TurboTronic
Kitchen Electronics

TurboAir Fryer
Multi Smart Oven

FORNO FRIGGITRICE AD ARIA

MANUALE ISTRUZIONI

TT-AF2

www.zline-World.com

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare precauzioni di sicurezza di base

Non utilizzare il Forno friggitrice Aria fino a quando non avrete letto attentamente questo manuale

Specifiche dell'unità

Modello	Alimentazione	Potenza	Capacità	Temperatura	Display
TT-AF2	220-240V, 50/60Hz	1500W	12L	30°- 200°	LED Touch Screen

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

- NON IMMERGERE MAI l'unità principale, che contiene componenti elettrici e elementi riscaldanti in acqua. Non risciacquare sotto il rubinetto.
- PER EVITARE SCOSSE ELETTRICHE, NON inserire liquidi di alcun tipo nell'alloggiamento dell'unità principale contenente i componenti elettrici
- Questo apparecchio ha una spina polarizzata (una lama più larga dell'altra) PER RIDURRE RISCHI DI SCOSSE ELETTRICHE, questa spina è progettata per adattarsi a una presa polarizzata solo in un verso. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. NON TENTARE di modificare la spina in alcun modo.
- ASSICURARSI che l'apparecchio sia collegato a una presa a muro dedicata. Accertarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro e senza altri apparecchi sulla stessa presa.
- Per evitare il contatto tra gli alimenti con lo schermo superiore interno e l'elemento termico, NON SOVRACCARICARE IL CESTELLO TONDO.
- NON COPRIRE lo sfiato di aspirazione dell'aria o lo sfiato di uscita dell'aria mentre il forno è in funzione. Ciò impedirà una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'unità o surriscaldarla.
- Non versare mai olio nel cestino rotondo. Potrebbero verificarsi incendi e lesioni personali.
- Durante la cottura, la temperatura interna dell'unità raggiunge diverse centinaia di gradi NON mettere mai le mani all'interno dell'unità a meno che non sia completamente raffreddato.
- Questo apparecchio NON È DESTINATO ALL'UTILIZZO da parte di persone con problemi fisici, sensoriali o mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non SIANO SOTTO LA SUPERVISIONE di una persona responsabile o non abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio. Questo apparecchio NON È DESTINATO ALL'USO da parte di bambini.
- Durante la cottura, NON POSIZIONARE l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 5 pollici di spazio libero sul retro e sui lati e sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sull'apparecchio.
- NON USARE il prodotto se la spina, il cavo o l'apparecchio stesso sono danneggiati in alcun modo.
- NON POSIZIONARE L'unità sulle superfici superiori della stufa.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, DEVI FARLO SOSTITUIRE dal produttore dal suo agente di servizio o da una persona qualificata per evitare rischi.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione FUORI DALLA PORTATA dei bambini quando

è in funzione o durante il processo di raffreddamento.
• TENERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE LONTANO da superfici calde.
NON COLLEGARE il cavo di alimentazione o utilizzare i comandi dell'unità con le mani bagnate.
• Non collegare MAI questo apparecchio a un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
• NON USARE MAI questo apparecchio con una prolunga di alcun tipo.
• NON UTILIZZARE l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie e tende.
• NON USARE il forno friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
• NON UTILIZZARE MAI l'apparecchio lasciandolo incustodito.
• Durante il funzionamento, l'aria viene rilasciata attraverso lo sfiato di uscita dell'aria.
MANTENERE LE MANI E IL VOLTO a una distanza di sicurezza dalla presa d'aria. Evitare anche l'aria durante la rimozione del cestino rotondo dall'apparecchio.
Le superfici esterne dell'unità potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Il cestino rotondo sarà caldo.
INDOSSARE GUANTI FORNO o utilizzare lo strumento Recupera quando si maneggiano componenti caldi. Indossare guanti da forno quando si maneggiano superfici calde.
• Se l'unità emette fumo nero, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE e attendere che il fumo si fermi prima di rimuovere il contenuto del forno.
• Allo scadere del tempo, la cottura si interromperà ma la ventola continuerà a funzionare per 20 secondi. per raffreddare l'unità.
• Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, stabile e non combustibile.
• Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o al dettaglio.
• Se il forno friggitrice ad aria compressa viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni nel manuale dell'utente, la garanzia decade e il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni.
• Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
• Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti. prima di maneggiare, pulire e conservare.
• Assicurarsi che gli ingredienti preparati in questa unità escano cotti in un colore giallo dorato anziché scuro o marrone. Rimuovere i resti bruciati.

Importante

• Prima dell'uso iniziale e dopo l'uso successivo, lavare a mano il cestino tondo e altri accessori di cottura. Quindi, pulire l'esterno e l'interno dell'unità con un panno umido caldo e un detergente delicato. Infine, preriscaldare l'unità per alcuni minuti per bruciare eventuali residui.
• Il piano cottura può emettere del fumo la prima volta che viene utilizzato. NON è un difetto in pochi minuti il fumo smetterà di fuoriuscire.

Protezione da surriscaldamento

In caso di guasto del sistema di controllo della temperatura interna, verrà attivato il sistema di protezione da surriscaldamento e l'unità non funzionerà. In tal caso, scollegare il cavo di alimentazione. Attendere che l'unità si raffreddi completamente prima di riavviare o archiviare.

Energia Elettrica

Se il circuito elettrico fosse sovraccarico di altri apparecchi, la nuova unità potrebbe non funzionare correttamente. Dovrebbe funzionare su un circuito elettrico dedicato.

Spegnimento Automatico

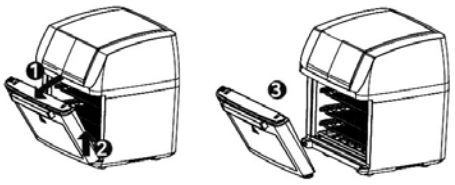
L'apparecchio ha un dispositivo di spegnimento incorporato che spegne automaticamente l'unità quando il LED del timer raggiunge lo zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchiatura selezionando il pulsante di accensione. La ventola continuerà a funzionare per circa 20 secondi. per raffreddare l'unità.

Campi elettromagnetici

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici. Se gestito correttamente e secondo le istruzioni contenute nel presente manuale dell'utente, l'apparecchio è sicuro da usare in base alle prove scientifiche disponibili oggi.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI - SOLO PER USO DOMESTICO

Parti e accessori



1. Unità principale
   La porta può essere rimossa dall'unità principale per la pulizia (estrarla con un'angolazione di circa 30, come da immagine).
2. Pannello di controllo
   Consente di controllare le funzioni dell'unità
3. Prese d'aria
   NON COPRIRE le prese d'aria mentre l'unità è in funzione.
4. Prese d'aria calda
   NON COPRIRE le prese d'aria mentre l'unità è in funzione.
5. Ripiani
   Può essere utilizzato per la disidratazione, per cucinare snack croccanti o riscaldare oggetti come la pizza.
6. Cesto Rotondo
   Ottimo per patatine fritte, noci tostate e altri snack. Utilizzare lo strumento di prelievo girarrosto per posizionare il cestino nell'unità
7. Vassoio anti-goccia
   Cucinare con la padella anti-goccia in posizione per una facile pulizia.
8. Albero girarrosto, forche e viti di fermo
   Utilizzare per arrosti e pollo intero. Inserire l'albero in senso longitudinale attraverso la carne e il centro. Far scorrere le forche sull'albero da una delle estremità nella carne, quindi bloccarle in posizione con le viti di fermo. Sull'albero sono presenti delle rientranze per le viti di fermo. È possibile regolare le viti più vicine al centro, se necessario, ma mai verso le estremità.

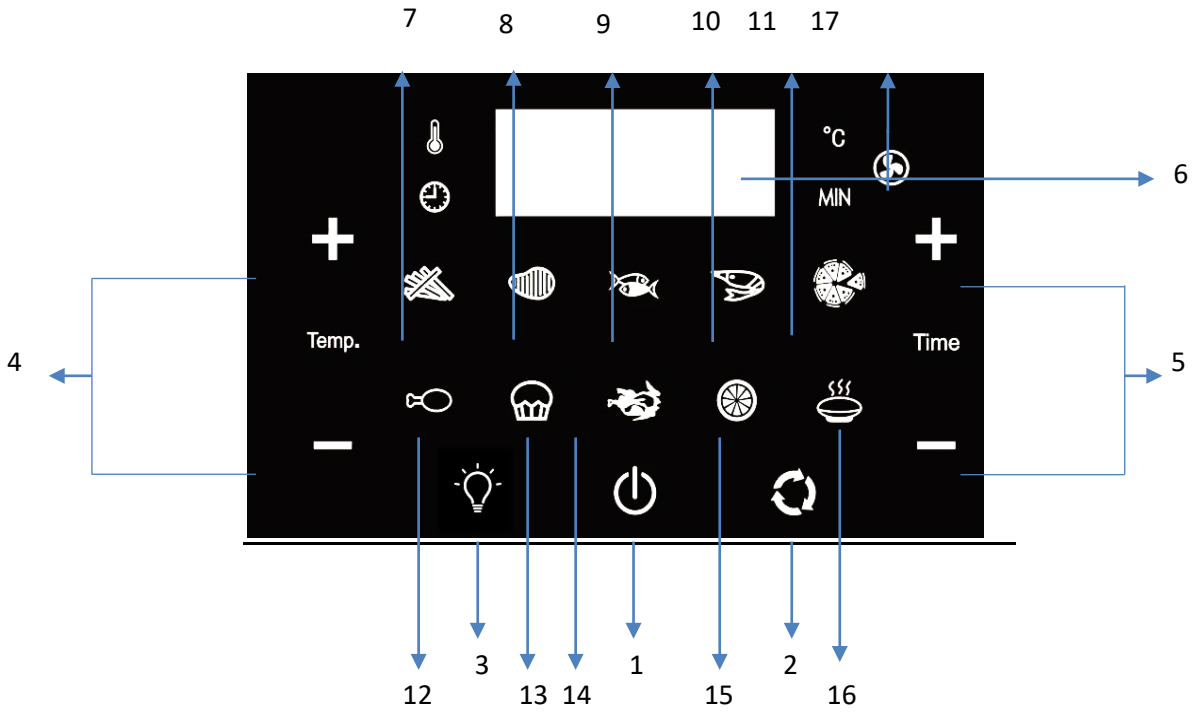
NOTA: assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi per ruotare liberamente all'interno del forno.

9. Strumento di recupero girarrosto

Utilizzare per rimuovere arrosti cotti e pollo che sono stati preparati utilizzando i metodi rosticceria o spiedino. Posizionare sotto il girarrosto e sollevare, quindi estrarre delicatamente il cibo.

NOTA: rimuovere eventuali pellicole protettive trasparenti o blu sui componenti.

Uso del pannello di controllo



1. Pulsante di accensione/avvio-arresto: una volta collegata l'unità, il pulsante di accensione si illumina. Premendo il pulsante di accensione una volta, il pannello intero verrà illuminato: si attiverà la modalità standby. Selezionando il pulsante di accensione in qualsiasi momento durante il processo di cottura, l'unità si spegnerà, facendo sì che il display si oscuri immediatamente dopo 20 secondi. La ventola continuerà a funzionare per 20 secondi. per raffreddare l'unità. Durante questo periodo, è anche possibile selezionare nuovamente il pulsante di accensione per riavviare l'unità in modalità standby.

2. Pulsante di rotazione - Selezionare questo pulsante durante la cottura utilizzando gli accessori del girarrosto come forchetta, gabbia. La funzione può essere utilizzata con qualsiasi preselezione. L'icona lampeggerà durante l'uso.

3. Pulsante luce: selezionare questo pulsante per accendere la luce interna della camera e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

4. Pulsanti di controllo della temperatura: questi pulsanti consentono di aumentare o ridurre la temperatura di cottura da 65 ° C a 200 ° C. La disidratazione varia da 30 ° C a 80 ° C.

5. Pulsanti di controllo del tempo - Questi pulsanti consentono di selezionare il tempo di cottura esatto al minuto, da 1 minuto. a 90 minuti. in tutte le modalità tranne quando disidratato, che utilizza 30 minuti. intervalli e un tempo di funzionamento di 2-24 ore.

6. Display digitale a LED - Il display numerico digitale commuta tra temperatura e tempo residuo durante il processo di cottura.

7-16. Pulsanti di cottura preimpostati- Premere il pulsante per selezionare direttamente la

funzione, quindi premere il pulsante di accensione/avvio per iniziare la cottura. È possibile ignorare questi preset con i pulsanti Time e Temperature.

17. Icona della ventola: questa icona lampeggerà in sequenza mentre la cottura è in corso e continuerà a lampeggiare fino a 20 sec. dopo aver spento l'unità.

Preset di cottura

Funzioni preimpostate	Temperature	Time
7. Patatine Fritte	2000	15mins
8. Bistecche/Braciole	1800	25mins
9. Pesce	1650	15mins
10. Gamberetti	1600	12mins
11. Pizza	1800	15mins
12. Ali di pollo/cosce	1850	40mins
13. Cottura al forno	1600	30mins
14. Girarrosto di pollo	1900	30mins
15. Disidratatore	300	2hrs(2-24hrs)
16. Riscaldare	1150	12mins

Istruzioni operative generali

Prima di usare il forno friggitrice ad aria per la prima volta

1. Leggi tutto il materiale, adesivi ed etichette di avvertimento.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, etichette e adesivi.
3. Lavare tutte le parti e gli accessori utilizzati nel processo di cottura con acqua calda e sapone.
   NOTA: solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'unità di cottura con un panno pulito e umido.

NOTA: non lavare o immergere mai l'unità di cottura in acqua.

NOTA: quando si utilizza questa unità, non riempire mai i recipienti di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. Questa unità cucina solo con aria calda.

Preparazione all'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
2. Seleziona l'accessorio di cottura per la tua ricetta.

NOTA: prima dell'uso iniziale e dopo l'uso successivo, lavare a mano il cestino tondo e altri accessori di cottura. Quindi, pulire l'esterno e l'interno dell'unità con un panno umido caldo e un detergente delicato infine, preriscaldare l'unità per alcuni minuti per bruciare eventuali residui.

Un apparecchio versatile
Il forno friggitrice ad aria progettato per cucinare un'ampia varietà di cibi. grafici e le tabelle forniti in questo manuale e nella guida alle ricette ti aiuteranno a ottenere grandi risultati. are riferimento a queste informazioni per le impostazioni corrette di tempo temperatura e quantità adeguate di alimenti.

Attenzione

- Non mettere MAI nulla sopra l'apparecchio.
- Non coprire MAI le prese d'aria nella parte superiore e posteriore dell'unità di cottura.
- Non riempire MAI recipienti di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. Questa unità cucina solo con aria calda.
- Non usare MAI la porta del forno come luogo per riporre un cestino per friggere pieno di cibo.

Il cestello per friggere potrebbe danneggiare la porta del forno o causare il ribaltamento dell'unità.

- Utilizzare SEMPRE i guanti da forno quando si rimuovono i vassoi per biscotti caldi.

Istruzioni operativi generali

Cucinare con il Forno friggitrice ad aria

1. Collocare gli ingredienti sui rack o negli accessori per girarrosto.
2. Collocare il vassoio anti-goccia nella parte inferiore della camera interna, quindi inserire gli accessori con il cibo nell'unità e chiudere lo sportello del forno. Inserire il cavo di alimentazione in una presa dedicata da 220-240 V.
3. Premere il pulsante di accensione, l'unità sarà in modalità standby sotto la funzione DIY, il display mostra alternativamente il tempo e la temperatura di cottura predefiniti.
   Selezionare una funzione preimpostata o impostare manualmente la temperatura e quindi l'ora.
4. Impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura necessari oppure, premere le icone del menu per selezionare direttamente la funzione, dopo aver selezionato la funzione è comunque possibile regolare la temperatura e il tempo.
5. Premere il pulsante di accensione per iniziare la cottura.

NOTA: è possibile premere il pulsante Luce o anche aprire la porta del forno per controllare il cibo in qualsiasi momento durante il processo di cottura.

Suggerimenti

- Alimenti di dimensioni piccole richiedono tempi di cottura leggermente più brevi rispetto a quelli più grandi.
- Grandi quantità di cibo richiedono tempi di cottura leggermente più lunghi rispetto a quantità minori.
- Capovolgere o girare cibi di piccole dimensioni a metà del processo di cottura assicura che tutti i pezzi vengano fritti uniformemente.
- Nebulizzare un po' di olio vegetale su patate fresche per un risultato più nitido
  Quando aggiungi un po' d'olio, fallo subito prima della cottura.
- Gli spuntini normalmente cotti in un forno possono anche essere cotti nel forno friggitrice ad aria.
- Usa l'impasto gia pronto per preparare spuntini ripieni in modo rapido e semplice.
  L'impasto gia pronto richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Metti una teglia o una teglia nel forno della friggitrice quando cuoci una torta o una quiche Una latta o un piatto è anche suggerito quando si cucinano cibi fragili o pieni.

Importante

Rimozione di cibi cotti o caldi

Quando si rimuovono cibi cotti o caldi, utilizzare lo strumento di prelievo del girarrosto o i guanti da forno. Lo strumento di recupero può essere utilizzato anche con Girarrosto.

Attenzione

- Durante il processo di cottura, il cestino rotondo e altri accessori diventeranno molto caldi. Quando lo rimuovi per verificare l'avanzamento, assicurati di avere una sottopentola o una superficie resistente al calore nelle vicinanze su cui appoggiarlo
- Gli accessori per la cottura si surriscaldano durante il processo di frittura ad aria. Indossare guanti da forno e maneggiarli con cura per EVITARE LESIONI.

Tabella di cottura

Alimento	Min–Max	Time	Temperature	Comments
Patatine surgelate sottili	1 1/4–3 cups	15–16 mins.	200° C	
Patatine surgelate spesse	1 1/4–3 cups	15–20 mins.	200° C	
Patatine fatte in casa	1 1/4–3 1/4 cups	10–16 mins.	200° C	Add 1/2 tbsp. oil
Spicchi patate fatte in casa	1 1/4–3 1/4 cups	18–22 mins.	180° C	Add 1/2 tbsp. oil
Cubetti patate fatte in casa	1 1/4–3 cups	12–18 mins.	180° C	Add 1/2 tbsp. oil
Hash Browns	1 cup	15–18 mins.	180° C	
Patate Gratinate	2 cups	15–18 mins.	200° C	
Bistecca	1/4–1.1 lb	8–12 mins.	180° C	
Braciole di maiale	1/4–1.1 lb	10–14 mins.	180° C	
Hamburger	1/4–1.1 lb	7–14 mins.	180° C	
Rotolo di salsiccia	1/4–1.1 lb	13–15 mins.	200° C	
Cosce di pollo	1/4–1.1 lb	18–22 mins.	180° C	
Petto di pollo	1/4–1.1 lb	10–15 mins.	180° C	
Involtini primavera	1/4–3/4 lb	15–20 mins.	200° C	Use oven-ready
Bocconcini pollo surgelati	1/4–1.1 lb	10–15 mins.	200° C	Use oven-ready
Bastoncini di pesce	1/4–1.1 lb	6–10 mins.	200° C	Use oven-ready
Bastoncini mozzarella	1/4–1.1 lb	8–10 mins.	180° C	Use oven-ready
Verdure ripiene	1/4–1.1 lb	10 mins.	160° C	
Torta	1 1/4 cups	20–25 mins.	160° C	Use baking tin
Quiche	1 1/2 cups	20–22 mins.	180° C	Use baking tin/oven dish
Muffin	1 1/4 cups	15–18 mins.	200° C	Use baking tin
Snacks dolci	1 1/2 cups	20 mins.	160° C	Use baking tin/oven dish
Anelli di cipolla surg.	1 lb	15 mins.	200° C	

Tabella di cottura

Setting

La Tabella di cottura sopra ti aiuterà a selezionare la temperatura e l'ora corrette per i migliori risultati. Man mano che acquisisci familiarità con il processo di cottura del forno della friggitrice ad aria, puoi regolare queste impostazioni in base ai tuoi gusti personali.
NOTA: tenere presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marchio, non possiamo garantire le migliori impostazioni per i tuoi ingredienti.

Suggerimenti

- Imposta il timer a metà del tempo necessario per la ricetta e la campana del timer ti avviserà quando è il momento di capovolgere il cibo. Quando si sente la suoneria del timer, è trascorso il tempo necessario
- Aggiungi 3 minuti. al tempo di cottura quando si inizia con un apparecchio freddo.

Pulizia e conservazione

Pulizia

Pulire il forno della friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo. Il cestino rotondo e altri accessori sono realizzati in resistente acciaio inossidabile e sono lavabili in lavastoviglie. Non utilizzare mai detergenti abrasivi o utensili su queste superfici. Gli alimenti imbevuti devono essere immersi per una facile rimozione in acqua calda e insaponata. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di pulirlo.

1. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno caldo e umido e un detergente delicato.
2. Per pulire il vetro, aprire lo sportello dell'unità. Premere il pulsante sul lato inferiore della porta per spingere il vetro attraverso la parte superiore della porta. Prendi la linguetta nella parte superiore del vetro e rimuovi delicatamente il vetro dalla porta.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
4. Se necessario, rimuovere i residui di cibo indesiderati dallo schermo superiore con una spazzola di pulizia.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Collocare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Il Forno Friggitrice non funziona	1. L'apparecchio non è collegato. 2. L'unità non è stata accesa impostando il tempo e la temperatura di preparazione	1. Inserire il cavo di alimentazione 2. Impostare temperatura e timer Controllare che la porta sia chiusa
Cibo Non Cotto	1. Il cestino rotondo è sovraccarico 2. La temperatura è troppo bassa	1. Usa meno quantità per una frittura più uniforme. 2. Aumentare la temperatura e continuare a cuocere
Il cibo non è fritto in modo uniforme	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura	Vedi operazioni generali presenti in questo manuale
	1. L'olio è gia usato 2. Gli accessori hanno grasso in eccesso	1. Pulire per rimuovere l'olio in eccesso 2. Pulire il cestino rotondo e gli accessori

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Patatine fritte non sono fritte uniformemente	1. Tipo di patata errato utilizzato. 2. Patate non sbollentate correttamente durante la preparazione. Le patatine crude hanno troppa acqua	1. Usa patate fresche e sode 2. Usa bastoncini tagliati e asciugati per rimuovere l'amido in eccesso

Codici di errore

Errore Visualizzato	Possibile causa	Soluzione
EI	Circuito rotto del sensore termico	Contattare Assistenza
E2	Cortocircuito del sensore termico	Contattare Assistenza

Domande Frequenti

1. Posso preparare cibi diversi dai piatti fritti con il mio forno per friggitrice ad aria?
Puoi preparare una varietà di piatti, tra cui bistecche, costolette, hamburger e prodotti da forno.
2. Il forno friggitrice ad aria è adatto per preparare o riscaldare zuppe e salse?
Non cuocere o riscaldare mai liquidi nel forno della friggitrice ad aria.
3. Cosa devo fare se l'unità si spegne durante la cottura?
Come caratteristica di sicurezza, il forno della friggitrice ad aria ha un dispositivo di spegnimento automatico che impedisce il surriscaldamento dei danni. Scollegare e consentire all'unità di raffreddarsi. Ricollega e riavvia con il pulsante di accensione.
4. L'unità ha bisogno di tempo per riscaldarsi?
Il preriscaldamento è necessario quando si cucina da una partenza fredda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura per compensare.
5. È possibile spegnere l'unità in qualsiasi momento?
Premi il pulsante di accensione una volta o apri la porta.

6. Posso controllare il cibo durante il processo di cottura?

È possibile rimuovere il cestino tondo in qualsiasi momento durante la cottura. Durante questo periodo, è possibile capovolgere il contenuto sui vassoi per alimenti se necessario per garantire una cottura uniforme. Tempo e temperatura riprenderanno da dove eri rimasto.

7. Il forno friggitrice è lavabile in lavastoviglie?

Solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. L'unità stessa contenente la serpentina di riscaldamento e l'elettronica non deve mai essere immersa in alcun tipo di liquido o pulita con altro che un panno caldo umido o una spugna non abrasiva con una piccola quantità di detergente.

8. Cosa succede se l'unità non funziona ancora dopo aver provato tutti i suggerimenti per la risoluzione dei problemi?

Non tentare mai una riparazione a casa. Contattare il produttore e seguire le procedure stabilite dalla garanzia. In caso contrario, la garanzia potrebbe essere annullata.

9. La porta può essere rimossa per la pulizia?

Sì, la porta della friggitrice ad aria può essere rimossa da un angelo di 45 °. Questo ti permette di pulirlo più facilmente.

Grazie per aver scelto il nostro forno friggitrice ad aria