

## Riciclare



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

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

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

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

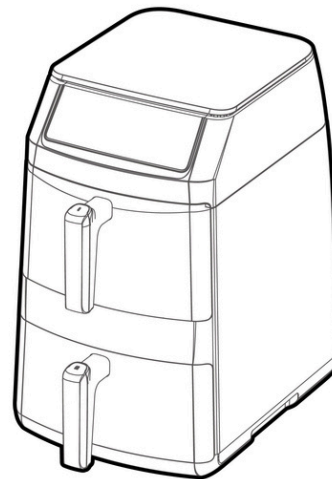


i nostri libri di  
ricette

Italiano

# Bolkani

**FRIGGITRICE AD ARIA** **Doppio stack**



**N. MODELLO: AF1102T**

220-240V 50/60Hz2500W

## Bolkani

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



i nostri libri  
di ricette

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

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

#### Avvertimento:

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

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

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

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

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

### CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

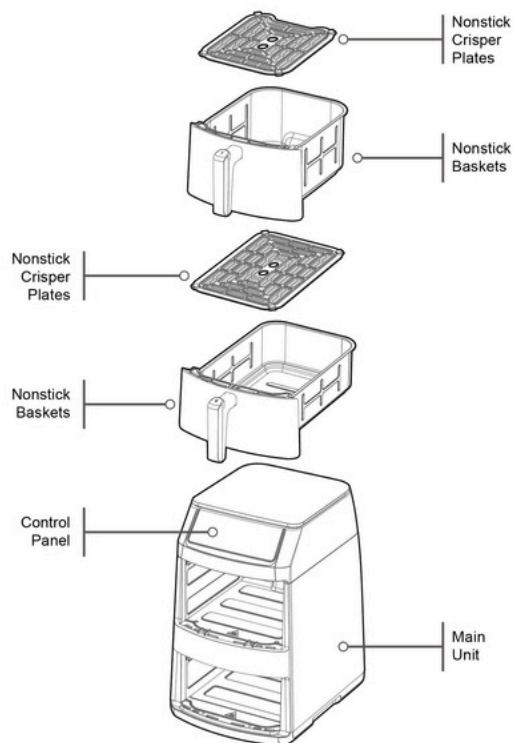


Spina Schuko (tipo F)

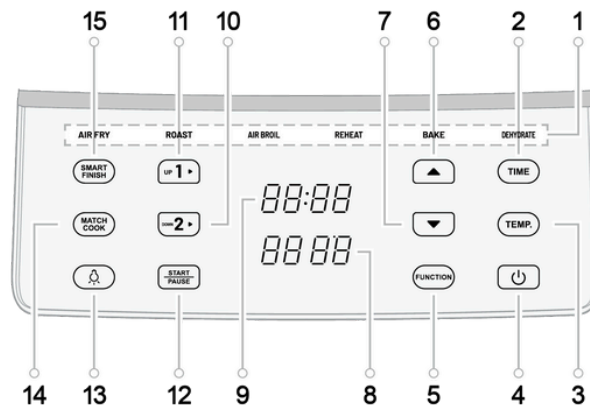


Prese (tipo F)

## PER TE



## CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA!

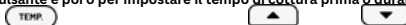
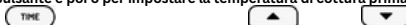




1. Tasto funzione	9. Indicatore TIME
2. Tasto TIME	10. Tasto cestello inferiore (Zona 2)
3. Tasto TEMP	11. Tasto cestello superiore (Zona 1)
4. Tasto ON/OFF	12. Tasto START/PAUSE
5. Tasto funzione	13. Tasto luce interna
6. Tasto di aumento TIME/TEMP	14. Tasto MATCH COOK
7. Tasto di diminuzione TIME/TEMP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

## FUNZIONI

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

## PULSANTI DI CONTROLLO

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

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

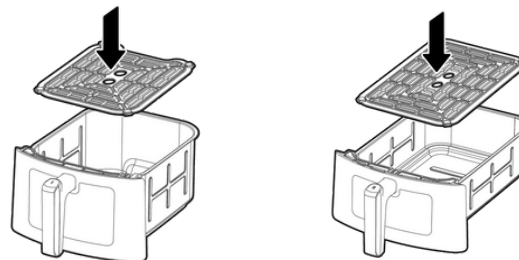
- Rimuovere e smaltire tutti i materiali di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dal dispositivo.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, alle avvertenze e alle importanti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

## CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

### FINITURA INTELLIGENTE

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

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



**1**

**FUNCTION**

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

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

**TIME**

**TEMP**

**▲**


**▼**

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

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

**2**

**FUNCTION**

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

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

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

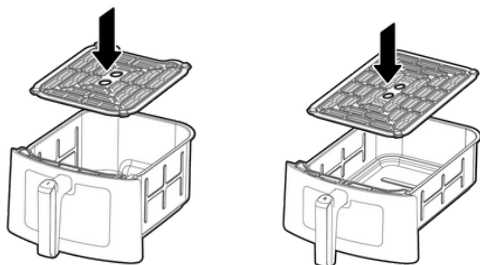
2-Al termine del processo di cottura, il dispositivo emette un segnale acustico.

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

## CUOCI LA PARTITA

Per cucinare lo stesso cibo:

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



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

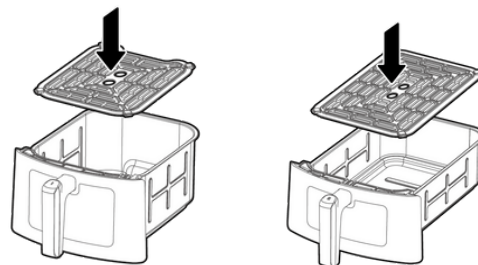
3-Premere il pulsante per avviare la cottura su entrambe le zone.

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

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

Inizia entrambe le zone contemporaneamente ma termina in orari diversi:

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



2-Premere il pulsante **= 1 \*** per selezionare prima la Zona 1. Premere il pulsante **FUNCTION** per selezionare la funzione di cottura desiderata. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante **TIME** o **TEMP** per regolare il tempo e la temperatura.

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

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

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

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

## COTTURA IN UNA SINGOLA ZONA/CESTELLO

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

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

## GITRICE AD ARIA/FRITTURA AD ARIA CALDA

- 1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, aggiungere gli ingredienti e inserire il cestello nell'apparecchio.
- 2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Air Fry". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.
- 3- Premere il pulsante per avviare la cottura.
- 4- A metà cottura, un segnale acustico ricorderà di rimuovere il cestello e di scuotere o girare gli ingredienti.
- 5- Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico.
- 6- Rimuovere gli ingredienti versandoli o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

## ARROSTO

- 1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, aggiungere gli ingredienti e inserire il cestello nell'apparecchio.
- 2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Roast". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.
- 3- Premere il pulsante per avviare la cottura.
- 4- A metà cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per ricordarvi di rimuovere il cestello e girare gli ingredienti.
- 5- Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico.
- 6- Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli dall'apparecchio o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

## AIR BROIL/HEISSLUFTGRILLEN

- 1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, mettere gli ingredienti al suo interno e inserire il cestello nell'apparecchio.
- 2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare Air Broil. La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.
- 3- Premere il pulsante per avviare la cottura.
- 4- A metà cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per ricordarvi di rimuovere il cestello e girare gli ingredienti.
- 5- Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico.
- 6- Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli dall'apparecchio o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

## RISCALDARE/RISCHALDARE

- 1- Posizionare una piastra ad aria calda in un cestello, aggiungere gli ingredienti e inserire il cestello nell'apparecchio.
- 2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Riscaldamento". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.
- 3- Premere il pulsante per avviare la cottura.
- 4- A metà cottura, un segnale acustico ti ricorderà di girare il cibo. Puoi rimuovere il cestello e girare gli ingredienti.
- 5- Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico.
- 6- Rimuovere gli ingredienti rovesciandoli dall'apparecchio o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON posizionare i cestelli sopra l'apparecchio.

## COTTURA AL FORNO

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

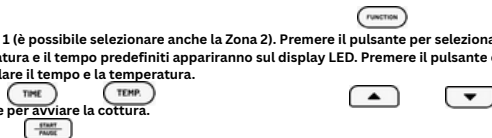
2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Cottura". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3- Premere il pulsante per avviare la cottura.

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

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

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



## ISIDRARE/LA PORT

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

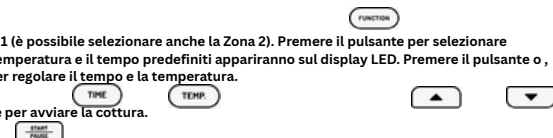
2- Selezionare la Zona 1 (è possibile selezionare anche la Zona 2). Premere il pulsante per selezionare "Disidratazione". La temperatura e il tempo predefiniti appariranno sul display LED. Premere il pulsante o, quindi il pulsante o per regolare il tempo e la temperatura.

3- Premere il pulsante per avviare la cottura.

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

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

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



## PULIZIA E CURA

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

Unità principale

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

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

Cestini/piastra ad aria calda

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

## CONSIGLI UTILI

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



## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

TIME

TEMP



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

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

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

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

Il dispositivo non funziona correttamente.

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

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

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

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