknappar + / -
- J** På/av-knapp
- K** Temperaturvalsknappar +/-
- L** Värmekontrollampa
- M** Driftkontrollampa

Installation

Fig. **1** Placera produkten på en jämn, stabil och värmetålig yta. Tänk på avståndet till närmaste eluttag.

För att säkerställa tillräcklig luftcirkulation, följ de minimiavstånd som ges nedan:

Sidor:	10 cm
Baksida:	30 cm
Uppåt:	30 cm



Försiktighet

Produkten får inte installeras och placeras i möblemanng. Produkten får inte installeras direkt under en hylla eller i skåp. Observera att varmluft kommer ut från bakluftsuttaget. Se till att du håller minsta möjliga avstånd och håller bort värmekänsliga föremål.

Användning

- Fig. 2 Dra ut stekpannan ur apparaten med handtaget. Placera risten i stekpannan med pilarna riktade mot titthålet.
- Fig. 3 Fyll på stekpannan med maten som ska stekas, men inte längre än till **MAX**-markeringen.
- Fig. 4 Sätt tillbaka stekpannan i apparaten. Tillsä att det passar korrekt.
- Fig. 5 Koppla in strömkabeln i ett lämpligt vägguttag.
- Fig. 6 Tryck på knappen på/av en gång för att slå på enheten. Välj önskat läge genom att trycka på motsvarande lägesknapp. Observera symbolerna och följande luftfriteringstabell. Ställ in temperaturen och tiden individuellt med +/- knapparna. Den maximala temperaturen är 200°C, den maximala tiden är 60 min. Temperaturen och tiden eller återstående tid visas på displayen. Tryck kort på på / av-knappen för att starta processen. Funktionsindikatorlampan och värmelampan tänds. Temperaturen nås efter ungefär 2 till 3 minuter. När den inställda temperaturen nås slocknar kontrollampan och värmeelementet stängs av.

Obs:

Värmeindikatorlampan, värmeelementet och därmed också det ljus som utstrålas i stekpannan sätts på och stängs av under friteringen. Detta är en vanlig förekomst och indikerar att den inställda temperaturen hålls.

Vid efterföljande uppvärmningsprocesser slås värmelampan på igen och igen. Den förinställda tiden löper ut. När tiden är klar hörs ett pip en gång till och enheten stängs av. För att stänga av varmluftsfrysaren manuellt, tryck på på / av-knappen.

Obs:

- Blanda färsk potatis med lite olja innan friteringen för att de ska bli krispiga.
- Skaka den friterade mat, särskilt pommes frites, kroketter osv., efter 1/3 och 2/3 av tillagningstiden. Observera informationen i följande friteringstabell.
- Gör detta genom att dra ut stekpannan ur apparaten med handtaget. Enheten stängs av automatiskt.
- Skjut tillbaka stekpannan in i apparaten. Enheten startar automatiskt igen och fortsätter att värma.

- Fig. 7 För att ta ut maten när den har luftfriterats, dra ut stekpannan från apparaten med handtaget. Placera stekpannan på en platt och värmebeständig yta.
- Fig. 8 Sätt stekt mat i en lämplig skål eller på en tallrik. Använd vid behov en träspatel för att tömma stekpannan. När alla delar har svalnat, rengör enheten enligt beskrivningen under **Rengöring och skötsel**.


Obs:








Fettet som läckte ut ur maten under stekningsprocessen kommer att samlas under stekpannan. Vänd inte stekpannan för mycket när du håller för att undvika att fettet hålls på maten.

Svenska

Rekommenderad stektid

Data i följande tabell är rekommendation. Eftersom livsmedel skiljer sig från ursprung, kan konsistens, vikt och form den faktiskt önskade temperaturen och stekningstiden variera. Tillse att all förberedd mat är väl kokt före servering.

Kategori	Typ av mat	Bitar/vikt	Temperatur	Tid (minuter)	Skaka / rör om / vänd	Rekommendation
  pommies frites / tilltugg / pizza	Tunna Pommies frites	400 - 600 g	200°C	20-25	skaka	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommies frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Tjocka Pommies frites (djupfrysta)	400 - 600 g	200°C	20-25	skaka	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommies frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Hemmagjord tjocka pommies frites (färsk)	400 - 600 g	185°C	40-45	skaka	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommies frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Croquettes (frusna)	400 - 600 g	200°C	18-22	skaka	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommies frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Bakad ost (färsk)	150 - 200 g	200°C	20	nej	-
	Hemmagjord tjocka pommies frites (färsk)	400 - 600g	185°C	40-45	skaka	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommies frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Bakad Camembert (färsk)	2 - 3 bitar.	200°C	10-12	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Pizza Baguette (frusen)	1 - 2 bitar	180°C	10-12	nej	-
	Piccolini (frusen)	4 - 6 bitar	180°C	10-12	nej	-
	Mini vår Rullar (frusna)	400 - 600 g	200°C	12-15	skaka	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden

Kategori	Typ av mat	Bitar/vikt	Temperatur	Tid (minuter)	Skaka / rör om / vänd	Rekommendation
    	Marinerade kycklingvingar/kycklingben	400 - 600 g	200°C	10-12	skaka	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Kyckling Nuggets (frusna)	400 - 600 g	200°C	20-25	skaka	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommes frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Kycklingben (frusna)	200 - 400 g	200°C	25-30	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Kycklingbröst (frusna)	200 - 400 g	200°C	20-25	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Curry korv (färsk)	2 - 3 styck	200°C	8-10	vänd	Korven ska snittas ett par gånger innan den steks för att förhindra sprickor
kött / fisk	Cordon Bleu (frusen)	2 styck	200°C	20-25	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Fiskpinnar (frusna)	10 styck	180°C	10-15	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Sröbröd fisk (frusen)	2 - 3 styck	180°C	20	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	kakbitar (frusna)	2 - 3 styck	170°C	15-18	nej	-
	Muffin Färska)	3 - 4 styck	160°C	20	nej	-
	Småfranska (färska)	2 - 3 styck	180°C	10	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Croissants (färsk)	2 - 3 styck	150°C	3-5	nej	-
	Fryst mat	50 - 100 g	70°C	12	vänd	Vänd efter 1/2 av tiden

Obs:

Ovanstående tider är bara som referens Tiden varierar beroende av typ och vikt .

- Blanda färska potatisar med lite matolja före stekning för att uppnå en krispig effekt.
- Skaka stekt mat, särskilt pommes frites, efter 1/3 och 2/3 av tillagningstiden. Observera tiden i tabellen ovan.
- Dra ut stekpannan ur apparaten med handtaget. Enheten stängs av automatiskt. Placera stekpannan på en platt och värmebeständig yta. Skaka stekpannan lite eller använd en träspatel för att röra runt/vända.
- Sätt tillbaka stekpannan i pannan. Enheten startar automatiskt igen och fortsätter att värma.

Svenska

Tips för bästa resultat

- Ta alltid hänsyn till förberedande rekommendationer på matförpackningen . Nästan all mat kan tillagas i en normal ugn, kan även tillagas i en frittös..
- Om frittösen inte är förvärmad lägg till 2-3 min. till den totala tiden.
- För mindre rätter är en kortare stekningstid tillräcklig. För större rätter, a behövs längre tider.
- Använd primärt vaxartad potatis för hemmagjord frtts. Skölj färskt skurna frites i kallt vatten för att avlägsna överflödigt stärkelse och torka dem noggrant efter. Tillsätt olja och kryddor. Desto mindre fukt, desto krispiga. Olja multiplicerar denna effekt.
- Staplade / överlappande livsmedel bör omröras / skakas flera gånger för att förbättra ett jämnt stekresultat. När det skakas ordentligt i 2-3 gånger blir resultatet för t.ex. pommes frites eller minivårullar det bästa. Dessutom tillse att frittösen inte överfylls.
- Var noga med att ta bort stekpannan endast för omrörning / skakning av varorna och endast för den minst nödvändiga tiden för att undvika onödigt värmeförlust vilket skulle försämra det totala resultatet.

- När du bakar färska muffins eller små kakor, kom ihåg att degen kommer att öka. Kontrollera alltid att degen inte rör värmeelementet. Risk för brand!

Rengöring och skötsel



Försiktighet

Koppla bort maskinen från strömförsörjningen och låt den svalna innan du rengör den.

- Ta ut risten ur pannan och rengör och skölj av båda. För svåra beläggningar blöta bakresterna med vatten. Återmontera alla delar i omvänd ordning.

Obs:

Alternativt kan stekpannan och risten rengöras i diskmaskinen.

- Vid rengöring, använd aldrig lösningsmedel eller slipande material, hårda borstar, metall eller vassa föremål. Lösningsmedel är skadliga för människors hälsa och kan angripa plastdelarna, medan slipande rengöringsmedel och verktyg kan repa ytan (-orna).

Felsökning

Om problem uppstår under användningen, se följande tabell. Om problemet inte kan lösas på sättet som anges under **Lösning**, vänligen kontakta tillverkaren.

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Produkten fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> • Avbruten strömtillförsel • Frittösen inte införd korrekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera strömförsörjningen • Se till att frittösen är rätt ansluten
Produkten värmer inte	<ul style="list-style-type: none"> • Termostat ej inställt • Termostat ej inställt • Stekpannan är inte korrekt isatt 	<ul style="list-style-type: none"> • Justera termostaten • Ställ in tid med timer • Sätt i stekpannan korrekt
Bränd lukt/rök	<ul style="list-style-type: none"> • Fett eller matrester har fastnat på värmeelement 	<ul style="list-style-type: none"> • Se alltid till att värmeelementet är rent och att inget fett eller livsmedel kommer i kontakt med det

Güvenlik Talimatları



Dikkat! Sıcak yüzeyler! Yanma tehlikesi!

Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. İşletim sırasında ürünün üzerinde yukarı çıkan ısı söz konusudur.

- Lütfen ürünü harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemiyle kullanmayın.
- Bu cihaz, eğer gözetim altındalar ise veya bu ürünün güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatları aldılar ve içerdiği tehlikeleri anladılar ise 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı ya da deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı eğer 8 yaşından büyük ve gözetim altında değillerse çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu ürünü ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
- Bu ürün, topraklı prize bağlanmalıdır.
- Besleme kablosunda hasar durumu düzenli olarak kontrol edilmeli ve hasar varsa ürün kullanılmamalıdır.

Güvenlik Talimatları

- Ürün, ev ortamında ya da ev benzeri ortamlarda ve ticari ortamlar haricinde normal tüketim miktarının hazırlanması için tasarlanmıştır. Ev benzeri ortamlar mağazalardaki, ofislerdeki, tarım işletmelerindeki veya diğer küçük işletmelerdeki personel mutfağını ve pansiyonları, küçük otelleri ve benzer konut tipi tesisleri içerir.
- Hasarlı bir şebeke kablosu, tehlikeleri önlemek için sadece üretici, üretici tarafından görevlendirilmiş bir atölye veya benzer niteliğe sahip bir kişi tarafından değiştirilebilir.
- Cihazı ve diğer aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra temizleyin.
- **Temizlik ve koruyucu bakım** bölümünü dikkate alın.

Güvenlik Talimatları

- İlk kullanımdan önce bu kılavuzu derinlemesine okuyun. Kılavuz, ekipmanın kullanımı ve bakımı hakkında olduğu kadar güvenliğinizi hakkında da önemli bilgiler içerir.
- İleride danışmak için bu talimatları saklayın ve ürünle beraber teslim edin.
- Ürün üzerindeki ve bu kılavuzdaki uyarılara özellikle dikkat edin.
- Bu ürünü sadece amaçlanan görev için kullanın. Uygunsuz kullanım tehlikelere yol açabilir.
- Uygunsuz kullanım veya yanlış işletim durumunda, hasarla sonuçlanmalar için hiçbir sorumluluk kabul etmiyoruz.
- Aksesuar ve ek parçaların kullanımı üretici tarafından kesinlikle tavsiye edilmez ve yaralanmalara ve hasara yol açabilir ve garantiyi geçersiz kılar.
- Ürün çalışır durumdayken asla denetimsiz bırakmayın.
- Ürünün üzerine ağır cisimler koymayın.
- Temizleme veya işletim sırasında ürünün hiçbir elektrikli parçasını su içerisine sokmayın. Ürünü asla akan suyun altına tutmayın.
- Hiçbir koşul altında ürünü kendiniz tamir etmeye kalkışmayın. Hizmet ve tamirler için lütfen yetkili bir hizmet çalışanına danışın.
- Evinizdeki ana elektrik ürünün üzerindeki değer etiketindeki bilgiyle uyuşmalıdır.
- Güç fişi cihazın bağlantısını kesmek için kullanılır. Lütfen güç fişinin çalışabilir durumda olduğundan emin olun.
- Sadece elektrik prizinden bağlantıyı kesmek ürünü tamamiyle elektrikten ayırır.
- Elektrik kablosunu, dolanmalardan veya sivri köşelere temas etmekten doğabilecek hasarlardan koruyun.
- Bu cihazı, güç kablosu ve güç fişi dahil olmak üzere fırın, elektrik ocağı gibi ısı kaynaklarından ve diğer ısı üreten cihaz/cisimlerden uzak tutun.
- Elektrik prizinden fişi çekerken sadece fişin kendisini tutun. Kablosundan çekmeyin.
- Ürün kullanımda değilken, arıza durumlarında, aksesuarları takmadan veya çıkarmadan önce ve her temizlemeden önce ürünün fişini çekin.
- Eğer elektrik kablosu veya ürünün şasesi zarar görmüşse veya ürün yere düşürülmüşse, ürün bir yetkili servis elemanı tarafından incelenmeden önce tekrar kullanılmamalıdır.
- Bu ürünü kuru kapalı alanlarda kullanın, asla açık alanda kullanmayın.
- Bu ürünü direkt gün ışığı ve tozdan olduğu kadar aşırı sıcak ve soğuktan da koruyun.
- Yangın ve elektrik çarpması riskini azaltmak için, ürünü ateşe (şömine, ızgara, mum, sigara ve benzerleri) ve suya (su damlaları, su sıçramaları, vazolar, küvetler, havuzlar ve benzerleri) maruz bırakmayın.
- **Uyarı!** Bu cihazı su veya ağır nemli ortamların yakınında kullanmayın; örn. nemli bodrum katı veya yüzme havuzu ya da küvet yanı.
- Cihazı tropik iklim ve nemli iklimlere sahip bölgelerde kullanmaktan kaçının.
- Sıçrayan su ve nem de dahil olmak üzere ürün her türlü ıslaklığa karşı korunmalıdır.

Türkçe

Güvenlik Talimatları

- Yeterli hava sirkülasyonu sağlayın Cihaza herhangi bir nesne yerleştirmeyin ve duvar mesafesini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayın:
 - Yanlar: 10 cm
 - Arka: 30 cm
 - Üst: 30 cm
- Ürün, mobilyanın içine yerleştirilmemelidir Ürün doğrudan bir plakanın, dolabın veya kabinin altına monte edilmemelidir.
- Ürünün ayağı çıkarılmamalıdır
- Ürünü ısıya ve sıçramalara dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Ürünü sıcak yüzeylere (örn. pişirme yüzeyi) ya da açık alevli yüzeylere (örn. gazlı ocaklar) yerleştirmeyin.
- Ürün kolay tutuşabilen materyalle, örn. Perdeler, tekstil ürünleri, duvarlar vb. ile temas etmemeli veya bunlarla üzeri örtülmemelidir. Her zaman tutuşabilecek materyallere yeterli bir mesafenin bulunmasına dikkat edin.
- Cihaza bir cisim sokmayın.
- Bu ürün ticari kullanım için uygun değildir. Sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Ürünü ocak (gazlı, elektrikli, kömürlü vs.) üzerine koymayın.
- **Yangın tehlikesi!** Gıda maddeleri yanabilir! Yangına neden olabileceğinden gıda maddeleriyle birlikte aşırı yüksek yağ veya şeker kullanmayın. Cihazı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- **Yanma tehlikesi!** Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Cihaza sadece sapıyla veya göstergesini dokununuz. Sıcak yiyecekleri çıkarırken özellikle dikkatli olun.
- Ürünün gril plakaları ve parçaları çok sıcak olur. Temizlemeden veya saklamadan önce ürünün iyice soğumasını bekleyin.
- Isıtıcı elemana dokunmayın.
- Yağ ve gres kolay alevlenir. Yağ ve gres, sıcak ısıtma elemanlarının üzerine damlamamalıdır.
- **Önemli!** Kullanmadan önce ürünün kullanılabilir durumda olduğundan emin olun. Üründe hasar belirtileri varsa veya bozuk olduğu tahmin ediliyorsa ürün kullanılmamalıdır.

Tebrikler!

Bir **KOENIC** ürünü aldığınız için teşekkür ediyoruz. Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın.

Amaçlanan kullanım

Bu ürün yalnız gıda maddeleri hazırlamak için uygundur. Başka herhangi bir kullanım ürün hasarına veya yaralanmaya neden olabilir. Imtron GmbH ürünün dikkatsiz veya yanlış kullanımı ya da ürünün üretici tarafından belirtilen amaca uymayan kullanımı nedeniyle ürüne hasar, maddi hasar veya kişisel yaralanma için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

İlk kullanımdan önce

Ürünü ve aksesuarı dikkatlice orijinal ambalajdan çıkarın. Daha sonra kullanmak üzere orijinal ambalajın saklanması önerilir. Orijinal ambalajı tasfiye etmek istiyorsanız bunu geçerli yasal düzenlemelere göre yapın. Doğru tasfiyeyle ilgili sorularınız varsa belediyenize danışın.

Ambalaj içeriğinin tam olup olmadığını ve hasar bakımından kontrol edin. Ambalaj içeriği eksik ise veya hasar tespit ederseniz derhal satış yerinize başvurun.

Paketi açtıktan sonra, lütfen **Temizlik ve bakım** bölümüne bakın.

Üretim izini temizlemek için, ürünü içerisine yiyecek koymadan yaklaşık 10 dakika boyunca çalıştırın. Paketi açtıktan sonra, lütfen

Kullanım bölümüne bakın. Yeterli havalandırma olduğundan emin olun çünkü hafif bir koku ve biraz duman meydana çıkabilir. Bu zararsızdır ve kısa süre sonra yokolacaktır.

İçerik

- 1 x Sıcak hava fritözü
- 1 x Izgara dahil kızartma tavası
- 1 x Kullanıcı kılavuzu

Teknik Veri

Anma gerilimi : 220 - 240 V~
Anma giriş gücü : 1500 W
Anma frekansı : 50/60 Hz
Kızartma tavası hacmi : 7,2 litre

Kontroller ve bileşenler

- A** Sıcak hava çıkışı
- B** Kızartma tavası
- C** Izgara
- D** İzleme penceresi
- E** Sap
- F** Göstergeli kontrol paneli
- G** Mod düğmeleri ve göstergeler
- H** Sıcaklık ve saat ekranı
- I** Zaman seçim düğmeleri + / -
- J** Açma / Kapama düğmesi
- K** Sıcaklık seçim düğmeleri + / -
- L** Isınma kontrol lambası
- M** Çalışma kontrol lambası

Kurulum

Şek. 1 Ürünü düz, ısıya dayanıklı ve sert bir yüzeye yerleştirin. Yandaki priz çıkışına olan mesafeyi göz önünde bulundurun.

Yeterli hava sirkülasyonu sağlamak için aşağıda verilen minimum mesafelere riayet edin:

Yanlar: 10 cm
Arka: 30 cm
Üst: 30 cm

**Dikkat**

Ürün mobilyaya yerleştirilmemelidir. Ürün doğrudan bir plakanın, dolabin veya kabinin altına yerleştirilmemelidir. Arka sıcak hava çıkışından sıcak hava çıktığı unutulmamalıdır. Minimum boşlukları bıraktığınızdan ve ısıya hassas cisimleri uzak tuttuğunuzdan emin olun.

Türkçe

Kullanım

- Şek. 2 Kızartma tavasını sapından tutarak cihazdan çekip çıkarın. Izgarayı, oklar gözlem penceresine bakacak şekilde kızartma tavasına yerleştirin.
- Şek. 3 Kızartılacak gıdayı **MAX** işaretini geçmeyecek şekilde kızartma tavasına koyun.
- Şek. 4 Kızartma tavasını cihaza geri yerleştirin. Düzgün takıldığından emin olun.
- Şek. 5 Cihazın fişini uygun prize takın.
- Şek. 6 Cihazı açmak için açma/kapatma düğmesine basın. İlgili mod düğmesine basarak istenen modu ayarlayın. Lütfen sembolleri ve aşağıdaki havayla kızartma tablosuna uyun. İsterseniz sıcaklığı ve saati **+/-** düğmeleriyle ayrı ayrı ayarlayın. Maksimum sıcaklık 200°C, maksimum süre 60 dakikadır. Sıcaklık ile saat veya kalan süre ekranda sırayla gösterilir. İşlemi başlatmak için açma/kapama düğmesine yeniden kısaca basın. Çalışma gösterge lambası ve ısınma gösterge lambası yanar. 2 - 3 dakika sonra ayarlanan sıcaklığa ulaşılır. Önceden ayarlanmış sıcaklığa ulaşıldığında, ısıtma kontrol lambası ve ısıtma elemanı kapanır.

Not:

Kızartma işlemi sırasında ısıtma gösterge ışığı, ısıtma elemanı ve bununla birlikte tavada yayılan ısı yanar ve söner. Bu normal bir durum olup ayarlanan sıcaklığın korunduğunu gösterir.

Daha sonraki ısınma işlemlerinde ısınma kontrol lambası yeniden yanar. Önceden ayarlanmış süre dolar. Süre dolduğunda sürekliliği bip sesi çalar ve ünite kapanır. Sıcak hava fritözünü kapatmak için açma/kapama düğmesine basın.

Not:

- Kızartmadan önce, gevrek bir etki elde etmek için taze patatesleri biraz yemeklik yağ ile karıştırın.
- Kızarmış gıdaları, özellikle kızartmaları, kroketleri vb. pişirme süresinin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra sallayın. Lütfen aşağıdaki kızartma tablosundaki bilgilere dikkat edin.
- Bunun için, kızartma tavasını sapından tutarak cihazdan çekip çıkarın. Cihaz otomatik olarak kapanır.
- Kızartma tavasını cihaza geri itin. Cihaz yeniden otomatik olarak açılır ve ısınmaya devam eder.

- Şek. 7 Havayla kızarttıktan sonra, gıdayı çıkarmak için kızartma tavasını sapından tutarak cihazdan çıkarın. Kızartma tavasını düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
- Şek. 8 Kızartılan gıdayı uygun bir kaseye ya da tabağa koyun. Gerekirse, kızartma tavasını boşaltmak için tahta spatula kullanın. Tüm parçalar soğuduktan sonra cihazı **Temizlik ve bakım** kısmında açıklanan şekilde temizleyin.

Not:








Kızartma işlemi sırasında gıdalardan akan yağ kızartma ızgarasının altında toplanır. Bu yağın gıdaların üzerine dökülmesini önlemek için dökerken tavayı çok fazla çevirmeyin.

Önerilen kızartma süreleri

Aşağıdaki tabloda yer alan veriler fikir verme amaçlıdır. Gıda maddeleri menşelerine, kıvamlarına, ağırlıklarına ve şekillerine göre farklı sıcaklık ve kızartma süreleri gerektirir. Servisten önce hazırlanan tüm gıdaların pişirildiğinden emin olun.

Kategori	Gıda maddesi	Parça / Ağırlık	Sıcaklık	Süre (dakika)	Salla / Karıştır / Ters Çevir	Öneri
Kızartmalık patates / atıstırmalık / pizza	İnce kızartmalık patates (donmuş)	400 - 600 g	200°C	20-25	adet	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Kalın kızartmalık patates (donmuş)	400 - 600 g	200°C	20-25	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Ev yapımı kalın kızartmalık patates (taze)	400 - 600 g	185°C	40-45	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Krokot (donmuş)	400 - 600 g	200°C	18-22	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce kroketlerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Pişmiş peynir (taze)	150 - 200 g	200°C	20	hayır	-
	Ev yapımı kalın kızartmalık tatlı patates (taze)	400 - 600 g	185°C	40-45	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Pişirmelik Kamember Peyniri (taze)	2 - 3 adet.	200°C	10-12	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Pizza Baget (donmuş)	1 - 2 adet	180°C	10-12	hayır	-
	Piccolini (donmuş)	4 - 6 adet	180°C	10-12	hayır	-
	Mini Sigara Böreği (donmuş)	400 - 600 g	200°C	12-15	çalkala	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın

Türkçe

Kategori	Gıda maddesi	Parça / Ağırlık	Sıcaklık	Süre (dakika)	Salla / Karıştır / Ters Çevir	Öneri
     et / balık	Marine tavuk kanadı / pirzola (donmuş)	400 - 600 g	200°C	10-12	çalkala	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın
	Tavuk Nugget (donmuş)	400 - 600 g	200°C	20-25	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce tavuk nugget'ların üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Tavuk ayağı (taze)	200 - 400 g	200°C	25-30	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Tavuk göğüs (donmuş)	200 - 400 g	200°C	20-25	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Currywurst sosisi (taze)	2 - 3 adet.	200°C	8-10	Ters çevir	Patlamasını önlemek için sosis kızartılmadan bir süre önce çizilmelidir
	Cordon Bleu (donmuş)	2 adet	200°C	20-25	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Balık kroket (donmuş)	10 adet	180°C	10-15	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
Galetalı balık (donmuş)	2 - 3 adet	180°C	20	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin	
 kahvaltı / tatil	Dilim kek (donmuş)	2 - 3 adet	170°C	15-18	hayır	-
	Muffin (taze)	3 - 4 adet	160°C	20	hayır	-
	Sandviç ekmeği (taze)	2 - 3 adet	180°C	10	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Kruvasan (taze)	2 - 3 adet	150°C	3-5	hayır	-
Buz çözme 	Dondurulmuş gıda	50 - 100 g	70°C	12	Ters çevir	Sürenin 1/2'si dolduktan sonra çevirin

Not:

Yukarıdaki süreler yalnızca fikir verme amaçlıdır. Pişirme süreleri gıda türüne/yağ içeriğine/ağırlığına göre değişir.

- Çıtır olmaları için taze patatesleri kızartmadan önce bir miktar pişirme yağıyla karıştırın.
- Kızarmış gıdaları, özellikle kızartmalık patatesleri pişirme süresinin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra sallayın. Yukarıdaki tabloda yer alan bilgilere riayet edin.
- Kızartma tavasını sapından tutarak cihazdan çekip çıkarın. Cihaz otomatik olarak kapanır. Kızartma tavasını düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun. Kızartma tavasını biraz sallayın veya karıştırmak / çevirmek için tahta bir spatula kullanın.
- Kızartma tavasını geri tavanın içine itin. Cihaz yeniden otomatik olarak açılır ve ısınmaya başlar.

Daha iyi sonuçlar için ipuçları

- Gıda ambalajlarında yer alan hazırlama önerilerine her zaman dikkat edin. Normal fırınlarda pişirilebilen neredeyse tüm gıdalar sıcak hava fritözünde de pişirilebilir.
- Sıcak hava fritözü önceden ısıtılmamışsa toplam kızartma süresine 2-3 dakika ekleyin.
- Daha küçük gıdalar için genellikle daha kısa kızartma süresi yeterli gelecektir. Daha büyük gıdalar için daha uzun kızartma süreleri gerekir.
- Ev yapımı patates kızartması için nişastalı patatesleri tercih edin. Fazla nişastayı gidermek için yani kesilmiş kızartmalık patatesleri soğuk suda yıkayın ve ardından iyice kurulayın. Ardından yağ ve baharat ekleyin. Patates ne kadar az nem içerirse o kadar çıtır olur. Yağ bu etkiyi katlar.
- Eşit seviyeli kızartma için yapışmış / üst üste gelmiş gıdalar birkaç defa karıştırılmalı / sallanmalıdır. 2-3 defa düzgünce sallandığında patates kızartması ve mini sigara böreği gibi gıdalarda en iyi sonuç elde edilir. Kızartma tavasını aşırı doldurmadığınızdan emin olun.
- Isının kaybolarak gıda kalitesine zarar vermemesi için kızartma tavasını yalnızca gıdaları karıştırmak / sallamak için ve yalnızca gerekli en kısa süreliğine çıkardığınızdan emin olun.

- Taze muffin ya da küçük kek pişirirken hamurun kabarcığını unutmayın. Hamurun ısıtma parçasına asla temas etmediğinden emin olun! Yangın tehlikesi!

Temizlik ve bakım



Dikkat

Temizlik yapmadan önce her zaman ürünün fişini prizden çıkarıp soğumasını bekleyin.

- Izgarayı tavadan çıkarın ve her ikisini yıkayıp durulayın. Ağır yapışan parçalar için yemek artıklarını suda bekletin. Tüm parçaları ters sırada yerine takın.

Not:

Alternatif olarak, kızartma tavası ile izgara bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

- Temizlerken, çözücüler veya aşındırıcı malzemeler, sert fırçalar, metalik veya keskin nesnelere kullanmayın. Çözücüler insan sağlığına zararlıdır ve aşındırıcı temizlik mekanizmaları ve araçları bir yandan yüzeyleri çizibilirken, plastik parçalara zarar verebilir.

Sorun Giderme

Çalışma sırasında herhangi bir sorun olursa, lütfen aşağıdaki tabloya bakın. Sorunlar, **Çözüm** altında belirtildiği gibi çözülemezse lütfen satış acentenizle iletişime geçin.

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
Ürün çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Elektrik kesilmiştir Kızartma tavası düzgün yerleştirilmemiştir 	<ul style="list-style-type: none"> Güç kaynağını kontrol edin Kızartma tavasının düzgün yerleştirildiğinden emin olun
Ürün ısıtmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Termostat ayarlanmamıştır Zaman ayarı yapılmamıştır Kızartma tavası düzgün yerleştirilmemiştir 	<ul style="list-style-type: none"> Termostatı ayarlayın Zaman ayarıyla süre ayarlayın Kızartma tavasını doğru yerleştirin
Yanık kokusu / duman	<ul style="list-style-type: none"> Yağ ya da gıda maddeleri ısıtma elemanına yapışmıştır 	<ul style="list-style-type: none"> Her zaman ısıtma elemanının temiz olduğundan ve yağ ya da gıda maddelerinin buna temas etmediğinden emin olun