

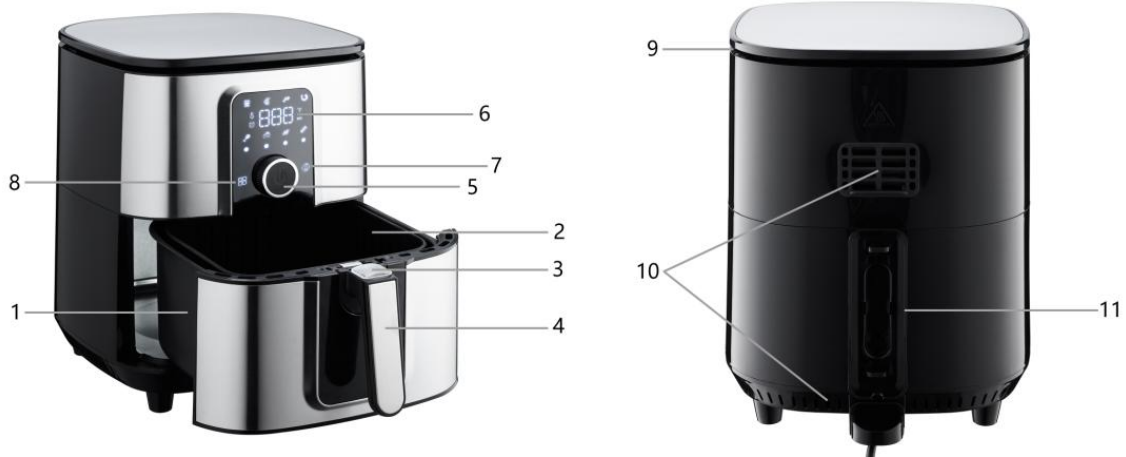
INSTRUCTION MANUAL

Air Fryer



Package Contents

1. Pan
2. Basket
3. Basket release button
4. Basket handle
5. On/off button
6. Temp/time display
7. Timer(0-60min)/Temperature(80-200°C) control shift
8. Recipe preset button
9. Air inlet
10. Air outlet openings
11. Mains cord



General Instructions

Please read this manual carefully and thoroughly before any using of the appliance as dangers may occur under in correct operations. Safe keep it for future reference.

Safety instructions

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and form the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.
- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Make sure all parts are clean and dry.

Automatic switch-off

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when the count-down reaches zero. You can manually switch off the appliance by turning the timer knob to zero anticlockwise.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding ELECTRO-MAGNETIC FIELDS (EMF). Under proper handling, there is no harm to the human body based on available scientific evidence.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, white washing liquid, and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in a dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. There is no need to fill the pan with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface.
Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Put the basket in the pan.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not place anything on top of the appliance.

Using the appliance

This appliance is able to prepare a huge range of dishes; you may get help from the recipe book.

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the magic fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the pan back into the AIR FRYER.

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a The power-on light and the heating-up light go on.
- b The timer starts counting down the settled preparation time.
- c During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the settled temperature.
- d. Oil from the ingredients will gather in the bottom of the pan.

8 Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

Caution: Do not press the button of the handle during shaking.

Tip: You can remove the basket from the pan and shake the basket only to reduce the weight. Do like this, pull the pan out of the appliance, place it on the heat-resistant holder and press the button of the handle

9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

10 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting, and press the Timer control knob to adjust time setting.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2).

Don't turn over the pan, otherwise, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot after hot air frying. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

13 When a batch of ingredients is ready, the magic fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the AIR FRYER.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the AIR FRYER.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in AIR FRYER basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the AIR FRYER to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

| | Min-max Amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake | Extra information |
|------------------------------------|--------------------|------------|------------------|-------|--------------------------|
| Thin frozen fries | 300-700 | 9-16 | 200 | shake | |
| Thick frozen fries | 300-700 | 11-20 | 200 | shake | |
| Home-made fries(8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | shake | Add 1/2 tbsp of oil |
| Home-made potato wedges | 300-800 | 18-22 | 180 | shake | Add 1/2 tbsp of oil |
| Home-made potato cubes | 300-750 | 12-18 | 180 | shake | Add 1/2 tbsp of oil |
| Rosti | 250 | 15-18 | 180 | shake | |
| Potato gratin | 500 | 15-18 | 200 | shake | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Pork chops | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Sausage roll | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Drumsticks | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Chicken breast | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Spring rolls | 100-400 | 8-10 | 200 | shake | Use oven-ready |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | shake | Use oven-ready |
| Frozen fish fingers | 100-400 | 6-10 | 200 | | Use oven-ready |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | | Use oven-ready |
| Stuffed vegetables | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Baking | | | | | |
| Cake | 300 | 20-25 | 160 | | Use baking tin |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Use baking tin/oven dish |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Use baking tin |
| Sweet snacks | 400 | 20 | 160 | | Use baking tin/oven dish |

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

- 1 Make the potatoes peel and slice.
- 2 Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
- 3 Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go to prevent excess

oil from ending up on the bottom of the pan.

5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not clean the pan, pan and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by decreasing liquid.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website or contact your distributor.

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The AIR FRYER does not work | The appliance is not plugged in | Put the mains plug in an earthed wall socket |
| | You have not set the Timer | Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance |
| The ingredients fried with the AIR FRYER are not done | The amount of ingredients in the basket is too big. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly |
| | The set temperature is too low. | Turn the temperature control knob to the required Temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| The ingredients are fried unevenly in the AIR FRYER | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance' |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result. |
| I cannot slide the pan into the appliance properly | There are too much ingredients in the basket. | Do not fill the basket beyond the MAX indication |
| | The basket is not placed in the pan correctly. | Push the basket down into the pan until you hear a Click. |
| White smoke Comes out from the Appliance. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces while smoke and the pan may heat up More than usual. This does not affect the appliance Or the end result. |
| | The pan still contains grease residues from previous use | White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use. |
| Fresh fries are fried Unevenly in the AIR FRYER | You did not use the right potato type. | Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying. |
| | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result |
| | | Add slightly more oil for a crisper result. |

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

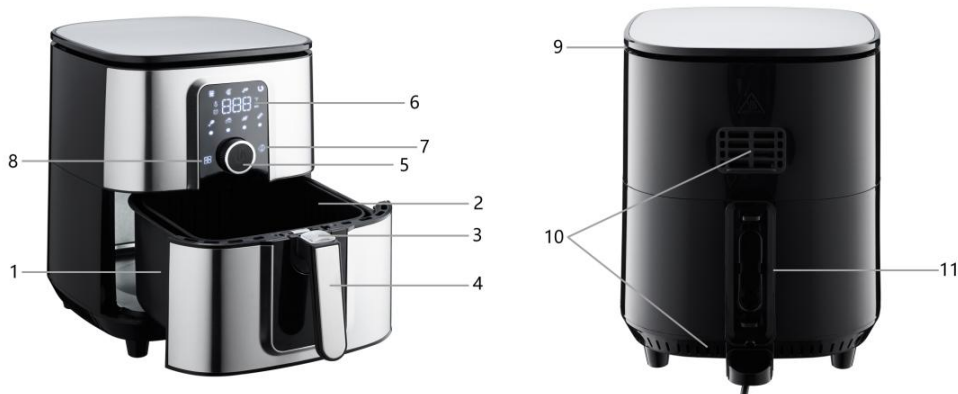
BEDIENUNGSANLEITUNG

Heißluftfritteuse



Verpackungsinhalt

1. Schublade
2. Korb
3. Korbentriegelungsknopf
4. Korbgriff
5. Einschalt-/Ausschaltknopf
6. Temperatur-/Zeitanzeige
7. Zeit- (0-60min)/Temperatursteuerung (80-200°C)
8. Voreinstellungstaste Rezepte
9. Lufteinlass
10. Luftaustrittsöffnungen
11. Netzkabel



Allgemeine Anweisungen

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie das

Gerät in Betrieb nehmen, da bei bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren auftreten

können. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf .

Sicherheitshinweise

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich elektrische Komponenten und Heizelemente befinden, niemals in Wasser. Nicht unter fließendem Wasser abspülen.
 - Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
 - Stellen Sie sicher, dass sich alle Zutaten stets im Korb befinden, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
 - Verdecken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass niemals, wenn das Gerät arbeitet.
 - Wenn Sie die Schublade mit Öl füllen, kann dies zu einer Brandgefahr führen.
 - Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
 - Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
 - Wenden Sie sich nicht an eine nicht autorisierte Person, um das beschädigte Hauptkabel auszutauschen oder zu reparieren.
 - Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
 - Niemals das Gerät mit nassen Händen an das Stromnetz anschließen oder das Bedienfeld bedienen.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
 - Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
 - Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Sorgen Sie für mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
 - Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
 - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
 - Beim Frittieren mit heißer Luft wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht stets in sicherem Abstand vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen fern. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Schublade aus dem Gerät nehmen. Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. (Abb. 1)
 - Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt.
- Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät nehmen.

Achtung

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Betriebsküchen, Farmen, Motels und anderen Nichtwohngebieten.
- Die Garantie ist ungültig, wenn das Gerät für gewerbliche oder andere semiprofessionelle Zwecke oder nicht gemäß den Anweisungen verwendet wird.
(Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn der Stecker beschädigt ist.)
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um es sicher zu reinigen oder anzufassen.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer und schaltet sich automatisch aus, wenn der Countdown abgelaufen ist. Durch Drehen der Zeitschaltuhr auf Null entgegen dem Uhrzeigersinn können Sie das Gerät manuell ausschalten.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät entspricht allen Normen für ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung besteht nach den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen keine Gefahr für den menschlichen Körper.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Schublade mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind spülmaschinenfest.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem klaren Tuch ab. Und es ist nicht erforderlich, die Schublade mit Öl oder Bratfett zu füllen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

Für den Gebrauch vorbereiten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.
Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.
2. Setzen Sie den Korb in die Schublade.
Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Gerät benutzen

Dieses Gerät ist in der Lage, eine große Auswahl an Gerichten zuzubereiten, Hilfe können Sie dem Rezeptbuch entnehmen.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Setzen Sie Korb in die Magic Fryer
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb
4. Die Schublade zurück in die Heißluftfritteuse
Benutzen Sie die Schublade niemals ohne Korb.

Achtung: Die Schublade nicht während und kurz nach Gebrauch berühren, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Schublade nur am Griff.

5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die richtige Temperatur ein. Siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.

6. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat. (siehe Abschnitt, 'Einstellungen' in diesem Kapitel).

7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit.

Fügen Sie bei kaltem Gerät 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu

Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Stellen Sie in diesem Fall den Zeitschaltknopf auf mehr als 3 Minuten ein und warten Sie, bis das Licht für die Aufheizphase erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Zeitschaltknopf auf die erforderliche Vorbereitungszeit.

a Die Anzeigen für Einschalten und Aufheizen gehen an.

b Die Zeitschaltuhr beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunterzuzählen.

c Während des Heißluftbratvorgangs blinkt das Aufheizsymbol und erlischt von Zeit

zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement eingeschaltet wird und ausgeschaltet wird um die eingestellte Temperatur beizubehalten..

d. Öl aus den Zutaten sammelt sich am Boden der Schublade.

8. Einige Zutaten erfordern ein Schütteln während der Vorbereitungszeit (siehe Abschnitt, 'Einstellungen' in diesem Kapitel.

Ziehen Sie dann die Schublade am Griff aus dem Gerät und

schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Schublade zurück in die Heißluftfritteuse.

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Knopf am Griff

Tipp: Sie können den Korb aus der Schublade nehmen und nur ihn schütteln, um das Gewicht

zu verringern. Ziehen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine

hitzebeständige Unterlage und drücken Sie den Knopf am Griff.

9. Wenn Sie den Timer klingeln hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen

Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf die hitzebeständige Unterlage.

10. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Hinweis: Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Schublade einfach wieder in das Gerät. Drücken Sie

den Temperaturregler, um die Temperatureinstellung anzupassen, und drücken Sie den Timer-Regler, um die Zeiteinstellung anzupassen.

11. Um kleine Zutaten (z.B. Pommes) zu entnehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste am Korb und heben Sie den Korb aus der Schublade.

Drehen Sie die Schublade nicht um. Das am Boden der Schublade angesammelte

Öl tropft auf die Zutaten.

Die Schublade und die Zutaten sind nach dem Heißluftfrittieren heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Schublade entweichen.

12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

13. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist der Magic Fryer sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.

Einstellungen

Diese Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Hinweise handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, stört das Ziehen der Schublade aus dem Gerät den Prozess kaum.

Tipps

- Kleine Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Vorbereitungszeit. Eine geringere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu verhindern.
- Geben Sie etwas Öl in die frischen Kartoffeln und braten Sie die Zutaten einige Minuten lang an, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach Snacks zu erhalten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Bitte geben Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Erhitzen von Zutaten verwenden. Zum Erhitzen der Zutaten die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C einstellen.

| | Min. - Max. Menge (g) | Time (min) | Tem- pera- ture (°C) | Shake | Extra information |
|-----------------------------------|--------------------------------|---------------|-------------------------------|-----------|-----------------------------------|
| Kartoffeln und Pommes | | | | | |
| Dünne gefrorene Pommes | 300-700 | 9-16 | 200 | Schütteln | |
| Dicke gefrorene Pommes | 300-700 | 11-20 | 200 | Schütteln | |
| Hausgemachte Pommes (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Schütteln | Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu |
| Selbst gemachte Kartoffelecken | 300-800 | 18-22 | 180 | Schütteln | Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel | 300-750 | 12-18 | 180 | Schütteln | Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu |
| Rösti | 250 | 15-18 | 180 | Schütteln | |
| Kartoffelgratin | 500 | 15-18 | 200 | Schütteln | |
| Fleisch & Geflügel | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Schweinekoteletts | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Würstchen im Schlafrock | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Hähnchenkeulen | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Hähnchenbrust | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | | |
| Frühlingsrollen | 100-400 | 8-10 | 200 | Schütteln | Ofenfertig verwenden |
| Gefrorene Hähnchennuggets | 100-500 | 6-10 | 200 | Schütteln | Ofenfertig verwenden |
| Gefrorene Fischstäbchen | 100-400 | 6-10 | 200 | | Ofenfertig verwenden |
| Gefrorene panierte Käse-Snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | | Ofenfertig verwenden |
| Gefülltes Gemüse | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Backen | | | | | |
| Kuchen | 300 | 20-25 | 160 | | Backform verwenden |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Backform/Auflaufform verwenden |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Backform verwenden |
| Süße Snacks | 400 | 20 | 160 | | Backform/Auflaufform verwenden |

Hausgemachte Pommes machen

Gehen Sie wie folgt vor, um hausgemachte Pommes zuzubereiten:

1. Kartoffeln schälen und schneiden.
2. Die Kartoffelstangen gründlich waschen und mit Küchenpapier abtrocknen.
3. 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Stäbchen darauf legen und mischen, bis diese mit Öl benetzt sind.
4. Entfernen Sie die Pommes mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, damit überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Pommes in Korb.

Hinweis: Nicht die Schüssel neigen, so dass alle Pommes auf einmal in den Korb fallen, um sicherzustellen, dass kein überschüssiges Öl auf den Grund der Schublade gelangt.

5. Frittieren Sie sie gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät abkühlen zu lassen.

Hinweis: Entfernen Sie die Schublade, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Schublade und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Hinweis: Die Schublade und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn sich Schmutz auf dem Korb oder dem Boden der Schublade festsetzt, füllen Sie die Schublade mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Schublade und lassen Sie die beides ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste von Speiseresten.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

3. Garantie und Service

Wenn Sie Informationen benötigen oder Probleme haben, besuchen Sie bitte unsere Webseite oder wenden Sie sich an den Hersteller.

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|--|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht | Das Gerät ist nicht angeschlossen | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose |
| | Sie haben den Timer nicht eingestellt | Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten |
| Die mit der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht durchgegart | Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. | Legen Sie kleinere Mengen Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwenden des Geräts“). |
| Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten | Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden | Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes Frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwenden des Geräts“. |
| Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen | Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden soll. | Verwenden Sie Backofensnacks oder streichen Sie etwas Öl auf die Snacks, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. |
| Ich kann die Schublade nicht richtig in das Gerät schieben | Der Korb enthält zu viele Zutaten. | Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus |
| | Der Korb ist nicht richtig in die Schublade eingehängt. | Schieben Sie den Korb in die Schublade, bis Sie ein hören. |
| Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus. | Sie bereiten fettige Zutaten zu. | Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse braten, tritt eine große Menge Öl in die Schublade aus. Das Öl produziert weißen Rauch und die Schublade kann sich mehr als üblich erwärmen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis. |
| | Die Schublade enthält noch Fettrückstände von früherer Verwendung. | Weißer Rauch entsteht durch Fetterwärmung in der Schublade. Stellen Sie sicher, dass Sie die Schublade nach jedem Gebrauch richtig reinigen. |

| | | |
|---|--|--|
| Frische Pommes Frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben. |
| | Sie haben die Pommes nicht richtig gespült, bevor Sie sie gebraten haben. | Spülen Sie die Pommes gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen. |
| Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen | Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab. | Stellen Sie sicher, dass Sie die Pommes richtig abtrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Pommes für ein knusprigeres Ergebnis kleiner |
| | | Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. |

men mit anderen Haushaltsabfällen in der EU entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, führen Sie eine verantwortungsbewusste Wiederverwertung aus, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern. Verwenden Sie zur Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieser kann das Produkt umweltgerecht entsorgen.

Ansprechpartner

TecTake GmbH
Tauberweg 41
97999 Igersheim
Telefon: +49 7931 991 920
E-Mail: verkauf@tectake.de

NOTICE D'UTILISATION

Friteuse à air chaud



Contenu du paquet

1. Bac
2. Panier
3. Touche d'ouverture du panier
4. Poignée du panier
5. Bouton allumer/éteindre
6. Affichage de la température/minuterie
7. Paramétrage de la minuterie (0 -60 min) / température (80 -200°C)
8. Bouton de préselection des recettes
9. Entrée d'air
10. Ouvertures de sortie d'air
11. Câble d'alimentation



Instructions générales

Veillez lire attentivement et complètement cette notice avant de commencer à utiliser le produit afin d'éviter des risques liés à un mauvais usage. Stocker dans un endroit sûr pour des références futures.

Instructions de sécurité

- N'immergez pas le boîtier dans l'eau, puisqu'il contient des composants électriques, non plus les pièces chaudes. Ne les rincez pas sous l'eau courante.
- Évitez l'entrée de liquides dans l'appareil afin de prévenir des chocs électriques ou des court-circuits.
- Maintenez tous les ingrédients dans le panier afin d'éviter tout contact avec les pièces chaudes.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Remplissez le bac en versant d'huile pourrait présenter un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Vérifiez si le voltage indiqué dans l'appareil concorde avec la tension locale de réseau.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble ou d'autres pièces sont endommagées.
- Ne permettez pas qu'une personne non autorisée remplace ou répare le câble d'alimentation endommagé.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants
- Gardez le câble hors de surfaces chaudes.
- Ne branchez ni ne maniez le panneau de contrôle de l'appareil si vous avez vos mains humides ou mouillées.
- Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise de terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ni à côté de substances combustibles, telles qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur ou contre autre appareil. Laissez au moins un espace libre de 10 cm autour de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil que pour les fins décrites dans cette notice.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude échappe des ouvertures de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures. Prenez garde à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous sortez le bac de l'appareil. Toute surface accessible peut devenir chaude pendant son usage.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous percevez de la fumée noire sortante de l'appareil. Attendez que la fumée noire arrête avant de sortir le bac de l'appareil.

Avertissement

- Assurez-vous que le dispositif est placé sur une surface horizontale, plate et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Une utilisation sûre de l'appareil ne peut pas être garantie dans des ambiances telles que cuisines de bureau, fermes, motels et autres ambiances non résidentielles.
- La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé aux fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions. (N'utilisez jamais l'appareil si la prise est endommagée).
- Déconnectez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont nettoyées et sèches

Déconnexion automatique

L'appareil possède un minuteur intégré, et il s'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de la minuterie sur zéro dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Champs électromagnétiques (CEM)

L'appareil respecte tous les standards conformément aux CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM). Si une bonne utilisation est réalisée, aucun préjudice corporel sera entraîné sur la base de preuves scientifiques disponibles.

Avant le premier usage

1. Enlevez tout le matériel d'emballage, les étiquettes et les labels.
2. Nettoyez le panier et le bac avec de l'eau chaude, détergent liquide et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.
3. Passez un torchon ou un chiffon propre à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Il n'est pas nécessaire de remplir le bac de l'huile et de l'huile de friture, car l'appareil a un fonctionnement à air chaud.

Préparation pour l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.

Ne placez pas l'appareil dans une surface non résistante à la chaleur.

2. Mettez le panier dans le bac.

Ne remplissez pas le bac en versant d'huile ou d'autre liquide.
Ne placez rien sur l'appareil.

Usage de l'appareil

Cet appareil est capable de préparer une grande variété de plats, le livre de recettes pourrait vous y aider.

1. Connectez la fiche à une prise de terre.
 2. sortez soigneusement le bac de la friteuse.
 3. Mettez les ingrédients dans le panier
 4. Glissez le bac de nouveau dans la friteuse.
- N'utilisez jamais le bac sans le panier.

Attention: Ne touchez pas le bac pendant qu'il est utilisé, non plus après une petite période de temps après son utilisation, il y a danger de brûlure. Prenez le bac uniquement par la poignée.

5. Tournez le bouton de réglage de la température sur celle adaptée à votre besoin. Voir la section "Réglages" de ce chapitre pour déterminer la bonne température.
6. Réglez le temps de préparation requis pour l'ingrédient. (veuillez voir le paragraphe 'paramètres').
7. Pour démarrer l'appareil, tournez le bouton du minuteur vers le temps de préparation requis.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si l'appareil est froid.

Remarque : si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie pendant plus de 3 minutes et attendez que le témoin de préchauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton de la minuterie jusqu'à la durée de cuisson requise.

- a Le témoin de mise sous tension et le témoin de chauffage s'allument.
- b Le minuteur commence à décompter le temps de préparation réglé

C Attention: Pendant la friture à air chaud, l'icône de chauffage clignote et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant est démarré et s'éteint pour maintenir la température réglée.

- d. Le suc des ingrédients s'accumule au fond du bac.

8. Il faut que quelques ingrédients soient secoués à mi-parcours du temps de préparation (veuillez voir le paragraphe 'paramètres'). Pour cela, sortez le bac de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite glissez le bac de nouveau dans la friteuse.

Avertissement: Do not press the button of the handle during shaking.

Conseil: Vous pouvez sortir le panier du bac et secouer seulement le panier afin de réduire le poids. Faites ainsi: sortez le bac de l'appareil, placez-le dans un support résistant à la chaleur et appuyez sur la touche de la poignée.

9. Au moment où le minuteur sonne, le temps réglé de préparation est fini. Sortez le bac de l'appareil et

placez-le dans un support résistant à la chaleur.

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement le bac de nouveau dans l'appareil. Appuyez sur la touche du contrôle de température pour régler la température et appuyez sur la touche du contrôle du minuteur pour régler le temps.

11. Pour retirer les petits ingrédients (par exemple les frites), appuyez sur le bouton de dégagement du panier (1) et soulevez le panier hors de la cuve (2).

Remarque: Ne retournez pas le bac, l'huile accumulée au fond pourrait goutter en les ingrédients.

La cuve et les ingrédients sont chauds après la cuisson à air chaud. Selon le type des ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

12. Videz le panier dans un bol ou une assiette.

Conseil: Pour retirer des ingrédients grands ou fragiles, enlevez-les du Bac à l'aide d'une pince de cuisine.

13. Au moment où un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse sera instantanément prête à préparer le lot suivant.

Paramètres

La table ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque: Prenez en compte que ces paramètres sont des indications. Sachant que les ingrédients varient en fonction d'origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur ajustement pour vos ingrédients.

Étant donné que la technologie rapide d'air réchauffe l'air instantanément au dedans de l'appareil, le fait de sortir brièvement le bac de l'appareil pendant la friture à air chaud n'affecte guère le procédé.

Conseils

- Les petits ingrédients normalement ont besoin d'un temps de préparation légèrement plus bref que les ingrédients plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus longue, une quantité inférieure d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à mi-parcours du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients se soient frits inégalement.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites-les frire pendant quelques minutes pour qu'elles soient croustillantes.
- Ne préparez pas des ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les goûters peuvent être préparés dans un four, aussi bien que dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes, c'est 500 grammes.
- Utilisez de la pâte pré-faite pour préparer les goûters plus facilement et plus vite. Aussi la pâte pré-faite nécessite un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Mettez un moule ou un plat de cuisson dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuisiner un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud aussi pour chauffer des ingrédients. Pour cela, réglez la température en 150°C jusqu'à 10 minutes.

| | Quantité min. -max. (g) | Temps (min) | Tempé- rature (°C) | Secouer | Information extra |
|---|-------------------------------|----------------|--------------------------|---------|---|
| Pommes de terre & frites | | | | | |
| Frites fines surgelées | 300-700 | 9-16 | 200 | secouer | |
| Frites épaisses surgelés | 300-700 | 11-20 | 200 | secouer | |
| Frites maison (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | secouer | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Pommes de terre maison en quartiers | 300-800 | 18-22 | 180 | secouer | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Cubes de pomme de terre maison | 300-750 | 12-18 | 180 | secouer | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Rösti | 250 | 15-18 | 180 | secouer | |
| Pommes de terre gratines | 500 | 15-18 | 200 | secouer | |
| Viande & volaille | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Côtelettes de porc | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rouleau de saucisse | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Cuisses (de poulet) | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Poitrine | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Goûters | | | | | |
| Rouleaux de printemps | 100-400 | 8-10 | 200 | secouer | Utiliser des pré-cuisinés |
| Nuggets surgelés de poulet | 100-500 | 6-10 | 200 | secouer | Utiliser des pré-cuisinés |
| Bâtonnets surgelés de poisson | 100-400 | 6-10 | 200 | | Utiliser des pré-cuisinés |
| Goûters surgelés de from- age et chapelure | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utiliser des pré-cuisinés |
| Légumes farcis | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Pâtisserie | | | | | Utiliser un moule |
| Gâteau | 300 | 20-25 | 160 | | Utiliser un moule/plat de cuisson |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utiliser un moule |
| Madeleines | 300 | 15-18 | 200 | | Utiliser un moule/plat de cuisson |
| Collations sucrés | 400 | 20 | 160 | | |

Frites maison

Pour faire des frites maison, suivez les étapes suivantes:

1. Pelez et coupez les pommes de terre.
2. Lavez bien les bâtonnets de pomme de terre et essuyez-les avec un essuie-tout.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, ajoutez les bâtonnets et mélangez- le jusqu'à ce qu'ils soient couverts d'huile.
4. Sortez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou à l'aide d'un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le Panier.

Remarque : veuillez ne pas incliner le bol pour mettre tous les frites dans le panier en une seule fois afin d'éviter que l'excédent d'huile ne se retrouve au fond.

5. Faites frire les bâtonnets de pomme de terre selon les instructions données dans cette section.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque usage.

Ne nettoyez pas le bac, le panier ni l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs, puisqu'ils pourraient endommager la coque anti-adhérente.

1. Débranchez la fiche de la prise de terre pour que l'appareil se refroidisse. Note: Sortez le bac pour que la friteuse se refroidisse plus vite.
2. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bac et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez enlever toute saleté restante en diminuant le liquide.

Remarque: Le bac et le panier peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

Conseil: Si la saleté est coincée dans le panier ou dans le fond du bac, remplissez le bac d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans le bac et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever toute reste de nourriture.

Stockage

1. Déconnectez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont nettoyées et sèches.

Garantie et service après-vente

Si vous avez besoin d'aide ou d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez consulter notre site web ou contacter votre distributeur.

| Problème | Causes possibles | Solution |
|---|--|---|
| La friteuse ne marche pas | L'appareil n'est pas branché | Branchez-la dans une prise de terre |
| | Vous n'avez pas réglé le minuteur | Tournez le bouton du minuteur jusqu'au temps requis pour allumer l'appareil |
| Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas bien faits | Trop d'ingrédients dans le panier. | Mettez des lots d'ingrédients plus petits dans le panier. Les lots plus petits sont frits plus uniformément. |
| | La température réglée est trop basse. | Tournez le bouton du contrôle de température au réglage de température requis (voir la section 'paramètres' dans 'Usage de l'appareil'). |
| Les ingrédients sont frits inégalement dans la friteuse | Quelques types d'ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-parcours du temps de préparation | Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (p.ex. des frites) ont besoin d'être secoués à mi-parcours du temps de préparation. Voir la section 'Paramètres' dans 'Usage de l'appareil' |
| Les goûters frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse | Vous utilisez un type de goûters conçus pour être préparés dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des goûters à four ou étalez légèrement un peu d'huile sur les goûters pour un résultat plus croustillant. |
| Il est impossible de glisser le bac dans l'appareil correctement | Il y a trop d'ingrédients dans le panier. | Ne remplissez pas le panier au-delà du maximum indiqué |
| | Le panier n'est pas placé correctement dans le panier. | Poussez le panier vers le bac jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. |

| | | |
|---|---|---|
| De la fumée blanche est sortie de l'appareil. | Vous préparez des ingrédients gras. | Quand vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, il y a trop d'huile sur le bac. L'huile produit de la fumée blanche et le bac peut se réchauffer trop. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. |
| | Le bac contient encore des résidus gras d'utilisations précédentes. | La fumée blanche est causée par la graisse que se réchauffe dans le bac. Assurez-vous de nettoyer le bac correctement après chaque usage. |
| Les pommes de terre fraîches sont frites inégalement dans la friteuse | Vous n'utilisez pas le type de pomme de terre approprié | Lavez bien les bâtonnets de pomme de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets. |
| | Nous n'avons pas bien nettoyé les bâtonnets de pomme de terre avant de les faire frire. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse | La textura crujiente de las patatas depende de la cantidad de aceite y de agua en las mismas. | Assurez-vous de bien essuyer les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile. |
| | | Coupez les bâtonnets de pomme de terre en morceaux plus petits pour un résultat plus croustillant |
| | | Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin d'éviter un dommage potentiel à l'environnement ou à la santé humaine à cause d'une élimination incontrôlée des déchets, soyez responsable et recyclez-le afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour recycler votre dispositif mis au rebut, veuillez faire usage des systèmes de recyclage et collecte, ou contactez l'établissement où vous avez acquis le produit.

Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

personne de contact

Made4Home SAS
137 av. Gustave Eiffel
ZI Rognac Nord
13340 Rognac (France)
Numéro de téléphone: +33 4 42 81 81 80
E-Mail: contact@tectake.fr

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidora sin aceite



Contenido del paquete

1. Bandeja
2. Cesta
3. Botón de apertura de la cesta
4. Asa de la cesta
5. Botón encendido/apagado
6. Visualizador temperatura y hora
7. Panel de control temporizador (0-60min)/temperatura(80-200°C)
8. Botón preselección de recetas
9. Entrada de aire
10. Orificios de salida de aire
11. Cable de alimentación



Instrucciones generales

Por favor, lea atentamente este manual en su totalidad antes de hacer uso del producto para así evitar riesgos por un uso indebido. Guardar en un lugar seguro para futuras referencias.

Instrucciones de seguridad

- No sumerja en agua la carcasa, ya que contiene componentes eléctricos, ni las piezas calientes. No las aclare bajo el grifo.
- Evite que entren líquidos en el aparato para prevenir descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes dentro de la cesta para evitar cualquier contacto con las piezas calientes.
- No tape las entradas y salidas de aire cuando el aparato está en funcionamiento.
- Llenar la bandeja con aceite podría suponer riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Revise si el voltaje indicado en el aparato concuerda con la tensión local de red.
- No use el aparato si el enchufe, el cable u otras piezas están dañadas.
- No permita que una persona no autorizada reemplace o repare el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos del alcance de los niños
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No enchufe ni maneje el panel de control del aparato con las manos húmedas o mojadas.
- Asegúrese de que el aparato está enchufado a una toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la clavija de la pared.
- No conecte el aparato a un reloj conmutador externo.
- No ponga el aparato sobre ni cerca de materiales combustibles, tales como un mantel o unas cortinas.
- No ponga el aparato contra la pared o contra otro aparato. Deje al menos un espacio libre de 10 cm alrededor del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No use el aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Durante el cocinado, sale vapor caliente de los orificios de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de los orificios. Tenga cuidado también con el vapor y el aire caliente al sacar la bandeja del aparato. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante su uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo negro del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de sacar la bandeja del aparato.

Advertencia

- Asegúrese de que el aparato está colocado en una superficie horizontal, llana y estable.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico. No se puede asegurar un uso seguro del aparato en ambientes tales como cocinas de oficina, granjas, moteles y otros ambientes no residenciales.
- La garantía no es válida si el aparato se usa para fines profesionales o semi-profesionales, o si no se usa de acuerdo a las instrucciones.
(Nunca use el aparato si el enchufe está dañado).
- Desconecte el aparato y deje que se enfríe completamente.
- Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.

Apagado automático

El aparato tiene un temporizador incorporado, y se apaga automáticamente cuando la cuenta atrás llega a cero. Puede desconectar manualmente el aparato girando el mando del temporizador hasta llegar al cero, en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Campos electromagnéticos (CEM)

El aparato cumple con todos los estándares de acuerdo con LOS CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM). Si se realiza un manejo correcto, no se ocasionará ningún daño físico en el cuerpo humano, en base a evidencias científicas disponibles.

Antes del primer uso

1. Quite todo el material de embalaje, las etiquetas y las pegatinas.
2. Limpie la cesta y la bandeja con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden lavar en el lavavajillas.
3. Pase una bayeta o un paño limpio por dentro y por fuera del aparato. No hay necesidad de llenar la bandeja con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

Preparación para el uso

1. Ponga el aparato en una superficie estable, horizontal y llana.

No ponga el aparato en una superficie no resistente al calor.

2. Ponga la cesta en la bandeja.
No llene la bandeja con aceite u otro líquido.
No coloque nada encima del aparato.

Uso del aparato

Este aparato es capaz de preparar una gran variedad de platos, quizá pueda ayudarle el libro de recetas.

1. Conecte el enchufe a una toma de tierra.
2. Saque con cuidado la bandeja de la freidora.
3. Ponga los ingredientes en la cesta
4. Deslice la bandeja de nuevo en la freidora.

Nunca use la bandeja sin la cesta.

Cuidado: No toque la bandeja durante el uso, ni tras un pequeño periodo de tiempo después de su utilización, podrá quemarse. Coja la bandeja únicamente por el asa.

No llene la bandeja con aceite u otro líquido.

5. Gire el mando de control de temperatura a la temperatura adecuada. Consulte la sección "Ajustes" en este apartado para determinar la temperatura correcta.

6. Elija el tiempo de preparación requerido para el ingrediente en concreto (consulte sección "Ajustes" en este apartado). (ver el apartado de 'ajustes').

7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

Ampé 3 minutos el tiempo de preparación si el aparato está frío.

Nota: Si lo prefiere, también puede precalentar el aparato sin ingredientes dentro. En tal caso, ponga en el temporizador más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de 3 minutos aproximadamente). Después, llene la cesta y gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

- a. La luz de encendido y la luz de calentamiento se iluminan.
- b. El temporizador empieza a descontar del tiempo de preparación establecido.

C. Cuidado: Durante el proceso de fritura con aire caliente, el icono de calentamiento parpadea y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor se enciende (la temperatura alcanza el valor de ajuste) y se apaga (la temperatura cae por debajo del valor de ajuste) para mantener la temperatura configurada.

- d. El jugo de los ingredientes se acumula en el fondo de la bandeja.

8. Algunos ingredientes requieren ser sacudidos a mitad del tiempo de preparación (ver el apartado de 'ajustes'). Para ello, saque la bandeja del aparato por el asa y sacúdala. Después deslice la bandeja de nuevo en la freidora.

Advertencia: No apriete el botón del asa mientras sacude la bandeja.

Consejo: Puede sacar la cesta de la bandeja y sacudir sólo la cesta para reducir el peso. Hágalo así saque la bandeja del aparato, póngala en un soporte resistente al calor y presione el botón del asa.

9. Puede sacar la cesta de la bandeja y sacudir sólo la cesta para reducir el peso. Hágalo así saque la bandeja del

aparato, póngala en un soporte resistente al calor y presione el botón del asa.

10. Compruebe que los ingredientes están preparados.

Nota: Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice de nuevo la bandeja en el aparato. Presione el botón del control de temperatura para ajustar la temperatura y presione el botón de control del temporizador para ajustar el tiempo.

11. Para extraer ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón para soltar la cesta (1) y levante la cesta de la freidora (2).

No dé la vuelta a la bandeja, el aceite acumulado en el fondo de la misma goteará en los ingredientes.

La freidora y los ingredientes están calientes después de freír con aire caliente. El vapor puede salirse de la freidora, dependiendo del tipo de ingredientes que haya dentro.

12. Vacíe la cesta en un bol o en un plato..

Consejo: Para sacar ingredientes grandes o frágiles, extrágalos de la cesta con unas pinzas de cocina.

13. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora estará instantáneamente lista para preparar la siguiente tanda.

Ajustes

La tabla que encontrará a continuación le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Puesto que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Dado que la rápida tecnología de aire recalienta el aire dentro del aparato instantáneamente, sacar brevemente la bandeja del aparato durante la fritura por aire caliente apenas afecta el proceso.

Consejos

-Los ingredientes pequeños normalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más breve que los ingredientes más grandes.

-Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.

-Sacudir ingredientes pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frían de manera desigual.

-Añada un poco de aceite a las patatas frescas y frías durante unos pocos minutos para que se queden crujientes.

-No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora sin aceite.

-Los aperitivos se pueden preparar bien en un horno, bien en la freidora sin aceite.

-La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es 500 gramos.

-Use masa pre-cocinada para preparar los aperitivos de forma más fácil y rápida. La masa pre-cocinada también necesita un tiempo de preparación más corto que la masa casera.

-Ponga un molde o una bandeja para hornear en la cesta de la freidora si desea cocinar una tarta o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

-También puede usar la freidora sin aceite para calentar ingredientes. Para ello, configure la temperatura en 150°C hasta 10 minutos.

| | Cantidad mí. -máx. (g) | Tiempo (min) | Tem- peratu- ra (°C) | Sacudir | Información extra |
|--|------------------------------|-----------------|-------------------------------|---------|---------------------------------------|
| Patatas & fritos | | | | | |
| Patatas fritas congeladas finas | 300-700 | 9-16 | 200 | sacudir | |
| Patatas fritas congeladas gruesas | 300-700 | 11-20 | 200 | sacudir | |
| Patatas fritas caseras (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | sacudir | Añadir 1/2 cucharada sopera de aceite |
| Patatas gajo caseras | 300-800 | 18-22 | 180 | sacudir | Añadir 1/2 cucharada sopera de aceite |
| Cubitos de patata caseros | 300-750 | 12-18 | 180 | sacudir | Añadir 1/2 cucharada sopera de aceite |
| Rösti | 250 | 15-18 | 180 | sacudir | |
| Patatas gratinadas | 500 | 15-18 | 200 | sacudir | |
| Carne & polleá | | | | | |
| Filete | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Chuletas de cerdo | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburguesa | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rollo de salchicha | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Muslos (de pollo) | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Pechuga | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Aperitivos | | | | | |
| Rollitos de primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | sacudir | Usar listos para cocinar |
| Nuggets congelados de pollo | 100-500 | 6-10 | 200 | sacudir | Usar listos para cocinar |
| Palitos congelados de pescado | 100-400 | 6-10 | 200 | | Usar listos para cocinar |
| Tentempiés congelados de queso y pan rallado | 100-400 | 8-10 | 180 | | Usar listos para cocinar |
| Verduras rellenas | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Reposteá | | | | | |
| Tarta | 300 | 20-25 | 160 | | Usar un molde |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Usar un molde/bandeja para horno |
| Magdalenas | 300 | 15-18 | 200 | | Usar un molde |
| Aperitivos dulces | 400 | 20 | 160 | | Usar un molde/bandeja para horno |

Patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

1. Pele y corte las patatas.
 2. Lave bien los bastones de patata y séquelos con papel de cocina.
 3. Vierta 1/2 cucharada sopera de aceite de oliva en un bol, eche los bastones y mézclelo hasta que estén cubiertos de aceite.
 4. Saque los bastones del bol con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el bol. Ponga los bastones en la cesta.
- Nota: no incline el bol para echar todas las patatas a la vez en la cesta. Así evitará que el exceso de aceite se quede en el fondo de la freidora.
5. Frittieren Sie sie gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la bandeja, la cesta ni el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar su capa antiadherente.

1. Desenchufe la clavija de la toma de tierra para que el aparato se enfríe. Nota: Saque la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido.
2. Limpie el interior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la bandeja y la cesta con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede eliminar cualquier resto de suciedad disminuyendo el líquido.

Nota: La bandeja y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas.

Consejo: Si la suciedad está atascada en la cesta o en el fondo de la bandeja, llene la bandeja de agua caliente con un poco de líquido lavavajillas. Ponga la cesta en la bandeja y deje la bandeja y la cesta en remojo durante unos 10 minutos.

1. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. Limpie el elemento calentador con un cepillo de limpieza para quitar cualquier resto de comida.

Almacenamiento

1. Desconecte el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.

Garantía y asistencia

Si necesita ayuda, información o si tiene cualquier problema, por favor, visite nuestra página web o contacte con el distribuidor.

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| La freidora no funciona | El aparato no está enchufado | Enchúfelo en una toma de tierra |
| | No ha configurado el temporizador | Gire la perilla del temporizador el tiempo requerido para encender el aparato |
| Los ingredientes fritos en la freidora no están bien hechos | Demasiados ingredientes en la cesta. | Ponga tandas más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las tandas más pequeñas se fríen más uniformemente. |
| | La temperatura configurada es demasiado baja. | Gire la perilla del control de temperatura al ajuste de temperatura requerido (ver el apartado 'ajustes' en 'Uso del aparato'). |
| Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora | Algunos tipos de ingredientes necesitan ser sacudidos a mitad del tiempo de preparación | Los ingredientes que quedan arriba o unos sobre otros (p.ej. patatas fritas) necesitan ser sacudidos a mitad del tiempo de preparación. Ver el apartado 'Ajustes' en 'Uso del aparato' |
| Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora | Está utilizando un tipo de aperitivos pensados para prepararse en una freidora tradicional. | Use aperitivos para horno o unte ligeramente un poco de aceite en los aperitivos para un resultado más crujiente. |
| No puedo deslizar la bandeja en el aparato correctamente | Hay demasiados ingredientes en la cesta. | No llene la cesta por encima del máximo indicado |
| | La cesta no está colocada en la bandeja correctamente. | Empuje la cesta en la bandeja hasta oír un clic. |
| Sale humo blanco del aparato. | Está preparando ingredientes grasientos. | Cuando frías ingredientes grasientos en la freidora, gotea un montón de aceite en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja se puede calentar más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
| | La bandeja aún contiene residuos de grasa de usos anteriores. | El humo blanco es causado por la que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso. |
| Las patatas frescas se fríen de forma desigual en la freidora | No está usando el tipo de patata adecuado. | Use patatas frescas y asegúrese de que sigan firmes mientras se fríen. |
| | No ha limpiado bien los bastones de patata antes de freírlos. | Lave bien los bastones de patata para quitar el almidón de la parte exterior de los bastones. |
| Las patatas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora | La textura crujiente de las patatas depende de la cantidad de aceite y de agua en las mismas. | Asegúrese de secar bien los bastones de patata antes de añadir el aceite. |
| | | Corte los bastones de patata en trozos más pequeños para un resultado más crujiente |
| | | Añada ligeramente más aceite para un resultado más crujiente. |

Este símbolo indica que este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar un posible daño al medio ambiente o a la salud humana por una eliminación incontrolada de residuos, sea responsable y reciclelo para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para reciclar su dispositivo usado, por favor, utilice los sistemas de reciclaje y recogida, o contacte con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se encargarán del reciclaje seguro y ecológico de este producto.

Persona de contacto

Ibérica de Distribuciones online del Hogar,
SLU,
Méndez Álvaro 20,
Madrid 28045,
Número de teléfono: +34 912907933
correo electrónico: mail@idoh.es

MANUALE DI ISTRUZIONI

Friggitrice ad aria



La fornitura comprende

1. Vaschetta
2. Carrello
3. Pulsante per il rilascio del carrello
4. Maniglia del carrello
5. Pulsante on/off
6. Schermo temperatura/tempo
7. Comando per la regolazione timer(0-60min)/Temperatura(80-200°C)
8. Pulsante ricetta predefinita
9. Presa d'aria
10. Fori della presa d'aria
11. Avvolgimento del cavo di alimentazione



Istruzioni generali

Si prega di leggere attentamente e nella sua interezza questo manuale prima di qualunque utilizzo del dispositivo, in quanto potrebbero verificarsi dei pericoli in caso di utilizzo scorretto. Conservare questo manuale per poterlo consultare all'occorrenza.

Istruzioni di sicurezza

- Non immergere l'alloggiamento contenente componenti elettrici ed elementi riscaldanti in acqua. Non sciacquare con acqua corrente.
- Evitare che qualsiasi tipo di liquido entri nel dispositivo, per evitare scosse elettriche o cortocircuito.
- Mantenere tutti gli ingredienti nella vaschetta per evitare ogni contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire la presa d'aria e la bocchetta di ventilazione quando il dispositivo è in funzione.
- Riempire la vaschetta di olio può causare rischio di incendio.
- Non toccare l'interno del dispositivo quando questo è in funzione.
- Controllare che la tensione indicata sul dispositivo sia compatibile con la tensione di rete locale.
- Non utilizzare il dispositivo in caso di qualunque danno alla presa, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non affidarsi a personale non autorizzato per la sostituzione o per la riparazione di un cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere il dispositivo e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non collegare il dispositivo o utilizzarlo con le mani bagnate.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito a dovere nella presa di corrente.
- Non collegare il dispositivo ad un interruttore esterno con timer.
- Non porre il dispositivo al di sopra o nelle vicinanze di materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Non porre il dispositivo a contatto di pareti o di altri dispositivi. Lasciare almeno 10cm di spazio libero dietro e ai lati e 10cm di spazio libero al di sopra del dispositivo.
- Non porre alcun oggetto al di sopra del dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per qualsiasi utilizzo differente rispetto a quello descritto in questo manuale.
- Non far funzionare il dispositivo senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, del vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di sfiato dell'aria. Mantenere le mani il volto ad una distanza di sicurezza dal getto di vapore e dalle aperture di sfiato dell'aria. Fare anche attenzione al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la vaschetta dal dispositivo. Tutte le superfici accessibili possono riscaldarsi notevolmente durante l'utilizzo.
- Disconnettere immediatamente il dispositivo se si vede del fumo nero che ne fuoriesce. Aspettare che l'emissione di fumo termini prima di rimuovere la vaschetta dal dispositivo.

Attenzione

- Assicurarsi che il dispositivo sia posto su di una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo dispositivo è progettato esclusivamente per utilizzo domestico. Non è adatto ad un utilizzo sicuro in ambienti come cucine professionali, fattorie, motel e altri ambienti non domestici.
- La garanzia decade se il dispositivo è utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali, o se non è utilizzato secondo le istruzioni. (Non usare mai il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato.)
- Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare completamente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Spegnimento automatico

Il dispositivo è provvisto di un timer integrato, e si spegnerà automaticamente quando il conto alla rovescia raggiungerà lo zero. Si può spegnere il dispositivo manualmente premendo il pulsante off, questa procedura spegnerà automaticamente il dispositivo in 20 secondi.

Campi elettromagnetici (EMF)

Il dispositivo è conforme a tutti gli standard relativi ai CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF). Utilizzandolo in modo appropriato non vi è alcun danno al corpo umano basato su evidenza scientifica.

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi o le etichette.
2. Pulire la vaschetta e il carrello con acqua calda, con poco detersivo liquido e con una spugna non abrasiva. Questi pezzi possono essere anche lavati in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno pulito. Non bisogna assolutamente riempire la vaschetta d'olio o di grasso per frittura in quanto il dispositivo funziona con aria calda.

Preparazione all'uso

1. Porre il dispositivo su di una superficie stabile, orizzontale e piana.
Non porre il dispositivo su di una superficie non resistente al calore.
2. Inserire la vaschetta nel carrello.
Non riempire la vaschetta di olio o di qualsiasi altro liquido.
Non porre nulla al di sopra del dispositivo.

Utilizzo del dispositivo

Questo dispositivo permetterà di preparare una ampia serie di piatti, può prendere ispirazione dal ricettario.

- 1 Inserire il cavo di alimentazione in una presa di corrente collegata a massa.
- 2 Sfilare con cautela la vaschetta dalla friggitrice
- 3 Porre gli ingredienti nella vaschetta
- 4 Riporre la vaschetta all'interno della FRIGGITRICE

Non utilizzare mai il carrello senza la vaschetta all'interno.

Attenzione: Non toccare la vaschetta durante l'utilizzo e poco dopo l'utilizzo, in quanto essa diviene incandescente. Maneggiarla esclusivamente tramite il manico.

5 Regolare il pulsante della temperatura alla temperatura desiderata. Vedi sezione 'impostazioni' in questo paragrafo per determinare la temperatura corretta

6 Determinare il tempo di preparazione per la pietanza (vedi sezione 'impostazioni' in questo paragrafo).

7 Per accendere il dispositivo, premere il pulsante timer fino alla durata desiderata.

Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se il dispositivo è freddo

Nota: se lo si desidera, si può anche preriscaldare il dispositivo senza alcun ingrediente all'interno.

In tal caso, premere il pulsante timer impostandolo per più di 3 minuti e attendere fino a quando la luce del riscaldamento sarà spenta (dopo circa 3 minuti). Successivamente riempire la vaschetta e impostare il pulsante timer con il tempo di cottura desiderato.

a La luce di power-on (accensione) e la luce del riscaldamento si accenderanno.

b Il timer inizia il conto alla rovescia in base al tempo di cottura impostato.

c Durante il processo di frittura con aria calda, la luce del riscaldamento si accende e si spegne a volte. Questo indica che l'elemento riscaldante si spegne e si accende per mantenere la temperatura impostata.

d L'olio degli ingredienti colerà alla base della vaschetta.

8 Alcuni ingredienti hanno bisogno di essere smossi a metà cottura (vedere la sezione 'impostazioni' in questo paragrafo). In tal caso, sfilare la vaschetta dal dispositivo tramite la maniglia e scuoterla. Successivamente inserire nuovamente la vaschetta nella friggitrice ad aria.

Attenzione: non premere il pulsante della maniglia mentre la si scuote.

Consiglio: si può rimuovere la vaschetta dal carrello e si può scuotere la sola vaschetta per ridurre il peso nel seguente modo: sfilare la vaschetta dal dispositivo, poggiarla su di un piano resistente al calore e premere il pulsante del manico

9 Quando ascolterà la campanella del timer, il tempo di cottura impostato sarà terminato. Estrarre la vaschetta dal dispositivo e poggiarla su di un supporto resistente al calore.

10 Controllare che le pietanze siano cotte a dovere.

Se le pietanze non dovessero essere ancora cotte a dovere, semplicemente reinserire la vaschetta all'interno del dispositivo. Premere il pulsante di controllo della temperatura per regolare l'impostazione della temperatura, e premere il pulsante di controllo del timer per regolare l'impostazione del tempo.

11 Per rimuovere ingredienti dalle piccole dimensioni (per es. patatine), premere il pulsante di rilascio del carrello (1) e sollevare la vaschetta dal carrello (2).

Non capovolgere la vaschetta, l'olio alla base della vaschetta altrimenti cadrà sulle pietanze.

La vaschetta e le pietanze sono molto calde dopo la frittura con aria calda. In base al tipo di ingredienti, potrebbe essere emanato vapore dalla vaschetta.

12 Svuotare la vaschetta in una ciotola o in un piatto.

Consiglio: per rimuovere ingredienti grandi o delicati, estrarli dal dispositivo tramite delle pinze da cucina.

13 Quando una porzione è pronta, la friggitrice è istantaneamente pronta per la cottura di un'altra porzione.

Impostazioni

La tabella sottostante ti guiderà per la selezione delle impostazioni base per i vari ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono soltanto indicazioni generali. Ogni ingrediente è differente per origine, dimensione, forma e marca, pertanto non possiamo garantire a prescindere la migliore impostazione per qualsiasi ingrediente differente.

Dato che la tecnologia Rapid Air riscalda l'aria all'interno del dispositivo in modo istantaneo, l'estrarre la vaschetta dal dispositivo brevemente durante la frittura ad aria calda avrà il solo effetto di disturbare e di ritardare il processo di cottura.

Consigli

-Gli ingredienti di dimensioni minori in genere richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto ad ingredienti di dimensioni maggiori.

-Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente maggiore, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente inferiore.

-Lo scuotere gli ingredienti di dimensioni minori a metà del tempo di cottura ottimizza il risultato finale ed evita che gli ingredienti risultino fritti in modo non uniforme.

-Aggiungere un po' di olio alle patate fatte in casa e friggere gli ingredienti per qualche minuto in più per un risultato più croccante.

-Non friggere pietanze troppo grasse nella friggitrice ad aria, come ad esempio salsicce.

-Gli spuntini che si preparano in forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria.

-La quantità ottimale per ottenere delle patatine croccanti è di 500 grammi.

-Utilizzare impasti già preparati per ottenere degli spuntini in modo rapido e facile. Gli impasti già preparati richiedono anche un tempo di preparazione minore rispetto agli impasti preparati in casa.

-Porre una teglia o una pirofila nella vaschetta per frittura se si vuole cuocere una torta o una quiche o se si vogliono provare ingredienti delicati o ripieni.

-Si può anche utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare le pietanze. Per riscaldare le pietanze, impostare la temperatura a 150°C per massimo 10 minuti.

| | Min.-Max. Quantità (g) | Tempo (min) | Tem- peratu- ra (°C) | Scuotere | Informazioni extra |
|--|------------------------------|----------------|----------------------------|----------|----------------------------------|
| Patate surgelate sottili | 300-700 | 9-16 | 200 | Scuotere | |
| Patate surgelate spesse | 300-700 | 11-20 | 200 | Scuotere | |
| Patate fatte in casa (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Scuotere | aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Patate a spicchio fatte in casa | 300-800 | 18-22 | 180 | Scuotere | aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Patate a cubetti fatte in casa | 300-750 | 12-18 | 180 | Scuotere | aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Rosti | 250 | 15-18 | 180 | Scuotere | |
| Gratin di patate | 500 | 15-18 | 200 | Scuotere | |
| Bistecca | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Costolette di maiale | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Salsicce | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Cosce di pollo | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Petto di pollo | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Involtoni primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | scuotere | Utilizzare precotti |
| Bocconcini di pollo congelati | 100-500 | 6-10 | 200 | scuotere | Utilizzare precotti |
| Bastoncini di pesce surgelati | 100-400 | 6-10 | 200 | | Utilizzare precotti |
| Bocconcini di formaggio impanati congelati | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utilizzare precotti |

| | | | | | |
|-----------------|---------|-------|-----|--|-------------------------|
| Verdure ripiene | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Torta | 300 | 20-25 | 160 | | Usare teglia |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Usare teglia /pirofila |
| Muffin | 300 | 15-18 | 200 | | Usare teglia |
| Spuntini dolci | 400 | 20 | 160 | | Usare teglia / pirofila |

Preparare patatine fatte in casa

Per preparare le patatine fatte in casa, seguire il seguente procedimento:

1. Pelare e tagliare le patate.
2. Lavare accuratamente le patatine e asciugarle con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino d'olio d'oliva in una ciotola, immergervi le patatine e mischiare fin quando tutte le patatine saranno ricoperte d'olio.
4. Rimuovere le patatine dalla ciotola con le mani o con un utensile da cucina in modo tale che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Porre le patatine nella vaschetta.

Nota: non ribaltare la ciotola per inserire tutte le patatine nella vaschetta in un colpo solo, per evitare che olio in eccesso cada alla base della vaschetta.

5. Friggere le patatine secondo le indicazioni di questo manuale.

Pulizia

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.

Non pulire la vaschetta e l'interno del dispositivo con utensili da cucina in metallo o con materiali di pulizia abrasivi, in quanto questi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa per lasciar raffreddare il dispositivo.

Nota: Rimuovere la vaschetta per far raffreddare più velocemente la friggitrice.

2. Pulire la parte esterna del dispositivo con un panno umido.
3. Pulire la vaschetta con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.

Non pulire la vaschetta e l'interno del dispositivo con utensili da cucina in metallo o con materiali di pulizia abrasivi, in quanto questi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

4. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa per lasciar raffreddare il dispositivo.

Nota: Rimuovere la vaschetta per far raffreddare più velocemente la friggitrice.

Si può rimuovere lo sporco in eccesso con detersivo sgrassante.

Nota: la vaschetta è lavabile in lavastoviglie.

Consiglio: Se vi è dello sporco nella vaschetta o alla base di essa, riempirla con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Lasciare agire per circa 10 minuti.

Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

Conservazione
 Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare completamente.
 Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Garanzia e manutenzione

Se si necessita di manutenzione, di informazioni o se si riscontrano problemi, visitare il nostro sito internet o contattare il distributore.

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|---|---|
| La FRIGGITRICE non funziona | Presa non inserita | Inserire il cavo di alimentazione nella presa |
| | Timer non impostato | Premere il pulsante timer per accendere il dispositivo |
| Ingredienti fritti nella FRIGGITRICE non cotti | Quantità eccessiva di ingredienti nella vaschetta | Inserire una quantità inferiore di ingredienti per cuocerli in modo maggiormente uniforme |
| | La temperatura impostata è troppo bassa | Premere il pulsante di controllo temperatura fino alla temperatura desiderata |
| Ingredienti cotti è uniforme non uniformemente | Ingredienti ammassati | Scuotere gli ingredienti a metà cottura |
| Gli spuntini fritti ad aria non sono croccanti | Cibi utilizzati non adatti a friggitrice ad aria | Utilizzare cibi adatti, utilizzare un po' di olio |
| Non riesco a inserire la vaschetta nel dispositivo | troppi ingredienti inseriti | Non sovraccaricare la vaschetta oltre il livello MAX |
| | Vaschetta non posizionata correttamente nella friggitrice | Inserire la vaschetta nella friggitrice fin quando non si sente un click |
| fumo bianco | Ingredienti grassi | Fumo bianco prodotto da olio nella padella, nessun problema per il dispositivo o per il risultato finale di cottura |

| | | |
|------------------------|---|--|
| | Fumo bianco causato da grasso | Grassi residui da utilizzo precedente Assicurarsi di pulire a dovere il dispositivo dopo ogni utilizzo |
| Patatine non ben cotte | Tipo di patate non adatto | Utilizzare patate fresche |
| | Patate non sciacquate bene prima della frittura | Sciacquarle bene prima |
| Patatine non croccanti | Patate non sciacquate bene prima della frittura Dipende da olio e acqua | Asciugarle bene prima di aggiungere l'olio |
| | | Tagliarle in modo più sottile per maggiore croccantezza |
| | | Aggiungere un po' più di olio |

Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno della UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana conseguenti ad uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare questo prodotto in modo responsabile per promuovere l'utilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per smaltire il dispositivo usato utilizzare i sistemi di resa e di raccolta o contattare il rivenditore dal quale il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore può smaltire il prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

referente

TecTake Italia S.r.l.
Via Innsbruck 29/B
39100 Bolzano
Numero di telefono: +39 0471 1800175
E-Mail: mail@tectake.it