

INSTRUCTION MANUAL

Air Fryer



Package Contents(Fig.1)

- 1 Pan
- 2 Fried plate
- 3 Handle
- 4 Power/Pause key
- 5 LCD display
- 6 Menu
- 7 Time control(0-60min)
- 8 Temperature control (80-200°C)
- 9 Air inlet
- 10 Air outlet openings
- 11 Power 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 immersing the housing which contains electrical components and heating Elements,in water. Do not rinse under the tap.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or Short-circuit.
- Keep all ingredients in the fried plate to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the fried plate 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 the appliance or operate on the control panel with wet hands.
- Make sure that the appliance be plugged 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 hot air and from 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. (Fig.2)
- 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 that appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be 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. (Never use the appliance when the plug is damaged.)
- 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, and will automatically shut down when the countdown reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing the off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Using the appliance

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2. Pull the pan out of the air fryer (fig3) ,put the fried plate into the pan. (fig4)

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

3. Place the ingredients on the pan, and then pull the pan into the appliance. (fig.5,6)
4. To switch on the appliance, press the power on/off key, then select the presets, temperature and time you want, then press the power on/off key again to start the appliance, the LCD display will show set temperature (not the real-time temperature) and time, the timer start to counting down. (fig.7,8)

Notes: 8 short-cut functions are provided: AIR FRY, ROAST, BROIL, DEHYDRATE, GRILL, BAKE, REHEAT, KEEP WARM press the food icon to choose preset directly. If more flexible time setting and temperature is needed, adjustment can be made directly by pressing corresponding buttons. There are two timer control buttons (TIME '+' & '-') in the control panel which can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per a press . There are two temperature control buttons (TEMP '+' & '-') in the control panel which can adjust temperature setting - Increase/Decrease 5°C per a press.

Temperature range		Time range		Manual (°C-Min)								
				Defult	AIR FRY	ROAS T	BROIL	DEHY DRAT	GRILL	BAKE	REH EAT	KEEP WAR M
200	80	6 0	1	180-1 5	200-1 5	175-2 0	200-10	50-4H	185-20	175-2 5	160-5	80-30

Note: For DEHYDRAT function, Temperature can be adjusted from 30°C to 80°C . And time adjustment range is from 2H to 24H.

If you didn't select the presets, didn't select the temperature or time, it will work according to the default temperature and time (180°C and 15 minutes).

5. The heating-up icon and blower icon will be blinking during the running of the applicant. (Fig. 8)

6. Oil from the ingredients will gather in the bottom of the pan.
7. Some ingredients require to shake halfway during cooking (see section 'settings' in this chapter). By this way, pull the pan out of the appliance(Fig9), shake it by the handle(Fig.10). Then slide the pan back into the air fryer. (Fig.6)

Tip: 1. when you pull the pan out during working, the appliance will power off automatically.

2. when you slide the pan back into appliance, it will continue to work for rest time at selected temperature

3. If you press power on/off icon after you pull the pan out, when you slide the pan back, it will not continue to work, you should restart the appliance, and setting will recover to default setting.

8. When the set preparation time has elapsed, the air blower will continue to work for 20 seconds, then you hear the “beep” for 5 times. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

9. Check if the ingredients are ready.

Note: 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.

Note: Do not turn the pan over, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

10. Empty the pan into a bowl or onto a plate. (fig.11)

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the fried plate by a pair of tongs. (fig.12)

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

12. After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

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

-Small 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 and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
- 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 get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Please a baking tin or oven dish in the fryer fried plate 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 heat ingredients. To heat 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
					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, fried plate 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 fried plate with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The pan and fried plate are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the fried plate or the bottom of the pan, put the basket and pan into hot water with some washing-up liquid and let the pan and the fried plate soak for about 10 minutes before cleaning.

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 fried plate is too big.	Put smaller batches of ingredients in the fried plate. 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 fried plate.	Do not fill the fried plate beyond the MAX indication
	The fried plate is not placed in the pan correctly.	Push the fried plate 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. (fig.13)



BEDIENUNGSANLEITUNG

Heißluftfritteuse



Verpackungsinhalt.(Abb.1)

1. Schublade
2. Korb
3. Korbgriff
4. Einschalten/Pause
5. LCD-Bedienfeld
6. Menü
- 7.Timer-Steuerung (0-60min)
8. Temperaturregelung (80-200°C)
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. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie auf die Timer-Tasten drücken, bis Null angezeigt wird oder durch einmaliges Drücken der Abbruchtaste. In beiden Fällen wird das Gerät innerhalb von 20 Sekunden automatisch abgeschaltet.

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.

Gerät benutzen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.

2. Ziehen Sie die Schublade vorsichtig aus der Heißluftfritteuse

(Abb.3) ,Setzen Sie Korb in die Schublade. (Abb.4)

Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

3. Legen Sie die Zutaten in den Schublade und schieben Sie die Schublade wieder in das Gerät (Abb.5,6)

4. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Einschalt-/Ausschalttaste. Wählen Sie dann die gewünschten Voreinstellungen, die Temperatur und die Zeit und drücken Sie erneut die Einschalt-/Ausschalttase. Das Bedienfeld zeigt die eingestellte Temperatur (nicht die augenblickliche Temperatur) sowie die Dauer an, dann beginnt die Zeit herunterzuzählen.

Hinweis: Es stehen 8 Kurzwahlfunktionen zur Verfügung: HEIßLUFTFRITTIEREN, RÖSTEN, BRATEN, DÖRREN, GRILLEN, BACKEN, AUFWÄRMEN, WARMHALTEN. Durch das Lebensmittelsymbol können Sie die Voreinstellung direkt auswählen. Mit den entsprechenden Tasten kann eine flexiblere Zeit- und Temperatureinstellung vorgenommen werden. Es gibt zwei Zeitsteuerungstasten (TIME '+' & '-') auf dem Bedienfeld, mit denen die Zeiteinstellung angepasst werden kann – pro Tastendruck eine Minute mehr oder weniger. Zudem gibt es zwei Temperatursteuerungstasten auf dem Bedienfeld (TEMP '+' & '—'), mit denen die Temperatureinstellung angepasst werden kann – pro Tastendruck 5°C mehr oder weniger.

Temperaturbereich		Zeitspanne		Handbuch (°C-Min)								
				Voreinstellung	HEIßLUFTFRITTIEREN	RÖSTEN	BRATEN	DÖRREN	GRILLEN	BACKEN	AUFWÄRMEN	WARMHALTEN
200	80	60	1	180-15	200-15	175-20	200-10	50-4H	185-20	175-25	160-5	80-30

Hinweis: Für die DÖRREN-Funktion kann die Temperatur von 30°C bis 80°C eingestellt werden. Und der einstellbare Zeitbereich reicht von 2 bis 24 Stunden.

Wird keine Voreinstellung, keine Temperatur oder Zeit ausgewählt, arbeitet das Gerät mit der Standardtemperatur und –zeit (180°C und 15 Minuten).

5. Das Aufheizsymbol und das Gebläsesymbol blinken während dem Betrieb.(Abb.8).

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

7. 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 (Abb.9) schütteln Sie sie (Abb.10). Schieben Sie dann die Schublade zurück in die Heißluftfritteuse (Abb.6).

.Hinweis: 1. Wird die Schublade während des Betriebs herausgezogen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

2. Wird die Schublade wieder in das Gerät geschoben, läuft der Betrieb für die Restzeit und die gewählte Temperatur weiter.

3. Wird nach dem Herausziehen der Schublade das Einschalt-/Ausschaltssymbol gedrückt, arbeitet das Gerät nach dem Zurückschieben nicht weiter, es muss neu gestartet werden; die Einstellungen werden auf Standard zurückgestellt.

8. Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit arbeitet das Luftgebläse noch 20 Sekunden weiter. Das Ende dieses Vorgangs zeigt ein fünfmaliges Piepsen der Uhrzeiteinstellung an. Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf die hitzebeständige Unterlage. 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.

Hinweis: Drehen Sie die Schublade nicht um. Das am Boden der Schublade angesammelte Öl tropft auf die Zutaten.

9. Leeren Sie den Schublade in eine Schüssel oder auf einen Teller (Abb.11)

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb. (Abb.12)

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

11. Hinweis: Nach Ablauf der Zeit hört das Heizelement auf zu arbeiten, der Ventilator läuft aus Sicherheitsgründen aber noch etwa 20 Sekunden weiter, um die heiße Luft wegzublasen. Das Ende dieses Vorgangs zeigt ein fünfmaliges Piepsen der Uhrzeiteinstellung an.

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.

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 den 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.

Reinigen Sie die Schublade, den Korb und das Innere des Geräts nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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.

Sie können verbleibenden Schmutz entfernen, indem Sie die Flüssigkeit abnehmen.

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 Hezelement 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.

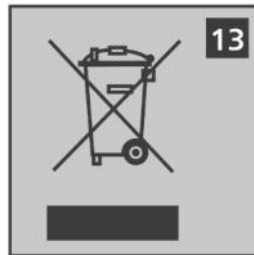
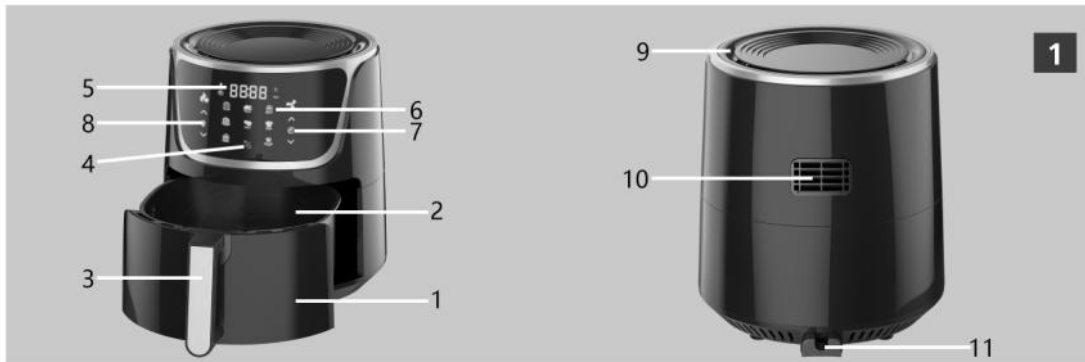
Garantie und Service

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 Klicken 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.

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen 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. (Abb.13)



NOTICE D'UTILISATION

Friteuse à air chaud



Contenu du paquet(Fig.1)

- 1 Bac
- 2 Cuve
- 3 Poignée du panier
- 4 Touche Démarrage/ Pause
- 5 Affichage LCD
- 6 Menu
- 7 Minuteur(0-60min)
- 8 Contrôle de température (80-200°C)
- 9 Entrée d'air
- 10 Ouvertures de sortie d'air
- 11 Câble d'alimentation

Instructions générales

Veuillez 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. (Fig.2)
- 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 manuellement éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton "éteindre", il s'éteint en 20 secondes.

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.

Usage de l'appareil

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. sortez soigneusement le bac de la friteuse (fig3), Mettez le Cuve dans le bac. (fig4)

Ne remplissez pas le bac en versant d'huile ou d'autre liquide.

3. Mettez les ingrédients dans le panier, et ensuite poussez le bac à nouveau dans l'appareil. (fig.5,6)

4. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche marche/arrêt, puis sélectionnez les pré-réglages, la température et le temps que vous souhaitez, puis appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour démarrer l'appareil, l'écran LCD affichera la température réglée (pas la température en temps réel) et la durée, la minuterie commence à décompter. (fig.7,8)

Remarques: 8 fonctions de raccourci sont incluses : FRIRE, ROTIR, GRIL, DESHYDRATER, TOASTER, CUIRE, RECHAUFFER, GARDER AU CHAUD. Appuyez sur l'icône de l'aliment pour choisir directement la présélection. Si un réglage de la durée et de la température différent est nécessaire, le réglage peut être effectué directement en appuyant sur les boutons correspondants. Le panneau de commande comporte deux boutons de commande de la minuterie (TIME '+' et '-') qui permettent de régler la durée - Augmentation/diminution de 1 minute par pression. Le panneau de commande comporte deux boutons de contrôle de la température (TEMP '+' & '-') qui permettent de régler la température - Augmentation/Diminution de 5°C par pression.

Amplitude de température		Amplitude de la minuterie		Manuel (°C-Min)									
				Par défaut	FRIRE	ROTIR	GRIL	DESHYDRATER	TOASTER	CUIRE	RECHAUFFER	GARDER AU CHAUD	
200	80	60	1	180-15	200-15	175-20	200-10	50-4H	185-20	175-25	160-5	80-30	

Remarque : pour la fonction DESHYDRATER, la température peut être ajustée de 30 à 80 et la plage de réglage du temps est de 2 h à 24 h.

Si vous n'avez pas sélectionné de pré-réglage (température ou durée), l'appareil fonctionnera selon la température et la durée de cuisson par défaut (180 et 15 minutes).

5. Les icônes de chauffage et aérateur clignoteront pendant le fonctionnement. (Fig.8)

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

7. 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. (Fig.9&10) Ensuite glissez le bac de nouveau dans la friteuse. (Fig.6)

Astuce : 1. Si vous retirez la cuve en cours de fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement.

2. Lorsque vous remettez la cuve dans l'appareil, celui-ci continue à fonctionner pendant le temps de repos à la température sélectionnée.

3. Si vous appuyez sur l'icône de mise en marche/arrêt après avoir retiré la cuve, lorsque vous la remettez en place, elle ne continuera pas à fonctionner, vous devrez redémarrer l'appareil, et les réglages par défaut seront rétablis.

7. Lorsque le temps de préparation programmé est écoulé, la soufflerie continue de fonctionner pendant 20 secondes, puis vous entendez le "bip" pendant 5 fois. Sortez le bac de l'appareil et placez-le dans un support résistant à la chaleur.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts

Note: 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.

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

9. Videz le panier dans un bol ou une assiette. (fig.11)

Conseil: Pour retirer des ingrédients grands ou fragiles, enlevez-les du panier à l'aide d'une pince de cuisine. (fig.12)

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

11. Après la fin du temps, l'élément chauffant s'arrête de fonctionner, mais le ventilateur continuera à fonctionner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud par sécurité. Enfin, la minuterie sonnera 5 fois pour signaler la fin de l'alarme.

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 long, 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 sont 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.

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

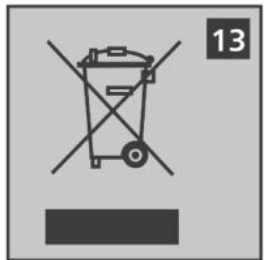
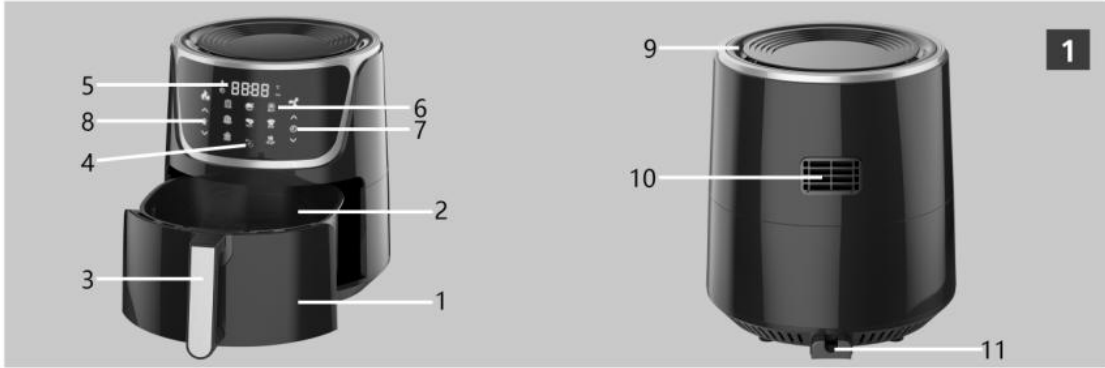
Si vous avez besoin d'aide ou d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez consulter notre site web ou contacter votre distributeur.

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 dé clic.
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 goutte 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'avez 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 frais 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. (fig.13)



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidora sin aceite





Contenido del paquete(Fig.1)

- 1 Bandeja
- 2 Bandeja
- 3 Asa
- 4 Botón encendido/pausa
- 5 Pantalla LCD
- 6 Menú
- 7 Temporizador(0-60min)
- 8 Control de temperatura (80-200°C)
- 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. (Fig.2)
- 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 apagar el aparato manualmente presionando el botón de apagado. El aparato se apagará automáticamente en 20 segundos.

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.

Uso del aparato

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

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

2. saque con la bandeja de la freidora. (fig3), Ponga los ingredientes en la Bandeja . (fig4)
No llene la bandeja con aceite u otro líquido.

3. Ponga los ingredientes en la Bandeja, y después empuje la bandeja de nuevo en el aparato. (fig.5,6)

4. Para encender el aparato, pulse el botón de encendido/apagado, luego seleccione los ajustes, la temperatura y el tiempo que desee. Por último, pulse el botón de encendido/apagado de nuevo para iniciar el aparato. La pantalla LCD mostrará la temperatura elegida (no la temperatura a tiempo real) y el tiempo; el temporizador empezará a descontar (fig.7,8).

Notas: se ofrecen 8 funciones rápidas: FREÍR CON AIRE CALIENTE, ASAR, ASAR A LA PARRILLA, DESHIDRATAR, HORNEAR, RECALENTAR, MANTENER CALIENTE.

Pulse el icono de comida para elegir directamente la preselección. Si necesita unos ajustes de tiempo y de temperatura más flexibles, puede configurarlos directamente pulsando los botones correspondientes. Hay dos botones para regular el temporizador (TIME '+' y '-') en el panel de control para ajustar el tiempo: aumenta/disminuye 1 minuto con cada pulsación. Hay dos botones de control de la temperatura (TEMP '+' y '-') en el panel de control para ajustar la temperatura: aumenta/disminuye 5°C por cada toque.

Rango de temperatura		Rango de tiempo	Manual (°C-Min)									
			Por defecto	FREÍR CON AIRE CALIENTE	ASAR	PARRILLA	DESHIDRATAR	GRILL	HORNEAR	RECALENTAR	MANTENER CALIENTE	
200	80	60	1	180-15	200-15	175-20	200-10	50-4H	185-20	175-25	160-5	80-30

Nota: para la función DESHIDRATAR, la temperatura se puede ajustar desde 30°C a 80°C, y el ajuste de tiempo es de 2h a 24h.

Si no modifica los ajustes predeterminados, la temperatura o el tiempo, funcionará según la temperatura y el tiempo predeterminados (180°C y 15 minutos).

5. Los iconos de calentamiento y ventilador parpadearán durante el funcionamiento.(Fig. 8)

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

7. 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(Fig.9,10).Después deslice la bandeja de nuevo en la freidora. (Fig.6)

- Consejo:**
1. Si saca la bandeja de la freidora en funcionamiento, el aparato se apagará automáticamente.
 2. Cuando vuelva a insertar la bandeja en el aparato, se reanudará su funcionamiento hasta que se cumpla el tiempo indicado, a la temperatura seleccionada.
 3. Si presiona el botón de encendido/apagado después de extraer la bandeja de la freidora, cuando la vuelva a insertar, el aparato no seguirá funcionando. Tendrá que reiniciarlo, y la configuración volverá a los ajustes predeterminados.

8. Cuando el tiempo de preparación acabe, la freidora seguirá funcionando 20 segundos más, hasta que escuche el pitido 5 veces.

9. 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.

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

11. Vacíe la cesta en un bol o en un plato. (fig.11)

Consejo: Para sacar ingredientes grandes o frágiles, extráigalos de la Bandeja con unas pinzas de cocina. (fig.12)

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

13. cuando el tiempo acabe, el calentador cesará, pero el ventilador seguirá funcionando unos 20 segundos para expulsar el aire caliente con seguridad. Al final, la campana del temporizador sonará 5 veces para avisar de que el cocinado ha acabado.

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 fríen de manera desigual.

-Añada un poco de aceite a las patatas frescas y fríalas 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 mín.-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°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 & pollería					
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		
Repostería					
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 se 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 hasta 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 aparatado '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 aparatado '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 fría 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 grasa 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 siguen 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.

(fig.13)



MANUALE DI ISTRUZIONI

Friggitrice ad aria



La fornitura comprende (Fig.1)

- 1 Carrello
- 2 Piastra per frittura
- 3 Manico
- 4 Pulsante accensione/pausa
- 5 Schermo LCD
- 6 Menu
- 7 Regolazione tempo(0-60min)
- 8 Regolazione temperatura (80-200°C)
- 9 Presa d'aria
- 10 Aperture presa d'aria
- 11 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.(fig.2)

-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 piastra per frittura e la vaschetta 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.

Utilizzo del dispositivo

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. Estrarre la vaschetta dalla friggitrice ad aria (fig.3), inserire la piastra per frittura nella vaschetta. (fig.4)

Non riempire la vaschetta di olio o di qualsiasi altro liquido.

3. Porre gli ingredienti nella vaschetta, successivamente inserire la vaschetta nella friggitrice. (fig.5,6)

4. Per accendere la friggitrice premere il pulsante di accensione power on/off, selezionare le impostazioni predefinite, la temperatura e la durata desiderate, poi premere nuovamente il pulsante di accensione power on/off per avviare la friggitrice; lo schermo LCD mostrerà la temperatura impostata (non la temperatura in tempo reale) e la durata, il timer inizierà il conto alla rovescia. (fig.7,8)

Nota: 8 funzioni di scelta rapida sono disponibili: FRITTURA AD ARIA, ARROSTO, GRIGLIA, DISIDRATAZIONE, PIASTRA, COTTURA FORNO, RISCALDAMENTO, TENERE CALDO; premere sul simbolo del cibo per selezionare l'impostazione predefinita direttamente. Se si desidera una impostazione diversa di durata o di temperatura basta premere direttamente i pulsanti corrispondenti. Vi sono due pulsanti di controllo della durata (TIME '+' & '-') nel pannello di controllo che possono regolare la durata di cottura desiderata – la durata aumenta/diminuisce- di 1 minuto per

pressione effettuata. Vi sono due pulsanti di controllo della temperatura (TEMP '+' & '-') nel pannello di controllo che possono regolare l'impostazione della temperatura- la temperatura aumenta/diminuisce di 5°C per pressione effettuata.

Temperatura intervallo		Tempo		Manuale (°C-Min.)								
				Predefinito	FRITTURA ARIA	ARROSTO	GRIGLIA	DEIDRATARE	PIASTRA	COTURA FORNO	RISCALDARE	TENERE CALDO
200	80	60	1	180-15	200-15	175-20	200-10	50-4H	185-20	175-25	160-5	80-30

Nota: per la funzione DEIDRATARE, la temperatura può essere regolata da 30°C a 80°C. La durata impostabile va da 2H a 24H.

Se non sono state selezionate delle impostazioni particolari di temperatura o di durata, la friggitrice funzionerà con la temperatura e la durata preimpostate (180°C e 15 minuti).

5. L'icona del riscaldamento e della ventola lampeggeranno durante il funzionamento della friggitrice. (Fig. 8)

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

7. Alcuni ingredienti hanno bisogno di essere scossi a metà del tempo di cottura (vedere la sezione 'impostazioni' in questo paragrafo. A tale scopo, sfilare la vaschetta dalla friggitrice (Fig.9) e scuoterla tramite il manico (Fig.10). Successivamente reinserire la vaschetta nella friggitrice ad aria. (Fig.6)

Consiglio:

1. Quando si estrae la vaschetta durante il funzionamento, la friggitrice smetterà di funzionare automaticamente.
2. Quando la vaschetta viene reinserita nella friggitrice, questa riprenderà a funzionare per il tempo rimanente alla temperatura selezionata
3. Se si preme il pulsante power on/off dopo aver estratto la vaschetta, quando la vaschetta verrà inserita la friggitrice non riprenderà a funzionare, si dovrà invece riaccendere la friggitrice, e le impostazioni riprenderanno seguendo le impostazioni predefinite.

8. Quando il tempo di preparazione è terminato, la ventola continuerà a funzionare per 20 secondi, successivamente si percepirà un "bip" per 5 volte. Estrarre la vaschetta dalla friggitrice e porla su di un supporto resistente al calore.

9. 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.

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

10. Svuotare la vaschetta in una ciotola o in un piatto. (fig.11)

Consiglio: per rimuovere ingredienti grandi o delicati, estrarli dal dispositivo tramite delle pinze da cucina.(fig.12)

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

12. Quando termina il tempo di cottura, l'elemento riscaldante smette di funzionare, ma la ventola continuerà a funzionare per circa 20 per dissipare l'aria calda per sicurezza. Successivamente, la campanella del timer suonerà per 5 volte come avviso di cottura terminata.

Impostazioni

La tabella sottostante ti guiderà alla 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.

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.

Assicurarsi 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	Presenza 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.

