

# KOENIC

Get ready for compliments

## Heißluftfritteuse

KTAF-TR 9122425

- 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

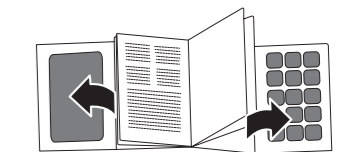
*Tim Range*  
BY KOENIC

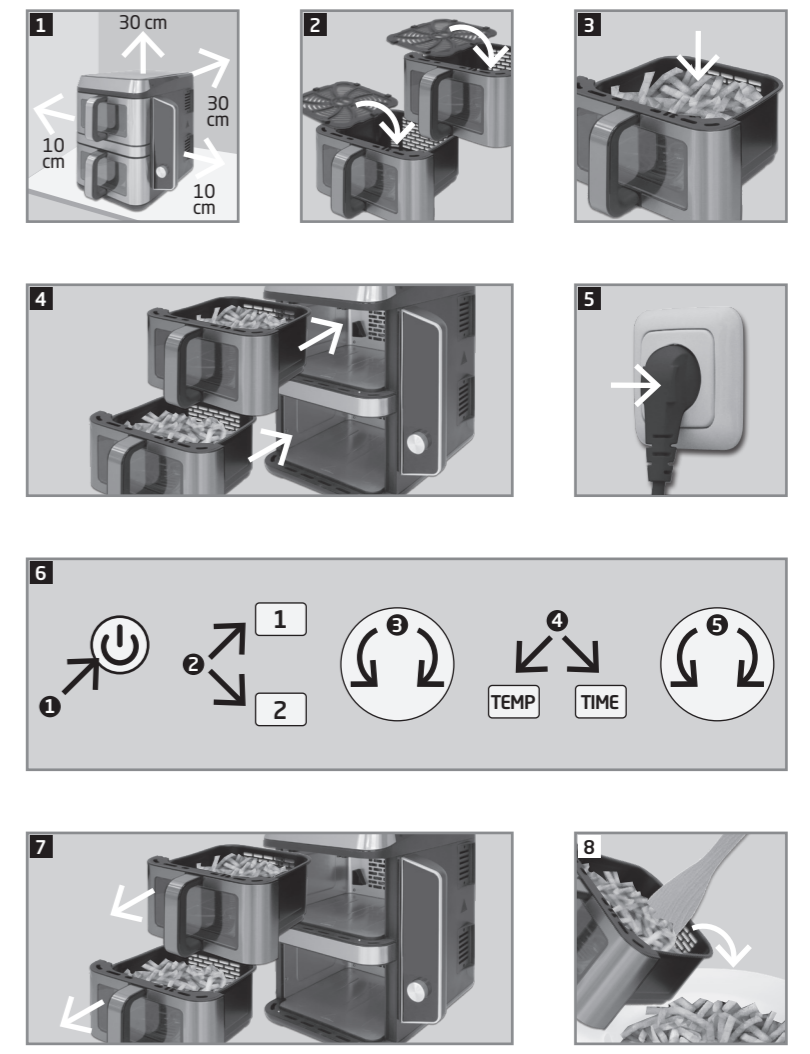
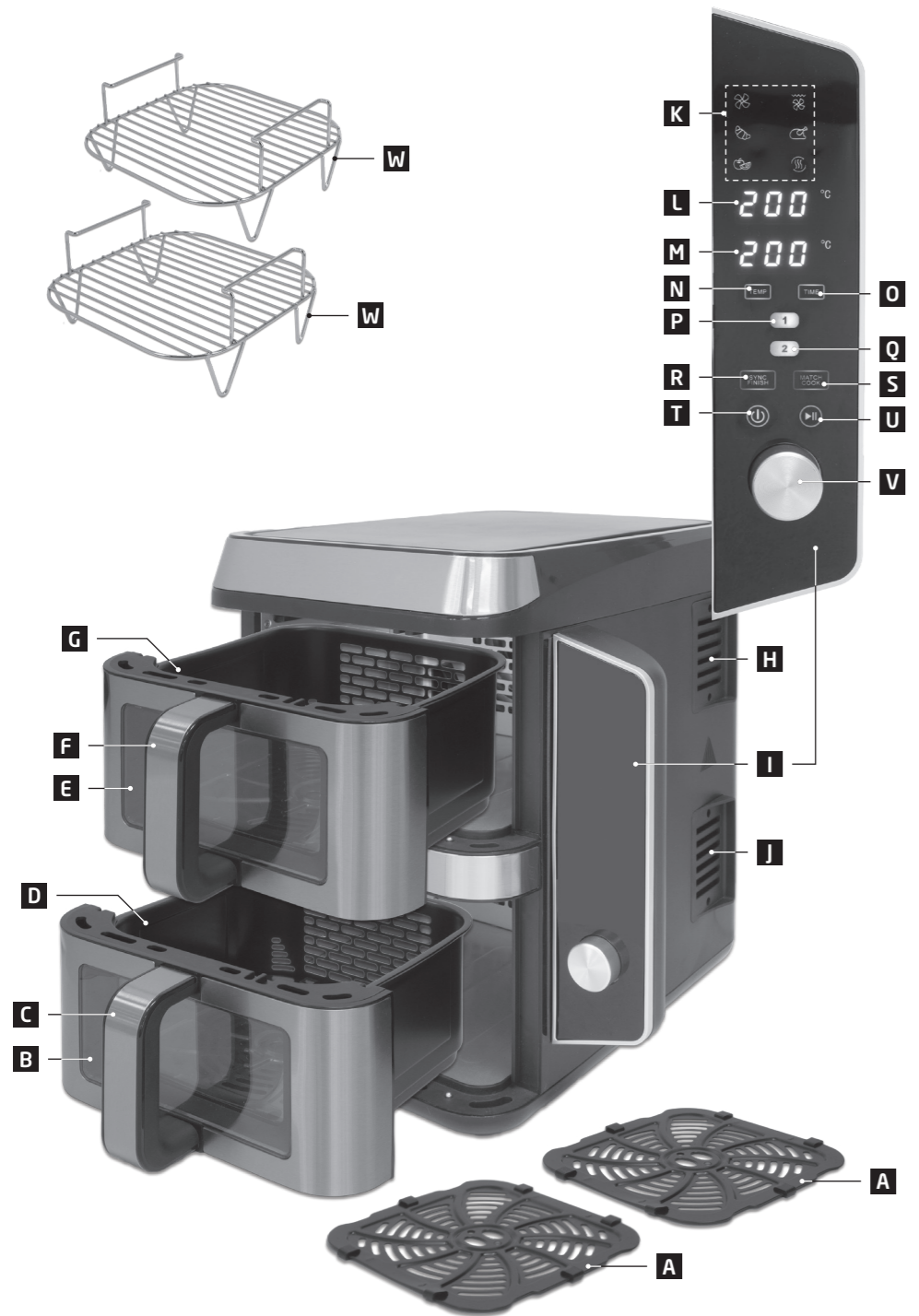


Deutsch	3 - 14
English	15 - 25
Español	26 - 36
Français	37 - 47
Magyar	48 - 58
Italiano	59 - 69
Nederlands	70 - 80
Polski	81 - 91

**Imtron GmbH**  
Media-Saturn-Strasse 1  
85053 Ingolstadt  
Germany  
[www.imtron.eu](http://www.imtron.eu)  
[www.koenic-online.com](http://www.koenic-online.com)  
[contact@imtron.eu](mailto:contact@imtron.eu)

IM\_KTAF-TR 9122425\_250702\_V04





## 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 Fernwirksystem 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 oder einem elektrischen 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 Schwimmbassin 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 ebene, 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 den 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**.



### Achtung

Dieses Gerät hat eine Leistung von 2400W. Schließen Sie das Gerät immer an einen eigenen Stromkreis an um eine mögliche Überlastung der Elektroinstallation zu vermeiden.

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  
2 x Frittierpfanne inkl. Frittierrost  
2 x Grillrost  
1 x Bedienungsanleitung

## Technische Daten

Netzspannung : 220 - 240 V~  
Leistungsaufnahme : 2400 W  
Frequenz : 50/60 Hz  
Schutzklasse : I  
Frittierpfannenvolumen : 2 x 4,2 Liter

## Bereitschaftszustand

Leistungsaufnahme : 0,3 W  
Zeit zum Bereitschaftszustand : 5 Min.

## Bedienelemente und Komponenten

**A** Rost (2 x)

### Fritteuse 2

**B** Sichtfenster  
**C** Handgriff  
**D** Frittierpfanne

### Fritteuse 1

**E** Sichtfenster  
**F** Handgriff  
**G** Frittierpfanne  
**H** Heißluftauslass 1  
**I** Bedienfeld mit Anzeigen  
**J** Heißluftauslass 2  
**K** Programmanzeige  
**L** Display, Fritteuse 1  
**M** Display, Fritteuse 2  
**N** Taste **TEMP**  
**O** Taste **TIME**  
**P** Taste **1**  
**Q** Taste **2**  
**R** Taste **SYNC FINISH**  
**S** Taste **MATCH COOK**  
**T** Ein-/ Aus-Taste  
**U** Start-/ Pause-Taste  
**V** Programm-/ Zeit-/ Temperatur-Regler  
**W** Grillrost (x2)

## Deutsch

### Aufstellung

#### Hinweis

Nachfolgende Anweisungen gelten für beide Kammern der Frittierpfanne.

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.

#### Hinweis:

- Das gleichzeitige Zubereiten verschiedener Speisen in der Pfanne kann Geschmack und Konsistenz beeinträchtigen, da sich Aromen vermischen und Substanzen wie Fett, Fleischsaft oder geschmolzener Käse auf andere Speisen tropfen können - insbesondere bei Verwendung des Grillrosts **W**.
- Bei Verwendung des Grillrosts **W**: Verwenden Sie den Grillrost, wenn Sie zwei Schichten von Speisen in einer Schublade garen möchten. Stellen Sie es dazu in die Frittierpfanne auf den Frittierrost und platzieren Sie Ihre Speisen darauf.



#### Achtung

Der Grillrost wird beim Garen sehr heiß! Verwenden Sie zum Herausnehmen unbedingt Ofenhandschuhe oder eine Zange, um Verbrennungen zu vermeiden.

#### Hinweis:

Die obere und die untere Kammer liefern gleiche Leistung und Ergebnisse

### Bedienung

Abb. **2** Ziehen Sie die Frittierpfannen an den Handgriffen aus dem Gerät. Legen Sie die Roste in die Frittierpfannen.

Abb. **3** Füllen Sie das Frittiergut in die Frittierpfanne, jedoch höchstens bis 10 cm unterhalb der Oberkante. Überfüllen Sie die Kammern nicht, da dies das Ergebnis negativ beeinflusst.

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

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

Abb. 6 Drücken Sie die Taste **1** oder **2**, um das Bedienfeld und Display der gewünschten Frittierpfanne zu aktivieren, um Einstellungen vornehmen und den Frittiervorgang starten zu können. Beide Kammern der Frittierpfanne können bei Bedarf nacheinander eingestellt, gestartet und gleichzeitig benutzt werden. Stellen Sie den gewünschten Modus durch Drehen des Reglers ein. Das Symbol des jeweils ausgewählten Programms blinkt. Beachten Sie dazu die Symbole und die nachfolgende Frittiertabelle. Stellen Sie, wenn gewünscht, die Temperatur und Zeit individuell mit dem Regler ein. Um zwischen Zeit- und Temperatureinstellung zu wechseln, drücken Sie die Tasten **TIME** oder **TEMP**. Die Temperatur kann je nach Programm von 40 bis 240 °C und die Zeit von 1 bis 360 Minuten eingestellt werden. Die Temperatur und Zeit bzw. die Restzeit werden abwechselnd in der Anzeige angezeigt. Drücken Sie kurz die Start-/ Pause-Taste um den Vorgang zu starten. Das Heizelement schaltet sich ein. Die eingestellte Temperatur wird nach ca. 2 bis 3 Minuten erreicht. Wurde die voreingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich das Heizelement aus.

Die voreingestellte Zeit läuft ab. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein mehrmaliger Piepton und das Gerät schaltet sich ab. sich Werden beide Kammern unabhängig voneinander betrieben, schaltet sich nach Ablauf der Zeit nur die betroffene Kammer ab, der Frittiervorgang der zweiten Kammer wird nicht beeinflusst. Zum manuellen Ausschalten der Heißluftfritteuse drücken Sie die Ein-/ Aus-Taste. Ist die Frittiervorgang beendet, drücken Sie danach die Ein-/ Aus-Taste, um das Bedienfeld und Display auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker.

**Hinweis:**

- Frische Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Speiseöl mischen, 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.
- 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.

## Deutsch

### Frittierkammern synchronisieren

Sind beide Fritteusen aktiviert (Tasten 1 und 2 wurden gedrückt), nehmen Sie bei der gewünschten Fritteuse 1 oder 2 die Einstellungen bzgl. Programm, bzw. Temperatur und Zeit vor. Wenn Sie nun **MATCH COOK** und danach die Start-/ Pause-Taste drücken, garen beide Körbe synchron mit diesen Einstellungen. Wenn Sie die Garzeit oder Temperatur anpassen, gilt diese für beide Kammern. Wurden bei beiden Kammern die Programme, bzw. Temperaturen mit unterschiedlichen Garzeiten eingestellt, drücken Sie die Taste **SYNC FINISH**, wenn der Garvorgang beider Körbe zur gleichen Zeit enden soll und drücken Sie danach die Start-/ Pause-Taste. Der Korb mit der kürzeren Garzeit startet verzögert, sodass die Garvorgänge in beiden Kammern gleichzeitig enden können. Bei dieser Funktion können Temperaturen und Garzeiten beider Kammern unabhängig voneinander eingestellt werden.

Abb. **7** Zur Entnahme des Frittiergutes ziehen Sie die Frittierpfannen an den Handgriffen 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.

Kategorie	Lebensmittel	Menge / Gewicht	Temperatur	Zeit (Minuten)	Schütteln / rühren / wenden	Empfehlung
  <b>Pommes Frites / Snacks / Pizza</b>	Dünne Pommes Frites (gefroren)	400 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 200g	200°C	20	-	-
	Selbstgemachte dicke Süßkartoffelfritten (frisch)	400 - 600g	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	-	-
	Piccolini (gefroren)	4 - 6 Stk.	180°C	10-12	-	-
	Mini-Frühlingsrollen	400 - 600g	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
     <b>Fleisch / Fisch</b>	Marinierte Chicken Wings (gefroren)	400 - 600g	200°C	10-12	schütteln	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit gut schütteln
	Chicken Nuggets (gefroren)	400 - 600g	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 - 400g	200°C	25-30	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Hähnchenbrust (gefroren)	200 - 400g	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
 <b>Frühstück/ Nachtisch</b>	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
	Croissants (frisch)	2 - 3 Stk.	150°C	3-5	nein	-

**Hinweis:**

Die angegebenen Zeiten dienen zur Orientierung. Je nach Beschaffenheit / Fettanteil / Gewicht etc. kann die 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 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.

Symbol	Programm
	Heißluftfritteuse
	Maximal knusprig
	Backen
	Braten
	Aufwärmen
	Trocknen

### 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 vorheizen, 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 frites am besten festkochende Kartoffeln. Frisch geschnittene Pommes frites vor dem Garen mit kaltem Wasser abwaschen um überschüssige Stärke abzuwaschen. Die Pommes frites 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 Garergebnis 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 Garergebnis 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 die beiden Roste aus den Frittierpfannen und waschen und spülen Sie die Teile 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 Roste 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.

## Deutsch

### 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"> <li>Keine Stromversorgung</li> <li>Frittierpfanne nicht korrekt eingeschoben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen der Stromversorgung</li> <li>Achten Sie darauf, dass die Frittierpfanne korrekt eingesetzt ist</li> </ul>
Produkt heizt nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Timer ist nicht eingestellt</li> <li>Pfanne sitzt nicht richtig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Timer einstellen</li> <li>Pfanne richtig einsetzen</li> </ul>
Verbrannter Geruch / Rauch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fett oder Lebensmittel auf dem Heizelement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie sicher, dass das Heizelement frei von Fett und anderen Rückständen ist. Lebensmittel und Fett dürfen nicht in Kontakt mit dem Heizelement kommen</li> </ul>

## 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.

## 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.



### Warning

This device has a power consumption of 2400 W. Always connect this product to an individual mains circuit, in order to avoid a potential overload.

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  
2 x Frying pan incl. grate  
2 x Grill rack  
1 x Instruction manual

## Technical Data

Rated voltage : 220 - 240 V~  
Rated input power : 2400 W  
Rated frequency : 50/60 Hz  
Protection class : I  
Frying pan volume : 2 x 4.2 liter

## Standby mode

Power consumption : 0.3 W  
Time to reach standby mode : 5 min.

## Controls and components

**A** Grate (2 x)

### Fryer 2

**B** Viewing window

**C** Handle

**D** Frying pan

### Fryer 1

**E** Viewing window

**F** Handle

**G** Frying pan

**H** Hot air Outlet 1

**I** Control panel with displays

**J** Hot air outlet 2

**K** Program display

**L** Display, deep fryer 1

**M** Display, deep fryer 2

**N** **TEMP** Button

**O** **TIME** Button

**P** Button **1**

**Q** Button **2**

**R** **SYNC FINISH** Button

**S** **MATCH COOK** Button

**T** On / off Button

**U** Start / pause Button

**V** Program / time / temperature control dial

**W** Grill rack (x2)

## English

### Installation

#### Note:

Below instructions apply to both frying chambers of the frying pan.

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.

#### Note:

- Cooking different foods together in the frying pan can affect flavor and texture, as aromas may mix and substances like fat, meat juices, or melted cheese can drip onto other foods - especially when using the grill rack **W**.
- When using the grill rack **W**: Use the grill rack when you want to cook two layers of food in one drawer. Simply place it in the frying pan on top of the grate and place your food on top.



#### Caution

The grill rack becomes very hot during cooking! Always use oven mitts or tongs when removing it to avoid burns.

#### Note:

The upper and lower chambers provide the same performance and cooking results.

### Operation

Fig. **2** Pull the frying pans out of the appliance using the handles. Place the grates in the chambers of the frying pans.

Fig. **3** Fill the food to be fried in the frying pan, but at maximum 10 cm below the upper edge. Note that overfilling of the frying pans will impair the result.

Fig. **4** Put the frying pans back into the appliance. Make sure they are correctly inserted.

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

Fig. **6** Press button **1** or **2** to activate the control panel and display of the desired frying chamber in order to adjust settings and start the frying process. Both frying chambers can be set up, started one after another and can be used at the same time. Please observe the symbols and the following air frying table. If desired, set the temperature and time individually with the control dial. To toggle between time and temperature setting, press the **TIME** or **TEMP** buttons. The temperature can be set depending on the program, the temperature can be set from 40 to 240 °C and the time can be set from 1 to 360 minutes. The temperature and time or the remaining time are displayed alternately in the display. Press the start / pause button briefly to start the process. The heating element turns on.

The set temperature is reached after approx. 2 to 3 minutes. When the preset temperature has been reached, the heating element turns off. The preset time expires. When the time is up, a beep sounds repeatedly and the unit turns off. If both chambers are used individually, only the affected chamber will turn off, while the other will continue with the frying process. To turn off the hot air fryer manually, press the on / off button. When you have finished cooking, press the on / off button to switch off the control panel and display and unplug the power cord.

**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.

### Synchronize baskets

Once both fryers are activated (buttons 1 and 2 have been pressed), set the program, temperature, and time for the desired fryer 1 or 2. If you now press **MATCH COOK** and then press the start / pause button, both chambers will cook in synchronization with these settings. When you set the cooking time or temperature, it applies to both chambers. If the programs or temperatures were set with different cooking times for both chambers, press the **SYNC FINISH** button if you want both chambers to finish cooking at the same time and then press the start / pause button. The chamber with the shorter cooking time starts with a delay so that cooking in both baskets can end at the same time. With this function, the temperatures and cooking times of both chambers can be set independently of each other.

Fig. 7 To remove the food after the air frying, pull the frying pans out of the appliance by the handles. 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. Double the stated amounts when combining both chambers. 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	Tem-perature	Time (min-utes)	Shake / Stir / Flip	Recommendation
  <b>french fries / snacks / pizza</b>	Thin french fries (frozen)	400 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 200g	200°C	20	no	-
	Home-made thick sweet potato french fries (fresh)	400 - 600g	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 - 600g	200°C	12-15	shake	Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over







Category	Food Item	Pieces / Weight	Temperature	Time (minutes)	Shake / Stir / Flip	Recommendation
	Marinated chicken wings / drumsticks (frozen)	400 - 600g	200°C	10-12	shake	Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken Nuggets (frozen)	400 - 600g	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 - 400g	200°C	25-30	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken breast (frozen)	200 - 400g	200°C	20-25	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Currywurst 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	-

**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

Symbol	Program
	Air Fryer
	Max Crisp
	Bake
	Roast
	Reheat
	Dehydrate

### 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 grates out of the pans and wash and rinse off these pieces. For heavy encrustations soak the baked residues with water. Re-assemble all parts in reverse order.

#### Note:

Alternatively 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.

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

## 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.

## Español

### 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.



#### Advertencia

Este dispositivo consume 2400 W de energía. Conecte siempre este producto a un sistema de alimentación individual para evitar una posible sobrecarga.

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  
2 x Cesta con rejilla  
2 x Parrilla  
1 x Manual de instrucciones

### Datos técnicos

Tensión nominal : 220 - 240 V~  
Potencia nominal de entrada : 2400 W  
Frecuencia nominal : 50/60 Hz  
Clase de protección : I  
Volumen de la sartén : 2 x 4,2 litros

### Modo de espera

Consumo energético : 0,3 W  
Tiempo para alcanzar el modo de espera : 5 min.

### Control y componentes

**A** Rejilla (x2)

#### Freidora 2

**B** Ventana  
**C** Asa  
**D** Cesta

#### Freidora 1

**E** Ventana  
**F** Asa  
**G** Cesta  
**H** Salida de aire caliente 1  
**I** Panel de control con pantalla  
**J** Salida de aire caliente 2  
**K** Pantalla de programas  
**L** Pantalla de la freidora 1  
**M** Pantalla de la freidora 2  
**N** Botón **TEMP**  
**O** Botón **TIME**  
**P** Botón **1**  
**Q** Botón **2**  
**R** Botón **SYNC FINISH**  
**S** Botón **MATCH COOK**  
**T** Botón de encendido/apagado  
**U** Botón de inicio/pausa  
**V** Mando selector de programa/tiempo/  
temperatura  
**W** Parrilla (x2)

## Instalación

### Nota:

Las siguientes instrucciones son válidas para los dos compartimentos de la freidora.

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

### Nota:

Para garantizar una circulación de aire adecuada respete las distancias siguientes:  
Sides: 10 cm / Back: 30 cm / Up: 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.

### Nota:

- Cocinar distintos alimentos a la vez en la misma cesta puede alterar el sabor y la textura, ya que los olores pueden mezclarse y sustancias como la grasa, el jugo de la carne o el queso fundido pueden gotear sobre otros alimentos, en especial cuando se utiliza la parrilla **W**.
- Uso de la parrilla **W**: Utilice la parrilla cuando quiera cocinar dos pisos de alimentos en un mismo cajón. Basta con poner la rejilla en la cesta, encima de la rejilla, y colocar los alimentos encima.



### Precaución

La parrilla se calienta considerablemente durante la cocción! Utilice siempre guantes o pinzas de cocina al retirarla para evitar quemaduras.

### Nota:

Los compartimentos superior e inferior proporcionan el mismo rendimiento y los mismos resultados de cocción.

## Funcionamiento

Fig. **2** Extraiga las cestas del aparato utilizando las asas. Coloque las rejillas en los compartimentos de las cestas.

Fig. **3** Llene la cubeta de freír con los alimentos que vaya a freír, pero hasta un máximo de 10 cm por debajo del borde superior. Tenga en cuenta que llenar demasiado las cubetas de la freidora afectará al resultado.

Fig. **4** Vuelva a colocar las cestas en el aparato. Asegúrese de que están bien introducidas.

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

Fig. **6** Para configurar e iniciar el proceso de fritura, pulse el botón **1** o **2** para activar el panel de control y la pantalla del compartimento de freír que desee utilizar. Los dos compartimentos de freír pueden configurarse, ponerse en marcha uno tras otro y utilizarse a la vez. Tenga en cuenta los símbolos y la siguiente tabla de fritura al aire. Si lo desea, puede ajustar la temperatura y el tiempo de forma individual con el mando selector. Para cambiar entre el ajuste del tiempo y el de la temperatura, pulse los botones **TIME** o **TEMP**. La temperatura puede configurarse en función del programa y puede oscilar entre 40 y 240 °C, y el tiempo puede configurarse entre 1 y 360 minutos. En la pantalla aparecen de forma alterna la temperatura y la hora o el tiempo restante. Pulse ligeramente el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso. La resistencia se enciende.

## Español

La temperatura establecida se alcanza transcurridos unos 2 o 3 minutos. Una vez alcanzada la temperatura establecida, la resistencia se apaga. El tiempo establecido se agota. Cuando se agota el tiempo, suena un pitido de forma repetitiva y el aparato se apaga. Si se utilizan los dos compartimentos de forma individual, sólo se apagará el compartimento que corresponda, mientras que el otro continuará con el proceso de fritura. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la freidora de aire caliente de forma manual. Cuando termine de cocinar, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el panel de control y la pantalla, y desenchufe el cable de alimentación.

**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.

**Sincronizar las cestas**

Una vez activadas las dos freidoras (habiendo pulsado los botones 1 y 2), configure el programa, la temperatura y el tiempo para la freidora que prefiera ,1 o 2. Pulsando seguidamente **MATCH COOK** y a continuación el botón de inicio/pausa, los dos compartimentos cocinarán de forma sincronizada con estos ajustes. Cuando se establece el tiempo o la temperatura de cocción, se aplica a los dos compartimentos. Si se configuraron programas o temperaturas con tiempos de cocción distintos para los dos compartimentos, pulse el botón **SYNC FINISH** si quiere que los dos compartimentos terminen de cocinar a la vez y, seguidamente, pulse el botón de inicio/pausa. El compartimento con menor tiempo de cocción se inicia con un retardo para que la cocción en ambos compartimentos pueda finalizar a la vez. Con esta función, las temperaturas y los tiempos de cocción de los dos compartimentos pueden establecerse de forma independiente.

Fig. 7 Para retirar los alimentos después de freírlos al aire, extraiga las cestas del aparato tirando de las asas. 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. Duplique las cantidades indicadas al combinar ambas cámaras. 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/ voltrear	Recomendación
  <b>Patatas fritas/aperitivos/pizzas</b>	Patatas fritas de corte fino (producto congelado)	400 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 200g	200°C	20	no	-
	Batatas fritas caseras de corte grueso (producto fresco)	400 - 600g	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	Voltrear	Volttee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Baguette pizza (producto congelado)	1 - 2 uds.	180°C	10-12	no	-
	Picolini (producto congelado)	4 - 6 uds.	180°C	10-12	no	-
	Mini rollitos de primavera (producto congelado)	400 - 600g	200°C	12-15	Agitar	Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.

## Español

Categoría	Alimento	Unidades/peso	Temperatura	Tiempo (minutos)	Agitar/mover/voltear	Recomendación
carne/pescado	 Alitas/muslos de pollo marinados (producto congelado)	400 - 600g	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 - 600g	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 - 400g	200°C	25-30	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	 Pechuga de pollo (producto congelado)	200 - 400g	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.
	Pescado empanado (producto congelado)	2 - 3 uds.	180°C	20	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
Desayuno/postre	 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.
	Cruasán (producto fresco)	2 - 3 uds.	150°C	3-5	no	-

**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.

Símbolo	Programa
	Freír con aire
	Extra crujiente
	Hornear
	Asar
	Recalentar
	Deshidratar

### 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.

- Extraiga las rejillas de las cestas, lávelas y enjuáguelas. Para residuos resistentes, remójelas con agua. Vuelva a montar todas las piezas en orden inverso.

#### Nota:

Otra opción posible es lavar la cesta y la rejilla 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.

## Español

**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.

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

## 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

- **Avertissement !** 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.

## 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 débarrassé, veuillez consulter la section **Nettoyage et entretien**.



### Avertissement

Cet appareil a une consommation électrique de 2400 W. Branchez toujours ce produit sur un circuit électrique individuel, afin d'éviter toute surcharge potentielle.

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  
2 x Tiroirs de cuisson, plaque de cuisson incluse  
2 x Grilles de cuisson  
1 x Mode d'emploi

## Données techniques

Tension nominale : 220 - 240 V~  
Puissance nominale : 2400 W  
Fréquence nominale : 50/60 Hz  
Classe de protection : I  
Frying pan volume : 2 x 4,2 liter

## Mode veille

Consommation électrique : 0,3 W  
Temps pour atteindre le mode en veille : 5 min.

## Contrôle et composants

**A** Grille (x 2)

### Friteuse 2

**B** Fenêtre de visualisation  
**C** Poignée  
**D** Tiroir de cuisson

### Friteuse 1

**E** Fenêtre de visualisation  
**F** Poignée  
**G** Tiroir de cuisson  
**H** Sortie d'air chaud 1  
**I** Panneau de commande avec affichages  
**J** Sortie d'air chaud 2  
**K** Affichage du programme  
**L** Affichage, friteuse 1  
**M** Affichage, friteuse 2  
**N** Bouton **TEMP**  
**O** Bouton **TIME**  
**P** Bouton **1**  
**Q** Bouton **2**  
**R** Bouton **SYNC FINISH**  
**S** Bouton **MATCH COOK**  
**T** Bouton marche/arrêt  
**U** Bouton de démarrage/pause  
**V** Molette de commande Programme/heure/ température  
**W** Grille de cuisson (x 2)

## Français

### Installation

#### Remarque :

Les instructions ci-dessous s'appliquent aux deux chambres de friture de la cuve.

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.

#### Remarque :

Afin d'assurer une circulation d'air suffisante, observez les espaces minimum indiqués ci-dessous : Sides: 10 cm / Back: 30 cm / Up: 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. Veillez 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.

#### Remarque :

- La cuisson de différents aliments dans le tiroir de cuisson peut affecter la saveur et la texture, car les arômes peuvent se mélanger et des substances comme la graisse, le jus de viande ou le fromage fondu peuvent s'écouler sur d'autres aliments, en particulier lorsque vous utilisez la grille de cuisson **W**.
- Lorsque vous utilisez la grille de cuisson **W**, utilisez la grille de cuisson lorsque vous souhaitez cuire deux couches d'aliments dans un seul tiroir. Placez-le simplement dans le tiroir de cuisson, au-dessus de la plaque de cuisson et placez vos aliments sur le dessus.



#### Précaution

La grille de cuisson devient très chaude pendant la cuisson! Utilisez toujours des gants de cuisine ou des pinces pour le retirer afin d'éviter les brûlures.

#### Remarque :

Les chambres supérieure et inférieure offrent les mêmes performances et les mêmes résultats de cuisson.

### Utilisation

Fig. **2** Sortez les tiroirs de cuisson de l'appareil à l'aide des poignées. Placez les plaques de cuisson dans les chambres des tiroirs de cuisson.

Fig. **3** Remplissez les aliments à frire dans la cuve, mais au maximum à 10 cm sous le bord supérieur. Notez que le remplissage excessif des chambres de friture nuira au résultat.

Fig. **4** Remplacez les tiroirs de cuisson dans l'appareil. Assurez-vous qu'ils sont correctement insérés.

Fig. **5** Branchez la prise dans une prise murale adaptée.

Fig. **6** Appuyez sur le bouton **1** ou **2** pour activer le panneau de commande et l'affichage chambre de cuisson souhaitée afin de régler les paramètres et de commencer le processus de friture. Les deux chambres de friture peuvent être installées, démarrées l'une après l'autre et utilisées en même temps. Veuillez observer les symboles et le tableau de friture sans huile ci-dessous. Si vous le souhaitez, réglez la température et l'heure individuellement à l'aide de la molette de commande.

Pour basculer entre le réglage de l'heure et celui de la température, appuyez sur les boutons **TIME** ou **TEMP**. La température peut être réglée en fonction du programme, la température peut être réglée de 40 à 240 °C et la durée peut être réglée de 1 à 360 minutes. La température et l'heure ou le temps restant apparaissent en alternance sur l'affichage. Appuyez sur le bouton démarrage/pause pour démarrer le processus. L'élément chauffant s'allume.

La température réglée est atteinte après environ 2 à 3 minutes. Lorsque la température pré-réglée est atteinte, l'élément chauffant s'éteint. Le temps prédéfini est écoulé. Lorsque le temps est écoulé, un bip retentit à plusieurs reprises et l'appareil s'éteint. Si les deux chambres sont utilisées individuellement, seule la chambre affectée s'éteindra, tandis que l'autre continuera le processus de friture. Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la friteuse sans huile manuellement. Lorsque vous avez terminé la cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre le panneau de commande et l'affichage, puis débranchez le cordon d'alimentation.

#### 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.

#### Synchronisez les paniers

Une fois les deux friteuses activées (boutons 1 et 2 enfoncés), réglez le programme, la température et la durée pour la friteuse souhaitée 1 ou 2. Si vous appuyez maintenant sur **MATCH COOK**, puis sur la touche démarrage/pause, les deux tiroirs cuisent en synchronisation avec ces réglages. Lorsque vous réglez le temps de cuisson ou la température, cela s'applique aux deux tiroirs de cuisson. Si les programmes ou les températures ont été réglés avec des temps de cuisson différents pour les deux chambres, appuyez sur le **SYNC FINISH** si vous souhaitez que les deux tiroirs de cuisson terminent la cuisson en même temps, puis appuyez sur le bouton démarrage/pause. La chambre avec le temps de cuisson le plus court commence avec un délai afin que la cuisson dans les deux paniers puisse se terminer en même temps. Grâce à cette fonction, les températures et les temps de cuisson des deux chambres peuvent être réglés indépendamment l'un de l'autre.

Fig. 7 Pour retirer les aliments après la cuisson sans huile, retirez les tiroirs de l'appareil par les poignées. 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. Doublez les montants indiqués en combinant les deux chambres. 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
  <b>Frites / Hors-d'œuvres / Pizza</b>	Frites fines (surgelé)	400 - 600g	200°C	20-25	Secouer	Pulvériser 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 - 600g	200°C	20-25	Secouer	Pulvériser 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 - 600g	185°C	40-45	Secouer	Pulvériser 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 - 600g	200°C	18-22	Secouer	Pulvériser 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 - 200g	200°C	20	Non	-
	Frites de patate douce maison épaisses (frais)	400 - 600g	185°C	40-45	Secouer	Pulvériser 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 - 600g	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
    <b>Viande / Poisson Petit</b>	Ailes ou pilons de poulet marinés (surgelé)	400 - 600g	200°C	10-12	Secouer	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Nuggets de poulet (surgelé)	400 - 600g	200°C	20-25	Secouer	Pulvériser de l'huile (environ 1 cuillère 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 - 400g	200°C	25-30	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Poitrine de poulet (surgelé)	200 - 400g	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.
 <b>Déjeuner / Dessert</b>	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	-

**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

Symbole	Programme
	Friteuse sans huile
	Max Crisp
	Gratin
	Rôtir
	Réchauffer
	Déshydrater

**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.

- Sortez les plaques de cuisson des tiroirs, lavez-les et rincez-les. 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 :**

Le tiroir et la plaque de cuisson peuvent également être nettoyés au 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"> <li>Alimentation interrompue</li> <li>La cuve à friture n'est pas correctement insérée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez la source d'alimentation</li> <li>Vérifiez que la cuve à friture est bien insérée</li> </ul>
L'appareil ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>La minuterie n'est pas réglée</li> <li>La cuve à friture n'est pas correctement insérée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez la minuterie</li> <li>Insérez la cuve à friture correctement</li> </ul>
Odeur de brûlé / fumée	<ul style="list-style-type: none"> <li>De la graisse ou des résidus sont collés aux éléments chauffants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous toujours que les éléments chauffants restent propres, et que la graisse ou les aliments n'entrent pas en contact avec ces derniers.</li> </ul>

## 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 magánshállások, 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 ápolás** 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 helyiségben 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, kádak, tavak mellett stb.).

## Biztonsági utasítások

- **Vigyázat!** Ne használja a terméket víz vagy nedvesség közelében, mint például párás pincében, úszómedencében vagy fürdőkádban.
- Csak mérséklet égvön használja a terméket. Kerülje a trópusi és a különösen párás klímájú régiókat.
- Óvja a terméket minden nedvességtől, köztük a vízperemtetől 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.

## Magyar

### Gratulálunk!

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

### Rendeltetésszerű 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 kidobja 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.



#### Figyelem

A készülék energiafogyasztása 2400 W. A lehetséges túlterhelés elkerülésére mindig különálló hálózati áramkörre csatlakoztassa a terméket.

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  
2 x Sütőkosár, ráccsal együtt  
2 x Grillezőrács  
1 x Használati útmutató

### Műszaki adatok

Névleges feszültség : 220 - 240 V~  
Névleges teljesítmény : 2400 W  
Névleges frekvencia : 50/60 Hz  
Védelmi osztály : I  
Sütőedény térfogata : 2 x 4,2 liter

### Készenléti mód

Energiafogyasztás : 0,3 W  
Készenléti mód eléréséhez szükséges idő : 5 perc

### Kezelés és alkatrészek

**A** Rács (2 x)

#### 2 Fritőz

**B** Megfigyelő ablak  
**C** Fogantyú  
**D** Sütőkosár

#### 1 Fritőz

**E** Megfigyelő ablak  
**F** Fogantyú  
**G** Sütőkosár  
**H** Forrólevegő-kimenet 1  
**I** Vezérlőpanel kijelzőkkel  
**J** Forrólevegő-kimenet 2  
**K** Programkijelző  
**L** Kijelző, 1. fritőz  
**M** Kijelző, 2. fritőz  
**N** **TEMP** gomb  
**O** **TIME** gomb  
**P** **1**-es gomb  
**Q** **2**-es gomb  
**R** **SYNC FINISH** gomb  
**S** **MATCH COOK** gomb  
**T** Be-/kikapcsoló gomb  
**U** Indítás/szünet gomb  
**V** Program/idő/hőmérséklet szabályzó tárcsa  
**W** Grillezőrács (x2)

## Üzembe helyezés

### Megjegyzés:

Az alábbi utasítások a serpenyő mindkét sütőkamrájára vonatkoznak.

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

### Megjegyzés:

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, konyhaszekrény vagy szekrény 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.

### Megjegyzés:

- Különböző ételek egyidejű sütése ugyanabban a sütőkamrában befolyásolhatja az ízt és az illagot, mivel az aromák keveredhetnek, és olyan anyagok, mint a zsír, húsleves vagy az olvadt sajt ráfolyhatnak más ételekre – különösen a grillezőrács (lásd **W**) használata esetén.
- Grillezőrács használata esetén (lásd **W**): Akkor használja a grillezőrácsot, ha egy kosárban két rétegben szeretne ételt sütni. Egyszerűen helyezze a rácsot a sütőkamrában lévő rács fölé, és tegye rá az ételt.



### Vigyázat

A grillezőrács a sütés során rendkívül felhevül! Mindig használjon edényfogót vagy ételcsipeszt az eltávolításához, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

### Megjegyzés:

A felső és alsó sütőkamár teljesítménye és sütési eredménye azonos.

### Használat

- 2.** ábra A sütőkosarakat a fogantyúknál fogva húzza ki a készülékből. Helyezze be a rácsokat a sütőkosarak belsejébe.
- 3.** ábra Töltse a sütni kívánt ételt a serpenyőbe, de legfeljebb 10 cm-rel a felső perem alatt. Vegye figyelembe, hogy a serpenyők túltöltése rontja az eredményt.
- 4.** ábra Tegye vissza a sütőkosarakat a készülékbe. Győződjön meg róla, hogy megfelelően lettek behelyezve.
- 5.** ábra Dugja be a hálózati csatlakozót egy megfelelő elektromos aljzatba.
- 6.** ábra Nyomja meg az **1**-es vagy **2**-es gombot annak a sütőkamárnak a kijelzője és kezelőfelülete aktiválásához, amelyet használni szeretne, így beállíthatja a kívánt paramétereket, és elindíthatja a sütést. Mindkét sütőkamár beállítható, egymás után vagy egyidejűleg is elindítható. Kérjük, figyeljen a szimbólumokra és az alábbi forrólevegős sütési táblázatra. Igény szerint a hőmérsékletet és az időt külön is beállíthatja a vezérlőtárcsával. Az idő- és hőmérséklet-beállítás között a **TIME** vagy **TEMP** gomb megnyomásával válthat. A programtól függően a hőmérséklet 40 és 240 °C között, az idő pedig 1 és 360 perc között állítható be. A kijelző felváltva mutatja a hőmérsékletet és az időt vagy a hátralévő időt. A folyamat elindításához nyomja meg röviden az indítás/szünet gombot. A fűtőelem bekapcsol.

## Magyar

A beállított hőmérsékletet kb. 2-3 perc múlva éri el. A beállított hőmérséklet elérésekor a fűtőelem kikapcsol. Az előre beállított idő lejár. Amikor az idő letelt, többször hangjelzés hallatszik, és a készülék kikapcsol. Ha mindkét kamrát külön-külön használja, csak az érintett kamra kapcsol ki, míg a másik folytatja a sütési folyamatot. A forrólevegős sütő kézi kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot. A sütés befejezése után nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a kijelző és a vezérlőpanel kikapcsolásához, majd húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

**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.

**Kosarak szinkronizálása**

Miután mindkét fritőzt aktiválták (az 1-es és 2-es gombot megnyomták), állítsa be a kívánt programot, hőmérsékletet és időt az 1-es vagy 2-es sütőkosárhoz. Ha ezután megnyomja a **MATCH COOK** gombot, majd az indítás/szünet gombot, mindkét kosár azonos beállításokkal, szinkronban fog sütni. A beállított sütési idő és hőmérséklet mindkét kosárra érvényes lesz. Ha a két kosárhoz eltérő időtartamot állított be, és azt szeretné, hogy egyszerre fejezzék be a sütést, nyomja meg a **SYNC FINISH** gombot, majd az indítás/szünet gombot. A rövidebb főzési idővel rendelkező kamra késleltetéssel indul, így a főzés mindkét kosárban egyszerre fejeződhet be. Ezzel a funkcióval a két kamra hőmérséklete és főzési ideje egymástól függetlenül állítható be.

**7.** ábra A sütés befejezése után a fogantyúnál fogva húzza ki a sütőkosarakat a készülékből, hogy eltávolítsa az elkészült ételt. 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 alkatrészt 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
  <b>hasábburgonya / nass / pizza</b>	Vékony hasábburgonya (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	20-25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasábburgonyára, mielőtt elkezdí a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Vastag hasábburgonya (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	20-25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasábburgonyára, mielőtt elkezdí a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Vastag házi hasábburgonya (friss)	400 - 600g	185°C	40-45	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasábburgonyára, mielőtt elkezdí a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Krokkett (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	18-22	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a krockettre, mielőtt elkezdí a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Sütsajt (friss)	150 - 200g	200°C	20	nem	-
	Vastag házi hasábburgonya édesburgonyából (friss)	400 - 600g	185°C	40-45	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasábburgonyára, mielőtt elkezdí 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 tekercek (fagyasztott)	400 - 600g	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 / Átforgatás	Ajánlás
hús / hal	 Marinált csirkeszárnyak/-combok (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	10-12	rázás	Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	 Csirke-falatkák (fagyasztott)	400 - 600g	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 - 400g	200°C	25-30	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	 Csirkemell (fagyasztott)	200 - 400g	200°C	20-25	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	 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
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	-

**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.

Szimbólum	Program
	Forrólevegős sütés
	Ropogósra sütés
	Sütés
	Sült készítés
	Újramelegítés
	Szárítás

### Tippek 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 hővesztéséget, 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 rácsokat a sütőkosarakból, majd mossa el és öblítse le őket. Erős lerakódások esetén áztassa be vízbe a rásült ételmaradványokat. Szerelje vissza az összes alkatrészt fordított sorrendben.

#### Megjegyzés:

Alternatív megoldásként a sütőkosár és a rács mosogatógépben is tisztítható.

- 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.

## Magyar

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

## 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, lghetti 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.

## 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**.



### Attenzione

Questo dispositivo ha una potenza assorbita di 2400 W. Collegare sempre questo prodotto a un circuito di rete separato, in modo da evitare un potenziale sovraccarico.

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  
2 x Cestello con grata  
2 x Griglia per barbecue  
1 x Manuale di istruzioni

## Dati tecnici

Tensione nominale : 220 - 240 V~  
Potenza nominale : 2400 W  
Frequenza nominale : 50/60 Hz  
Classe di protezione : I  
Volume del contenitore per frittura : 2 x 4,2 litri

## Modo stand-by

Potenza assorbita : 0,3 W  
Tempo per raggiungere il modo stand-by : 5 min.

## Controlli e componenti

**A** Grata (2 x)

### Friggitrice 2

**B** Vetro spia  
**C** Manico  
**D** Cestello

### Friggitrice 1

**E** Vetro spia  
**F** Manico  
**G** Cestello  
**H** Bocchetta dell'aria calda 1  
**I** Pannello comandi con display  
**J** Bocchetta dell'aria calda 2  
**K** Display programmi  
**L** Display friggitrice 1  
**M** Display friggitrice 2  
**N** Pulsante **TEMP**  
**O** Pulsante **TIME**  
**P** Pulsante **1**  
**Q** Pulsante **2**  
**R** Pulsante **SYNC FINISH** (sincronizza fine)  
**S** Pulsante **MATCH COOK** (sincronizza cottura)  
**T** Pulsante di accensione/spengimento  
**U** Pulsante Avvio/pausa  
**V** Quadrante di comando temperatura/ programma/tempo  
**W** Griglia per barbecue (x2)

## Italiano

### Installazione

#### Nota:

Le seguenti istruzioni valgono per entrambe le camere di cottura del cestello di frittura.

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

#### Nota:

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.

#### Nota:

- La cottura di alimenti diversi insieme nel cestello può influire sul loro sapore e consistenza, poiché gli aromi possono mescolarsi e sostanze come grasso, sughi di carne o formaggio fuso possono gocciolare sugli altri alimenti, soprattutto quando si usa la griglia per barbecue **W**.
- Quando si usa la griglia per barbecue **W**: usare la griglia per barbecue quando si desidera cucinare due strati di alimenti in un solo cassetto. Basta posizionare la griglia per barbecue nel cestello, sopra la grata, e posarvi sopra il cibo.



#### Attenzione

La griglia per barbecue diventa molto calda durante la cottura! Usare sempre presine da forno o pinze per estrarla in modo da evitare ustioni.

#### Nota:

Le camere superiore e inferiore offrono le stesse prestazioni e gli stessi risultati di cottura.

### Funzionamento

Fig. **2** Estrarre i cestelli dall'apparecchio usando i manici. Posizionare le grate nelle camere dei cestelli.

Fig. **3** Riempire il cestello di frittura con il cibo da friggere, ma al massimo 10 cm sotto il bordo superiore. Si noti che un riempimento eccessivo dei cestelli di frittura compromette il risultato.

Fig. **4** Reinscrivere i cestelli nell'apparecchio. Accertarsi che siano inseriti correttamente.

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

Fig. **6** Premere il pulsante **1** o **2** per attivare il pannello comandi e il display della camera di frittura desiderata al fine di effettuare regolazioni e avviare il processo di frittura. Entrambe le camere di frittura possono essere configurate, avviate una dopo l'altra e utilizzate contemporaneamente. Rispettare i simboli e la seguente tabella di frittura ad aria. Se lo si desidera, impostare la temperatura e il tempo singolarmente con il quadrante di comando. Per alternare tra l'impostazione di tempo e temperatura, premere i pulsanti **TIME** o **TEMP**. In funzione del programma, è possibile impostare la temperatura tra 40 e 240 °C e il tempo tra 1 e 360 minuti. La temperatura e il tempo di cottura o il tempo residuo sono visualizzati alternativamente sul display. Premere brevemente il pulsante di accensione/spegnimento per avviare il processo. L'elemento riscaldante si attiva.

La temperatura impostata viene raggiunta dopo circa 2 o 3 minuti. Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'elemento riscaldante si spegne.

Il tempo preimpostato scade. Allo scadere del tempo, viene emesso ripetutamente un segnale acustico e l'unità si spegne. Se entrambe le camere vengono utilizzate singolarmente, si spegne solo la camera interessata, mentre l'altra continua il processo di frittura. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per spegnere manualmente la friggitrice ad aria. Al termine della cottura, premere il pulsante di accensione/spegnimento per spegnere il pannello comandi e il display, quindi scollegare il cavo di alimentazione.

#### 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.

#### Sincronizzazione dei cestelli

Una volta che entrambe le friggitrici sono state attivate (premendo i pulsanti 1 e 2), impostare il programma, la temperatura e il tempo per la friggitrice desiderata 1 o 2. Se adesso si preme **MATCH COOK** (sincronizza cottura) e poi il pulsante di avvio/pausa, entrambe le camere cuoceranno contemporaneamente con queste impostazioni. Quando si imposta il tempo di cottura o la temperatura, esso si applica a entrambe le camere. Se i programmi o le temperature sono stati impostati con tempi di cottura diversi per entrambe le camere, premere il pulsante **SYNC FINISH** (sincronizza fine), se si desidera che entrambe le camere finiscano la cottura contemporaneamente, quindi premere il pulsante avvio/pausa. La camera con il tempo di cottura più breve si avvia con un ritardo, in modo che la cottura in entrambi i cestelli possa terminare nello stesso momento. Con questa funzione, le temperature e i tempi di cottura delle due camere possono essere impostati indipendentemente l'uno dall'altro.

Fig. 7 Per rimuovere gli alimenti dopo la frittura, estrarre i cestelli dall'apparecchio usando i manici. 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.

<b>Categoria</b>	<b>Alimento</b>	<b>Pezzi / Peso</b>	<b>Tem- pera- tura</b>	<b>Tempo (minuti)</b>	<b>Agitazione / Miscelazione / Capovolgi- mento</b>	<b>Raccomandazione</b>
  <b>patatine / snack / pizza</b>	Patatine fritte sottili (congelate)	400 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 200g	200°C	20	nessuna	-
	Patatine fritte spesse con patate dolci fatte in casa (fresche)	400 - 600g	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	capovolgi- mento	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	-
	Involtini primavera (congelati)	400 - 600g	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
 <b>carne / pesce</b>	Ali di pollo marinate / cosce di pollo (congelate)	400 - 600g	200°C	10-12	agitazione	Agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	 Nugget di pollo (congelati)	400 - 600g	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 - 400g	200°C	25-30	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	 Petto di pollo (congelato)	200 - 400g	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
 <b>colazione / dessert</b>	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	-

**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

Simbolo	Programma
	Friggitrice ad aria calda
	Crocantezza massima
	Cottura al forno
	Arrostitura
	Riscaldamento
	Disidratazione

- 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!

### 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.

### Pulizia e cura



#### Avviso

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

- Estrarre le grate dai cestelli e lavare e risciacquare questi pezzi. Per le incrostazioni più ostinate bagnare con acqua i residui della cottura. Rimontare tutte le parti in ordine inverso.
- Nota:**  
In alternativa, il cestello e la grata possono anche essere lavati 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"> <li>Alimentazione interrotta</li> <li>La padella non è stata inserita correttamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica</li> <li>Assicurarsi che la padella sia inserita correttamente</li> </ul>
Il prodotto non riscalda	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il timer non è stato impostato</li> <li>Il contenitore non è stato inserito correttamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impostare il timer</li> <li>Inserire correttamente il contenitore per la frittura</li> </ul>
Odore di bruciato / fumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Residui di grasso o di alimenti sono rimasti attaccati alla resistenza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e che il grasso o gli alimenti non entrino in contatto con essa.</li> </ul>

## 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 zorg**.

## 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:
  - Zijkanten: 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.

## Nederlands

### 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.



#### Frituurpan

Dit apparaat heeft een stroomverbruik van 2400 W. Sluit dit product altijd aan op een afzonderlijke stroomkring om mogelijke overbelasting te voorkomen.

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.

74

### Inhoud

1 x Frituurpan  
2 x Frituurpan inclusief frituurrooster  
2 x Grillrooster  
1 x Gebruiksaanwijzing

### Technische gegevens

Toegekende spanning : 220 - 240 V~  
Toegekend ingangsvermogen: 2400 W  
Toegekende frequentie : 50/60 Hz  
Beschermingsgraad : I  
Inhoud van frituurpan : 2 x 4,2 liter

### Standby-stand

Stroomverbruik : 0,3 W  
Tijd tot standby-stand : 5 min.

### Besturingselement en onderdelen

**A** Rooster (2 x)

#### Friteuse 2

**B** Kijkvenster  
**C** Handvat  
**D** Frituurpan

#### Friteuse 1

**E** Kijkvenster  
**F** Handvat  
**G** Frituurpan  
**H** Hete luchtuitlaat 1  
**I** Bedieningspaneel met displays  
**J** Hete luchtuitlaat 2  
**K** Programma weergave  
**L** Display, friteuse 1  
**M** Display, friteuse 2  
**N** **TEMP**-knop  
**O** **TIME**-knop  
**P** Knop 1  
**Q** Knop 2  
**R** **SYNC FINISH**-knop  
**S** **MATCH COOK**-knop  
**T** Aan/uit-knop  
**U** Start-/pauzeknop  
**V** Programma-/tijd-/temperatuurregelaar  
**W** Grillrooster (x2)

## Installatie

### Opmerking:

Onderstaande instructies zijn van toepassing op beide bakken van de frituurpan.

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

### Opmerking:

Om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen, houd de minimale vrije afstanden aan zoals hieronder aangegeven: Sides: 10 cm / Back: 30 cm / Up: 30 cm



### Voorzichtig

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.

### Opmerking:

- Als u verschillende gerechten tegelijk in de frituurpan bereidt, kan dat de smaak en textuur beïnvloeden. De aroma's kunnen zich namelijk vermengen en substanties als vet, vleessap of gesmolten kaas kunnen op andere gerechten druppelen. Dit is vooral het geval als u het grillrooster gebruikt **W**.
- Bij gebruik van het grillrooster **W**: Gebruik het grillrooster als u twee lagen voedsel in één lade wilt bereiden. Plaats het rooster eenvoudig in de frituurpan op het rooster en leg uw voedsel erop.



### Pas op

Het grillrooster wordt tijdens het koken erg heet! Gebruik altijd ovenwanten of een tang bij het verwijderen om brandwonden te voorkomen.

### Opmerking:

De bovenste en onderste frituurkamers zorgen voor dezelfde prestaties en kookresultaten.

## Bediening

Fig. **2** Trek de frituurpannen met behulp van de handvatten uit het apparaat. Plaats de roosters in de frituurkamer van de frituurpannen.

Fig. **3** Vul het te frituren voedsel in de frituurpan, maar maximaal 10 cm onder de bovenrand. Houd er rekening mee dat een te volle frituurpan het resultaat nadelig beïnvloedt.

Fig. **4** Plaats de frituurpannen terug in het apparaat. Zorg ervoor dat ze correct zijn geplaatst.

Fig. **5** Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

Fig. **6** Druk op knop **1** of **2** om het bedieningspaneel en de weergave van de gewenste frituurkamer te activeren om de instellingen aan te passen en het frituurproces te starten. Beide frituurkamers kunnen na elkaar worden opgezet, gestart en tegelijkertijd worden gebruikt. Let op de symbolen en de volgende tabel betreft het airfryen. Stel desgewenst de temperatuur en tijd individueel in met de bedieningsknop. Om te schakelen tussen tijd- en temperatuurinstelling, drukt u op de **TIME-** of **TEMP-**knop. De temperatuur kan afhankelijk van het programma worden ingesteld van 40 tot 240 °C en de tijd van 1 tot 360 minuten. De temperatuur en tijd of de resterende tijd worden afwisselend op het display weergegeven. Druk kort op de start-/pauzeknop om het proces te starten. Het verwarmingselement gaat aan.

## Nederlands

De ingestelde temperatuur wordt na ca. 2 tot 3 minuten bereikt. Als de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt, wordt het verwarmingselement uitgeschakeld.

De vooraf ingestelde tijd verstrijkt. Als de tijd om is, klinkt er herhaaldelijk een pieptoon en wordt het apparaat uitgeschakeld. Als beide bakken afzonderlijk worden gebruikt, wordt alleen de betreffende bak uitgeschakeld, terwijl de andere doorgaat met het frituurproces. Druk op de aan/uit-knop om de heteluchtfriteuse handmatig uit te schakelen. Als u klaar bent met koken, druk dan op de aan/uit-knop om het bedieningspaneel en het display uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.

### Opmerking:

- Alvorens te frituren, meng verse aardappelen met een beetje spijsoolie 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.

### Mandjes synchroniseren

Zodra beide friteuses zijn geactiveerd (knoppen 1 en 2 zijn ingedrukt), stel het programma, de temperatuur en de tijd in voor de gewenste friteuse 1 of 2. Als u nu op **MATCH COOK** drukt en vervolgens op de start/pauze-knop drukt, zullen beide kamers synchroon met deze instellingen koken. Als u de kooktijd of temperatuur instelt, geldt deze voor beide frituurkamers. Als de programma's of temperaturen zijn ingesteld met verschillende kooktijden voor beide frituurkamers, druk dan op de **SYNC FINISH**-knop als u wilt dat beide kamers tegelijkertijd klaar zijn met koken. Druk vervolgens op de start-/pauzeknop. De bak met de kortere bereidingstijd begint met een vertraging, zodat het bereiden in beide bakken tegelijkertijd kan eindigen. Met deze functie kunnen de temperaturen en bereidingstijden van beide bakken onafhankelijk van elkaar worden ingesteld.

**Fig. 7** Om het voedsel na het frituren te verwijderen, trek de frituurpannen aan de handvatten 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**.

### Opmerking:







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
  <b>friet / snacks / pizza</b>	Dunne Franse friet (bevroren)	400 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 200g	200°C	20	nee	-
	Huisgemaakte dikke friet van zoete aardappel (vers)	400 - 600g	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 - 600g	200°C	12-15	schudden	Goed schudden na 1/3 en na 2/3 van de tijd.







## Nederlands

Categorie	Etenswaar	Stukken / Gewicht	Temperatuur	Tijd (minuten)	Schudden/ Roeren/ Omdraaien	Aanbeveling
     <b>vlees / vis</b>	Gemarineerde kippenvleugels / drumsticks (bevoren)	400 - 600g	200°C	10-12	schudden	Goed schudden na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kip Nuggets (bevoren)	400 - 600g	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 - 400g	200°C	25-30	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kipfilet (bevoren)	200 - 400g	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.
<b>ontbijt / nagerecht</b> 	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	-

**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 spijsole 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.

Symbol	Programma
	Heteluchtfriteuse
	Max. knapperig
	Bakken
	Braden
	Opwarmen
	Uitdrogen

### 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.

- Haal de roosters uit de frituurpannen en was en spoel deze onderdelen af. Voor dikke korsten weekt u de aangebakken resten met water. Monteer alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde.

#### Opmerking:

Als alternatief kunnen de frituurpan en het rooster ook in de afwasmachine 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.

## Nederlands

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

## 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 produktu.
- 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 ochłapania. 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 chwytać wyłącznie za uchwyt lub dotykać w okolicach wyświetlacza. Zachowuj szczególną ostrożność wyjmując gorące produkty.
- Płyty do grillowania oraz inne części produktu silnie się nagrzewają. 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.

## 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**.



### Ostrzeżenie

Urządzenie ma moc 2400 W. Należy zawsze podłączać ten produkt do indywidualnego obwodu zasilającego, aby uniknąć potencjalnego przeciążenia.

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  
2 x Kosz z rusztem  
2 x Ruszt do grillowania  
1 x Instrukcja użytkownika

## Dane techniczne

Napięcie szacunkowe : 220 - 240 V~  
Szacunkowa moc wejściowa : 2400 W  
Szacunkowa częstotliwość : 50/60 Hz  
Klasa ochrony : I  
Pojemność patelni : 2 x 4,2 litra

## Tryb czuwania

Pobór mocy : 0,3 W  
Czas do osiągnięcia trybu czuwania : 5 min.

## Sterowniki i części składowe

**A** Ruszt (2 x)

### Frytkownica 2

**B** Okienko podglądu  
**C** Uchwyt  
**D** Patelnia

### Frytkownica 1

**E** Okienko podglądu  
**F** Uchwyt  
**G** Kosz  
**H** Wylot gorącego powietrza  
**I** Panel sterowania z wyświetleniami  
**J** Wylot gorącego powietrza 2  
**K** Wyświetlacz programów  
**L** Wyświetlacz, frytkownica na głęboki tłuszcz 1  
**M** Wyświetlacz, frytkownica na głęboki tłuszcz 2  
**N** Przycisk **TEMP**  
**O** Przycisk **TIME**  
**P** Przycisk **1**  
**Q** Przycisk **2**  
**R** Przycisk **SYNC FINISH**  
**S** Przycisk **MATCH COOK**  
**T** Przycisk On/Off (Wł./Wył.)  
**U** Przycisk Start/Pauza  
**V** Pokrętko ustawiania programu/czasu/temperatury  
**W** Ruszt do grilla (x2)

## Polski

### Instalacja

#### Uwaga:

Poniższe instrukcje dotyczą obu komór smażenia patelni.

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

#### Uwaga:

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 odstępów i trzymaj przedmioty wrażliwe na ciepło z daleka.

#### Uwaga:

- Gotowanie różnych potraw razem w koszu do smażenia może wpływać na smak i konsystencję, ponieważ aromaty mogą się mieszać, a substancje takie jak tłuszcz, soki mięsne lub stopiony ser mogą kapać na inne potrawy - szczególnie w przypadku korzystania z rusztu do grillowania **W**.
- Używanie rusztu do grillowania **W**: użyj rusztu do grillowania, gdy chcesz ugotować dwie warstwy jedzenia w jednej szufladzie. Po prostu umieść go w koszu na ruszcie i ułóż na nim żywność.



#### Przeostoga

Ruszt do grillowania mocno się nagrzewa podczas gotowania! Zawsze używaj rękawic kuchennych lub szczypiec podczas wyjmowania, aby uniknąć poparzeń.

#### Uwaga:

Górna i dolna komora zapewniają taką samą wydajność i efekty gotowania.

### Obsługa

Rys. **2** Wyciągaj kosze z urządzenia trzymając za uchwyty. Umieścić ruszty w komorach kosza.

Rys. **3** Napełnić patelnię potrawą przeznaczoną do smażenia, ale maksymalnie 10 cm poniżej górnej krawędzi. Należy pamiętać, że przepełnienie patelni pogorszy efekt smażenia.

Rys. **4** Włóż kosze z powrotem do urządzenia. Upewnij się, że są prawidłowo włożone.

Rys. **5** Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.

Rys. **6** Naciśnij przycisk **1** lub **2**, aby aktywować panel sterowania i wyświetlacz żądanej komory smażenia w celu dostosowania ustawień i rozpoczęcia procesu smażenia. Obie komory smażenia można ustawić, uruchamiając je jedna po drugiej i używać w tym samym czasie. Należy przestrzegać symboli i poniższej tabeli smażenia beztłuszczowego. W razie potrzeby można ustawić temperaturę i czas indywidualnie za pomocą pokręteł. Aby przełączać między ustawieniami czasu i temperatury, naciskaj przyciski **TIME** lub **TEMP**. Temperaturę można ustawić w zależności od programu, w zakresie od 40 do 240 °C, natomiast czas można ustawić w zakresie od 1 do 360 minut. Temperatura i czas lub pozostały czas są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu. Naciśnij krótko przycisk start/pauza, aby rozpocząć proces. Element grzejny włączy się.

Ustawiona temperatura zostanie osiągnięta po ok. 2–3 minutach. Po osiągnięciu żądanej temperatury grzałka wyłącza się.

Gdy czas upłynie, rozlegnie się powtarzający się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Jeżeli obie komory będą używane indywidualnie, wyłączy się tylko jedna, natomiast druga będzie kontynuować proces smażenia. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby ręcznie wyłączyć frytkownicę. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby wyłączyć panel sterowania i wyświetlacz, a następnie odłączyć przewód zasilający.

#### 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 uchwyty. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Patelnię ponownie wsuń do urządzenia. Urządzenie samoczynnie się włączy kontynuując smażenie.

### Synchronizacja koszy

Po włączeniu obu frytkownic (naciśnięciu przycisków 1 i 2) należy ustawić program, temperaturę i czas dla wybranej frytkownicy 1 lub 2. Jeśli teraz naciśniesz przycisk **MATCH COOK**, a następnie przycisk start/pauza, obie komory będą gotować w synchronizacji z tymi ustawieniami. Ustawiony czas gotowania lub temperatura dotyczą obu komór. Jeśli programy lub temperatury zostały ustawione z różnymi czasami gotowania dla obu komór, naciśnij przycisk **SYNC FINISH**, jeśli chcesz, aby obie komory zakończyły gotowanie w tym samym czasie, a następnie naciśnij przycisk start/pauza. Komora o krótszym czasie pracy włączy się z opóźnieniem, dlatego przyrządzenie potraw w obu koszykach zakończy się jednocześnie. Za pomocą tej funkcji temperaturę i czas działania obu komór można ustawić niezależnie od siebie.

Rys. 7 Aby wyjąć jedzenie po smażeniu beztłuszczowym, wyciągnij kosze z urządzenia, trzymając za uchwyty. 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 łopatkę. Po schłodzeniu wszystkich części wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w części **Czyszczenie i konserwacja**.






#### Uwaga:

Tłuszcz, który wyciekł z żywności podczas procesu smażenia, zbiera 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.

Kate- goria	Żywność	Sztuki/ waga	Tempe- ratura	Czas (minuty)	Potrząśnij/ zamieszaj/ obróć	Zalecenie
 frytki / przekaski / pizza	Cienkie frytki (mrożone)	400 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 600g	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 - 200g	200°C	20	nie	-
	Domowe grube frytki ze słodkich ziemniaków (świeże)	400 - 600g	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 - 600g	200°C	12-15	potrząśnij	Potrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia

Katego- ria	Żywność	Sztuki/ waga	Tempe- ratura	Czas (minu- ty)	Potrzą- śnij/zamieszaj/ obróć	Zalecenie
    <b>mieso / ryba</b>	Marynowane skrzydełka z kurczaka/udka (mrożone)	400 - 600g	200°C	10-12	potrząśnij	Potrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Panierowane kawałki kurczaka (mrożone)	400 - 600g	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 - 400g	200°C	25-30	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pierś z kurczaka (mrożona)	200 - 400g	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	
 <b>śniadanie / deser</b>	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	-

**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.
- Potrząsaj 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

Symbol	Program
	Frytkownica beztłuszczowa
	Maks. kruchość
	Pieczenie
	Smażenie
	Podgrzewanie
	Odwadnianie

**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 przyprawy. Im mniej wilgoci frytki zawierają, tym staną się bardziej kruche. Olej zwielokrotnia ten efekt.
- Artykuły żywnościowe ułożone jedno na drugim/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 przepelniaj 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 grzejnego. Ryzyko pożaru!

**Czyszczenie i pielęgnacja****Ostrożnie**

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

- Wyjmij ruszty z kosza, umyj je i opłucz. W przypadku silnie zapieczonych pozostałości, namocz je w wodzie. Ponownie złóż wszystkie części w odwrotnej kolejności.

**Uwaga:**

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