

INSTRUCTION MANUAL

Air Fryer



CE



Package Contents

- 1* Hot Air Fryer
- 1* Pan
- 1* Basket
- 1* Recipe Book
- 1* User Manual

Note: Check all parts available when you receive the product.

Technical Data

Model: 403353
Voltage supply: 220-240V ~
Frequency: 50Hz/60Hz
Output: 1350W
Safety class: I

General Instructions

ATTENTION! Please read this manual carefully and thoroughly before any using of the appliance as dangers may occur under in correct operations. Your air fryer is ONLY designed for household use and not for commercial use.

IMPORTANT! Safe keep it for future reference. If you give the product to anyone else at some point in the future, please ensure you also pass on this manual. Keep small parts out of the reach of children. Pay Check all elements and parts for damages. Despite careful checks since may happen that even the best product takes damage during the health. Never modify the product! Changes will void the warranty and the product may be unsafe or even dangerous.

The product is intended exclusively for the following uses:

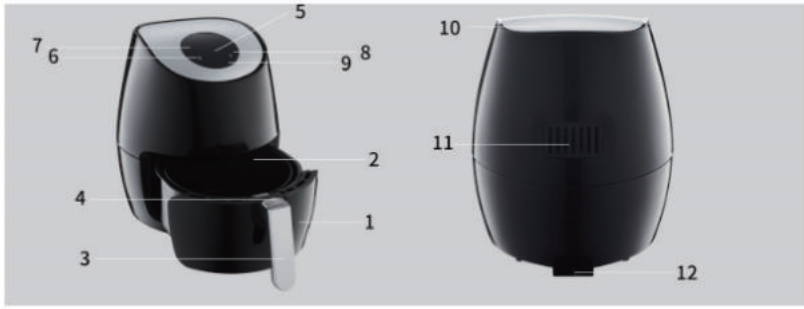
- Frying and barbecuing foods
- Thawing and warming up foods



Use the product only for its designed purpose of use. Manufacturer will not assume any responsibility in case of damages cause of an unappropriated use. Any modification applied by customer on the original product will have a negative impact on its safety, cause danger and warranty will be canceled.

Getting to know your air fryer

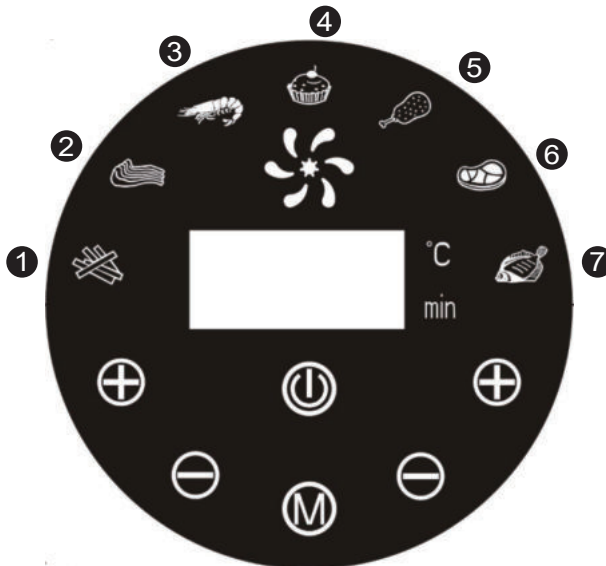
Your Air Fryer uses air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food with 75% fewer calories than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls and an intuitive, safe design, the Air Fryer is the star of your kitchen.

Air Fryer Diagram



1. Pan
2. Basket
3. Basket handle
4. Basket release button
5. Power-on knob/cancel button
6. LED with Touch screen
7. Timer control  (0-30min.)
8. Temperature control  (80-200°C)
9. Manual for cooking system(repeat Finger touch “M” for change and choose cooking program)
10. Air inlet
11. Air outlet openings
12. Mains cord

Display



- ① **CHIP**
- ② **MEAT**
- ③ **SHRIMP**
- ④ **CAKE**
- ⑤ **CHICKEN**
- ⑥ **STEAK**
- ⑦ **FISH**

-  **ON/OFF**
-  **M= Mode**
-  **Timer Control Left “+”/”-”**
-  **Temperature Control Right “+”/”-”**

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 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 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 steam 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.1)



- 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

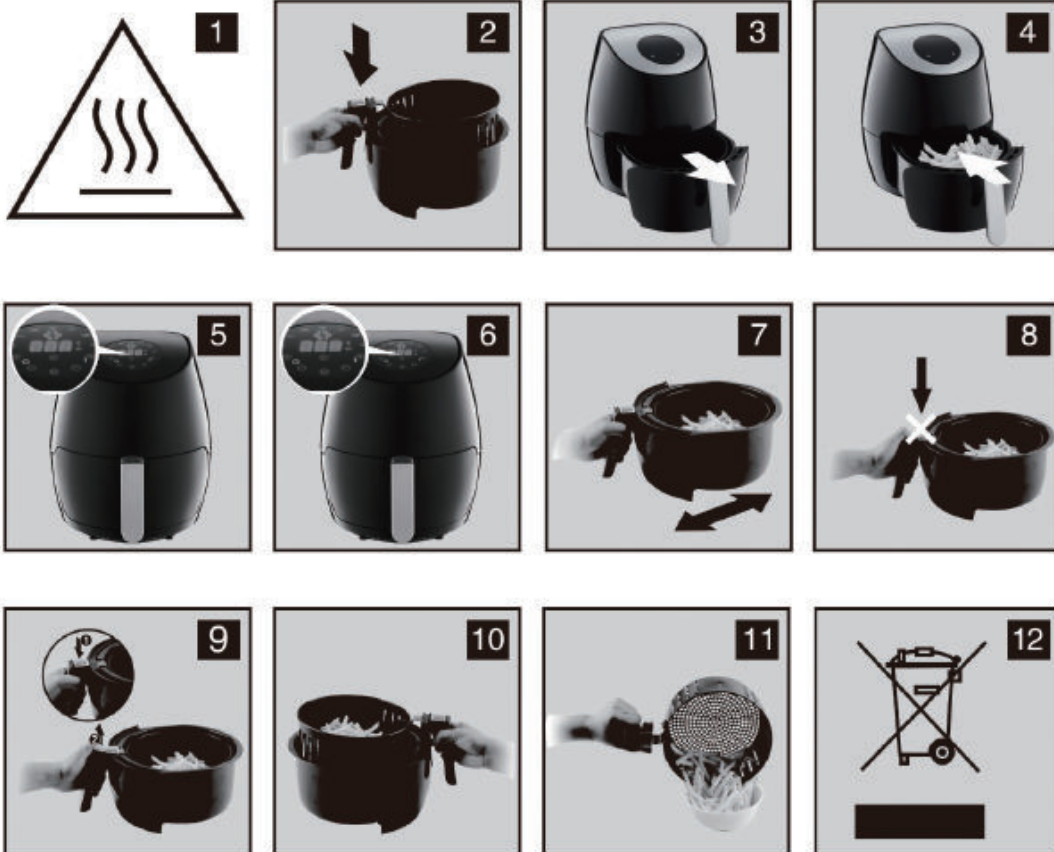
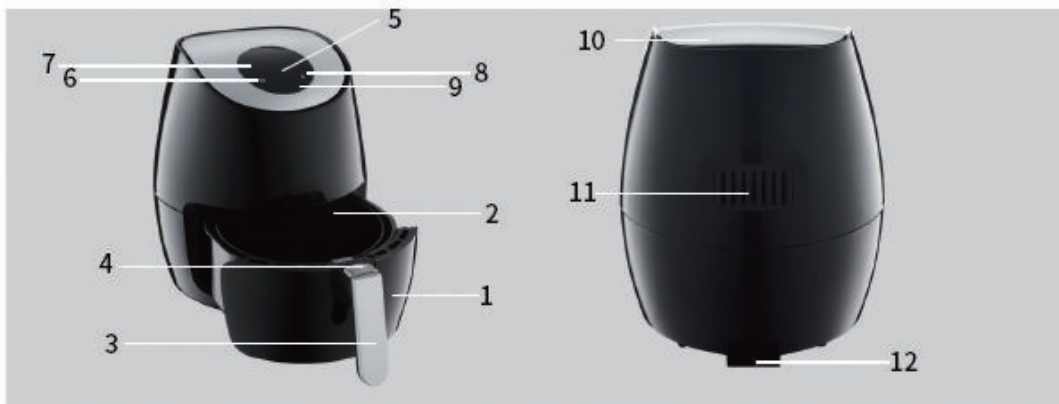
- Ensure that appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance 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.)
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a built-in timer, and will automatically shut down when the countdown reaches zero. You can manually switch the appliance off by pressing the Timer buttons until it shows zero or by pressing the cancel button one time. In either case, the appliance will automatically shut down within 20 seconds.

Electro-magnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding ELECTRO-MAGNETIC FIELDS (EMF). Under proper handling there is no harm for 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, 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.

Preparing for use

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

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

- 2.Put the basket in the pan.(Fig.2)



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

Using the appliance

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

Preheat the air fryer

- 1.Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 - 2.Preheat the appliance for 3 minutes when it is cold.
- Turn on the air fryer--TIME: 3 minutes--TEMP:click the "M" choose the food type, the preheat temperature depend on what kind of food you choose. After preheating, carefully pull the pan out of the air fryer.(Fig3)



Caution: The appliance will stop heating after the pan is pulled out, the air blower will stop in 5 seconds.

3. Place the ingredients in the basket, and then pull the pan back into the appliance. (Fig.4)



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.

4. Select proper function and temperature for the ingredients. (Fig.5)



Notes: 7 functions are provided: CHIP, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, FISH. Press the function knob to select the proper function according to the ingredients and then press Start knob, the appliance will run and heating the ingredient. Repeat Finger touch "M" to change and choose the cooking function. More flexible time setting and temperature were needed, adjustment can be made directly by pressing corresponding knobs. There are two knobs (TIME '+' & '-') in the control panel which can adjust time setting--Increase/Decrease 1 minute per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 1 minute by long pressing. There are two knobs (TEMP '+' & '-') in the control panel which can adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 5 degrees by long pressing.

5.The heating-up icon and blower icon will be blinking during the running of the applicant.(Fig.6)



Caution: During the hot air frying process, the heating-up icon blinks and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on (temperature reaches the setting) and off (temperature drops below the setting) to maintain the set temperature.

6.To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.The timer begins to run.

7.Oil from the ingredients will gather in the bottom of the pan.

8.Some ingredients require to shake 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.(Fig.7)



Caution: Do not press the button of the handle during shaking.(Fig.8)



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.(Fig.9)



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

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.

10. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the pan.(Fig.10)



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

11.Empty the basket into a bowl or onto a plate.(Fig.11)



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

12.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

- 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 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 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
Potatoes & fries					
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	
Meat & Poultry					
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		
Snacks					
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.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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. 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 basket 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.

Maintenance

1. Maintenance and repairs are to be performed exclusively by an expert or at a qualified shop.
2. Always turn off the appliance before performing any maintenance or checks.
3. Check all parts for signs of wear. If any problems are detected, do not use the product.
4. Always replace all parts with original replacements according to the manufacturer's guidelines.
5. If the product is not properly cared for and maintained, it can become unsafe and can also become damaged. This can lead to dangerous situations.
6. Regular maintenance on the product helps to make the product safe and will also increase its lifespan.
7. Clean to prevent the build-up of germs!

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 i 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.

contact person

TecTake Ltd
18 Soho Square
London W1D 3QL
United Kingdom
Telephone: +44 203 488 4565
mail@tectake.co.uk

BEDIENUNGSANLEITUNG

Heißluftfritteuse



CE



Verpackungsinhalt

- 1* Heißluftfritteuse
- 1* Schublade
- 1* Korb
- 1* Rezeptbuch
- 1* Benutzerhandbuch

Hinweis: Überprüfen Sie alle Teile, wenn Sie das Produkt erhalten.

Technische Daten

Modell: 403353
Spannungsversorgung: 220-240 V ~
Frequenz: 50Hz / 60Hz
Ausgang: 1,350W
Sicherheitsklasse: I

Allgemeine Anweisungen

ACHTUNG! Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, da bei bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren auftreten können. Ihre Heißluftfritteuse ist NUR für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

WICHTIG! Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Wenn Sie das Produkt zu einem späteren Zeitpunkt an Dritte weitergeben, geben Sie diese Anleitung bitte ebenfalls weiter. Bewahren Sie kleine Teile außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Prüfen Sie alle Elemente und Teile auf Beschädigungen. Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es nämlich vorkommen, dass auch das beste Produkt Schäden aufweist. Modifizieren Sie niemals das Produkt! Veränderungen führen zum Erlöschen der Garantie und das Produkt kann unsicher oder sogar gefährlich werden.

Das Produkt ist ausschließlich für folgende Zwecke bestimmt:

- Frittieren und Grillen von Lebensmitteln
- Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln

Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die auf eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind. Jegliche vom Kunden am Originalprodukt vorgenommenen Veränderungen beeinträchtigen dessen Sicherheit, verursachen Gefahren und führen zum Erlöschen der Garantie.

Lernen Sie Ihre Heißluftfritteuse kennen

Ihre Heißluftfritteuse verwendet die Luftzirkulationstechnologie, um mit wenig bis gar keinem Öl zu frittieren, für schnelles, knuspriges und leckeres Essen mit 75% weniger Kalorien als mit herkömmlichen Fritteusen. Mit benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienelementen und einem intuitiven, sicheren Design ist die Heißluftfritteuse der Star Ihrer Küche.

Heißluftfritteuse Diagramm



1. Schublade
2. Korb
3. Korbgriff
4. Korbentriegelungsknopf
5. Einschaltknopf / Abbruchtaste
6. LED mit Touchscreen

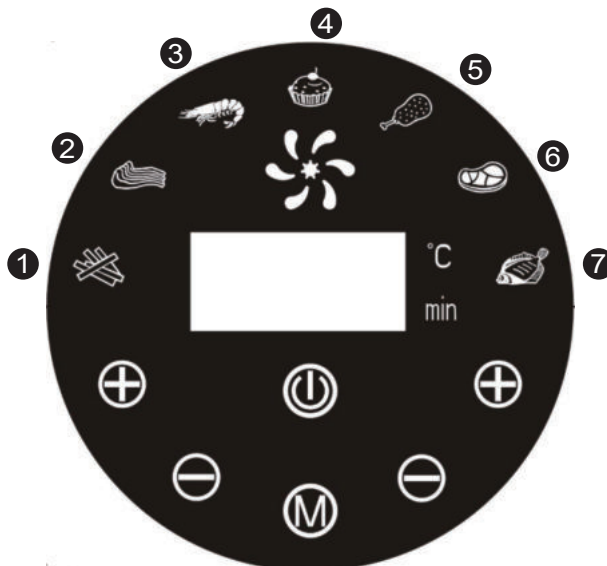
Timer-Steuerung  (0-30 Min.)

8. Temperaturregelung  (80-200°C)





9. Handbuch für das Kochsystem (drücken Sie wiederholt mit dem Finger auf die Taste "M" zum Ändern und Wählen des Kochprogramms)

10. Lufteinlass
11. Luftaustrittsöffnungen
12. Netzkabel

Anzeige



- ① **POMMES**
- ② **FLEISCH**
- ③ **GARNELEN**
- ④ **KUCHEN**
- ⑤ **HÄHNCHEN**
- ⑥ **STEAK**
- ⑦ **FISCH**

-  **AN / AUS**
-  **M=Modus**
-  **Timer-Steuerung Links "+" / "-"**
-  **Temperaturregelung Rechts "+" / "-"**

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

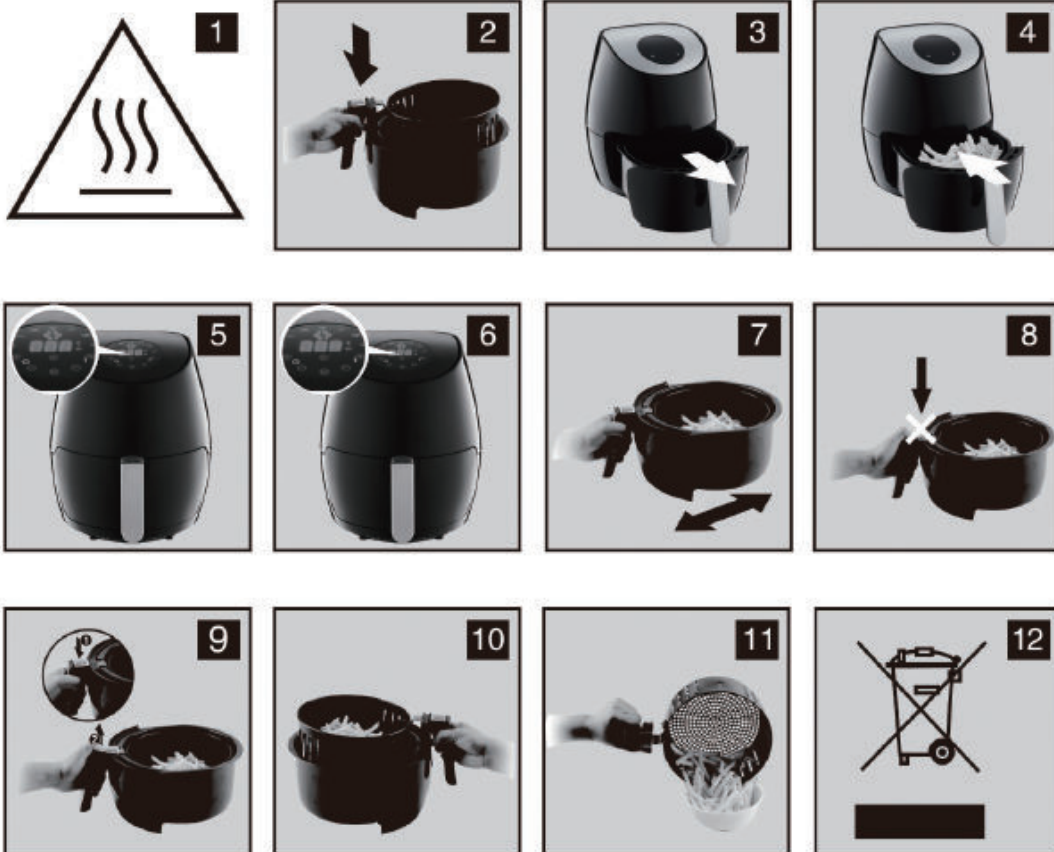
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Betriebsküchen, Farmen, Motels und anderen Nichtwohngebieten.
- Die Garantie ist ungültig, 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.

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. (Abb.2)



Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Gerät benutzen

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

Die Heißluftfritteuse vorheizen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Heizen Sie das Gerät 3 Minuten lang vor, wenn es kalt ist. Schalten Sie die Heißluftfritteuse ein - ZEIT: 3 Minuten - TEMP: Klicken Sie auf "M", um die Lebensmittelart auszuwählen. Die Vorheiztemperatur hängt von der ausgewählten Lebensmittelart ab. Ziehen Sie die Schublade nach dem Vorheizen vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 3).



Achtung: Nach dem Herausziehen der Schublade stoppt das Gerät die Heizung. Das Luftgebläse stoppt nach 5 Sekunden.

3. Legen Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie die Schublade wieder in das Gerät (Abb. 4).



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.

4. Wählen Sie die richtige Funktion und Temperatur für die Zutaten aus (Abb. 5).



Hinweis: Es stehen 7 Funktionen zur Verfügung: POMMES, HÄHNCHEN, STEAK, GARNELE, FLEISCH, KUCHEN, FISCH. Drücken Sie den Funktionsknopf, um die richtige Funktion für die Zutaten auszuwählen, und drücken Sie dann den Startknopf. Das Gerät läuft und heizt die Zutaten auf. Wiederholen Sie den Fingerdruck auf „M“, um die Kochfunktion zu ändern und auszuwählen. Wenn eine flexiblere Zeiteinstellung und Temperatur erforderlich sind, kann die Einstellung direkt durch Drücken der entsprechenden Knöpfe vorgenommen werden. Auf dem Bedienfeld befinden sich zwei Knöpfe (TIME '+' & '-'), mit denen die Zeiteinstellung angepasst werden kann. - Erhöhen / Verringern Sie 1 Minute pro Tastendruck oder erhöhen / verringern Sie schnell um 1 Minute durch langes Drücken. Auf dem Bedienfeld befinden sich zwei Regler (TEMP '+' & '-'), mit denen die Temperatureinstellung angepasst werden kann. - Erhöhen / Verringern Sie 5 Grad pro Druck oder erhöhen / verringern Sie schnell 5 Grad durch langes Drücken.

5. Das Aufheizsymbol und das Gebläsesymbol blinken während dem Betrieb. (Abb.6).



Achtung: Während des Heißluftbratvorgangs blinkt das Aufheizsymbol und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Hezelement eingeschaltet wird (Temperatur erreicht die Einstellung) und ausgeschaltet wird (Temperatur fällt unter die Einstellung), um die eingestellte Temperatur beizubehalten.

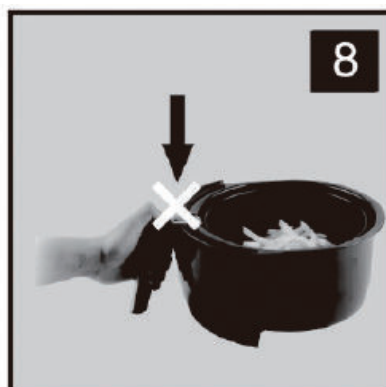
6. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit. Die Zeitschaltuhr beginnt zu laufen.

7. 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 (Abb.7).



Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Knopf am Griff (Abb.8).



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 hitzebeständigen Unterlage und drücken Sie den Knopf am Griff (Abb.9).



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.

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.

10. Um kleine Zutaten zu entfernen, drücken Sie die Entriegelungstaste und heben Sie den Korb aus der Schublade (Abb.10).



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

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



Tip: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

12. 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 den Korb.
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 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.

Wartung

1. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von einem Fachmann oder einer qualifizierten Werkstatt durchgeführt werden.
2. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie Wartungsarbeiten oder Überprüfungen durchführen.
3. Überprüfen Sie alle Teile auf Anzeichen von Verschleiß. Wenn Probleme festgestellt werden, verwenden Sie das Produkt nicht.
4. Ersetzen Sie immer alle Teile durch Originalersatzteile gemäß den Richtlinien des Herstellers.
5. Wenn das Produkt nicht ordnungsgemäß gepflegt und gewartet wird, kann es unsicher werden und auch beschädigt werden. Dies kann zu gefährlichen Situationen führen.
6. Regelmäßige Wartung des Produkts trägt zur Sicherheit des Produkts bei und verlängert auch seine Lebensdauer.
7. Reinigen gegen Keimbildung!

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.

Ansprechpartner

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

NOTICE D'UTILISATION

Friteuse à air chaud



CE



Contenu du paquet

- 1* Friteuse à air chaud
- 1* Bac
- 1* Panier
- 1* Livre de recettes
- 1* Notice d'utilisation

Note: Vérifiez qu'il y a aucune pièce manquante au moment de la réception du produit.

Données techniques

Modèle: 403353
Source de tension: 220-240V ~
Fréquence: 50Hz/60Hz
Puissance: 1350W
Type de protection: I

Instructions générales

¡ATTENTION! Veuillez lire attentivement et complètement cette notice avant de commencer à utiliser le produit afin d'éviter des risques liés à un mauvais usage. Cette friteuse est conçue EXCLUSIVEMENT pour un usage domestique et ne peut pas être utilisée à des fins commerciales.

¡IMPORTANT! Stocker dans un endroit sûr pour des références futures. Si à un moment donné vous passer ce produit à une autre personne, s'il vous plaît, assurez-vous de lui faciliter aussi la notice. Gardez les petites pièces hors de la portée des enfants. Vérifiez qu'il n'y a pas aucune pièce manquante ni endommagée, avant comme après l'utilisation. ¡Ne modifiez jamais le produit! Les changements annulent la garantie et le produit pourrait devenir dangereux.

Ce produit est conçu exclusivement pour les usages suivants:

- Frire et rôtir des aliments
- Décongeler et chauffer des aliments



N'utiliser le produit que 'aux fins pour lesquelles il a été conçu. Le fabricant n'assumera aucune responsabilité en cas de dommages produits par une mauvaise utilisation. Toute modification faite sur le produit original par le consommateur aura un impact négatif sur votre sécurité, en constituant un danger et en annulant la garantie.

Connaitre votre friteuse à air chaud

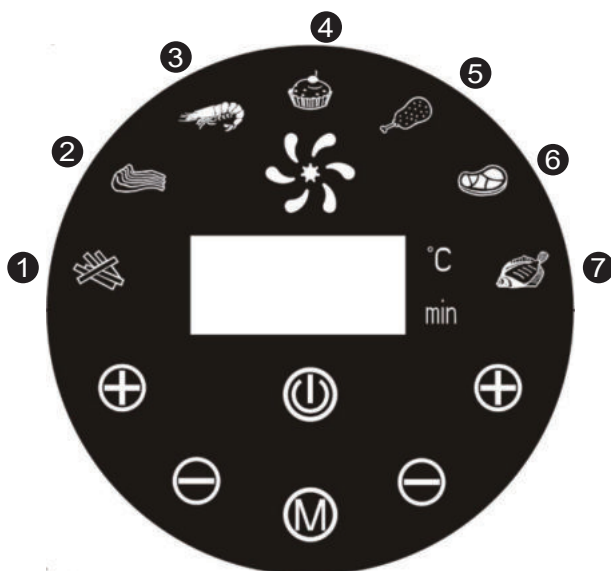
La friteuse à air chaud fait usage d'une technologie de circulation d'air pour cuisiner avec pratiquement rien d'huile, pour un repas délicieux, rapide de faire et croustillant, avec un 75% moins de calories qu'avec les friteuses ordinaires. Avec ses commandes à une touche et faciles à utiliser et son design sûr et intuitif, la friteuse à air chaud sera la vedette de votre cuisine.

Schème de la friteuse



1. Bac
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Touche d'ouverture du panier
5. Bouton de marche/bouton d'annulation
6. LED avec écran tactile
7. Minuteur  (0-30 min.)
8. Contrôle de température  (80-200°C)
9. Manuel pour le système de cuisson (appuyez du doigt sur "M" à plusieurs reprises pour changer et choisir le programme de cuisson)
10. Entrée d'air
11. Ouvertures de sortie d'air
12. Câble d'alimentation

Écran



- ① POMMES DE TERRE
- ② VIANDE
- ③ CREVETTES
- ④ GÂTEAU
- ⑤ POULET
- ⑥ STEAK
- ⑦ POISSON

- ⏻ **ENCENDIDO/APAGADO**
- Ⓜ **M=Modèle**
- ⊕/⊖ **Contrôle du minuteur (gauche) "+"/"-"**
- ⊕/⊖ **Contrôle de la température (droite) "+"/"-"**

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.1)



-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).

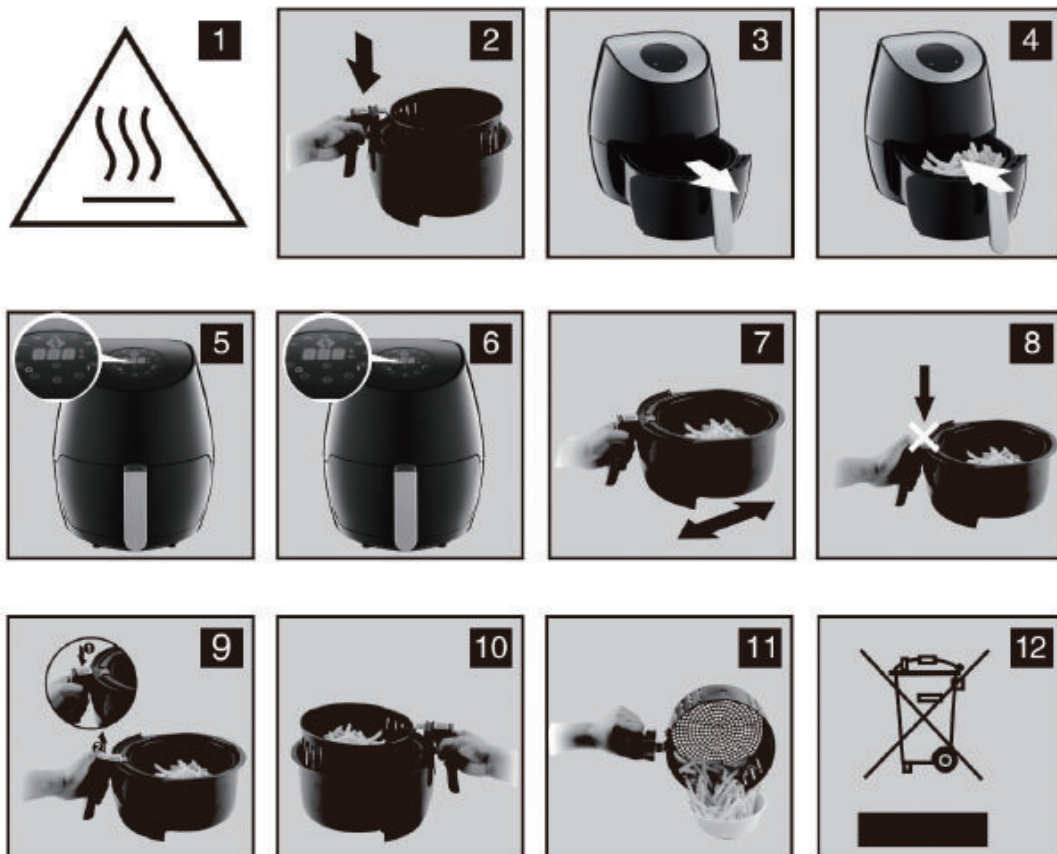
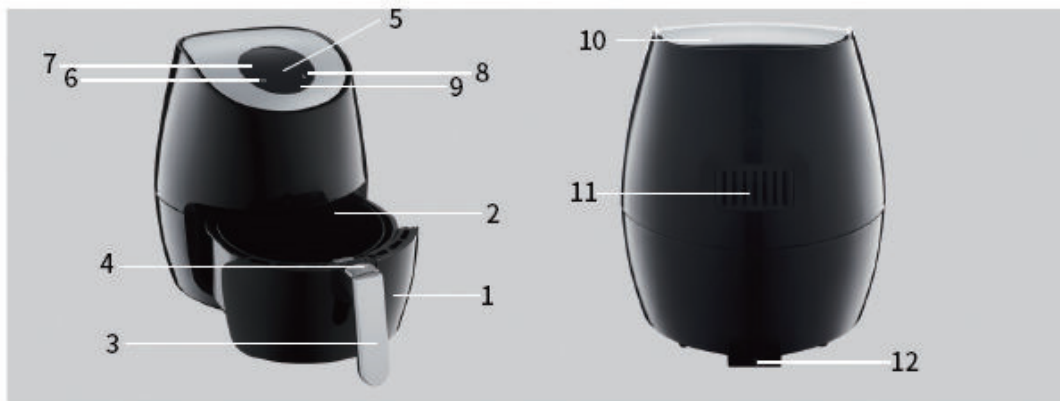
-L'appareil nécessite d'environ 30 minutes pour refroidir suffisamment pour une manipulation ou une nettoyage sécuritaires.

Déconnexion automatique

L'appareil possède un minuteur intégré, et il s'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro. Vous pouvez l'éteindre manuellement en appuyant la touche du minuteur jusqu'à ce que le zéro apparaisse ou en appuyant une fois la touche Annuler. Dans les deux cas, l'appareil s'éteint automatiquement après 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.

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. (Fig.2)



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

Usage de l'appareil

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

Préchauffez la friteuse

1. Connectez la fiche à une prise de terre.
 2. Préchauffez l'appareil pendant 3 minutes lorsqu'il est froid.
- Allumez la friteuse -TEMPS: 3 minutes-TEMP: appuyez sur "M" pour sélectionner le type d'aliment, la température de préchauffage dépend du type d'aliment choisi. Après le préchauffage, sortez soigneusement le bac de la friteuse. (Fig. 3)



Avertissement: L'appareil arrête de chauffer au moment où le bac est sorti, l'aérateur s'arrête après 5 secondes.

3. Mettez les ingrédients dans le panier, et ensuite poussez le bac à nouveau dans l'appareil. (Fig.4)



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.

4. Sélectionnez la fonction et la température appropriées pour les ingrédients. (Fig.5)



Notes: Il y a 7 fonctions: POMMES DE TERRE, POULET, STEAK, CREVETTES, VIANDE, GÂTEAU, POISSON. Appuyez sur le bouton de fonctions pour sélectionner la fonction appropriée aux ingrédients et ensuite appuyez sur la touche de marche; l'appareil s'éteindra et chauffera les ingrédients. Appuyez du doigt sur "M" à plusieurs reprises pour changer et sélectionner la fonction de cuisson. S'il faut régler le temps et la température, vous pouvez le faire directement en pressant les touches correspondantes. Il y a deux touches (TIME '+' & '-') dans le panneau de contrôle que peuvent régler le temps: Augmenter/Diminuer 1 minute par chaque touche ou augmenter/diminuer rapidement par unités de minute en la pressant longtemps. Il y a deux touches (TEMP '+' & '-') dans le panneau de contrôle pouvant régler la température: Augmenter/Diminuer 5 degrés par chaque touche ou augmenter/diminuer rapidement par séquences de 5 degrés en la pressant longtemps.

5. Les icônes de chauffage et aérateur clignoteront pendant le fonctionnement. (Fig.6)



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 (la température atteint la valeur paramétrée) et s'éteint (la température tombe en dessous de la valeur paramétrée) pour maintenir la température réglée.

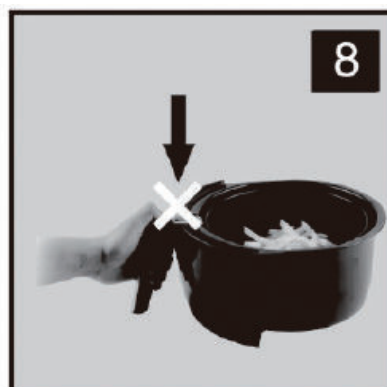
6. Pour démarrer l'appareil, tournez le bouton du minuteur vers le temps de préparation requis. Le minuteur est démarré.

7. 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. (Fig.7)



Avertissement: Do not press the button of the handle during shaking. (Fig.8)



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. (Fig.9)



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.

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.

10. Pour sortir les petits ingrédients, appuyez sur la touche d'ouverture du panier et extrayez le panier du bac. (Fig.10)



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

11. 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.

12. 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 fromage 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 sucrées	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.
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.

Entretien

1. L'entretien et la réparation doivent être menés exclusivement par un professionnel ou dans un établissement qualifié.
2. Éteignez toujours l'appareil avant de toute vérification ou entretien.
3. Vérifiez qu'aucune pièce présente signes d'usure. Si vous apercevez un problème, n'utilisez pas le produit.
4. Remplacez toujours les pièces avec de pièces de rechange originales selon les instructions du fabricant.
5. Si le produit n'est pas bien traité ni entretenu, il peut devenir dangereux. Cela peut entraîner des risques.
6. Une maintenance périodique du produit contribue à le rendre sûr et plus durable.
7. Nettoyez-le afin d'éviter tout développement de germes!

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 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 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



CE



Contenido del paquete

- 1* Freidora sin aceite
- 1* Bandeja
- 1* Cesta
- 1* Libro de recetas
- 1* Manual de instrucciones

Nota: Revise que no falte ninguna pieza cuando reciba el producto.

Datos técnicos

Modelo: 403353
Fuente de voltaje: 220-240V~
Frecuencia: 50Hz/60Hz
Rendimiento: 1350W
Tipo de protección: I

Instrucciones generales

¡ATENCIÓN! Por favor, lea atentamente este manual en su totalidad antes de hacer uso del producto para así evitar riesgos por un uso indebido. Esta freidora está diseñada EXCLUSIVAMENTE para un uso doméstico y no puede utilizarse para fines comerciales.

¡IMPORTANTE! Guardar en un lugar seguro para futuras referencias. Si en algún momento usted le da este producto a otra persona, por favor, asegúrese de facilitarle también el manual. Mantenga las piezas pequeñas lejos del alcance de los niños. Revise que no falten piezas ni que éstas estén dañadas, tanto antes como después de su utilización. ¡Nunca modifique el producto! Los cambios anularán la garantía y el producto podría ser inseguro o incluso peligroso.

Este producto está diseñado exclusivamente para los siguientes usos:

- Freír y asar comida
- Descongelar y calentar comida

Use el producto sólo con los fines para los que ha sido diseñado. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños producidos por un uso indebido. Cualquier modificación hecha por el consumidor en el producto original tendrá un impacto negativo en su seguridad, suponiendo un peligro y anulando la garantía.

Conozca su freidora sin aceite

La freidora sin aceite usa una tecnología de circulación de aire para cocinar con apenas nada de aceite, para una comida deliciosa, rápida de hacer y crujiente, con un 75% menos de calorías que las freidoras normales. Con sus controles fáciles de usar de un sólo toque y su diseño seguro e intuitivo, la freidora sin aceite será la estrella de su cocina.

Esquema de la freidora



1. Bandeja

2. Cesta


3. Asa de la cesta

4. Botón de apertura de la cesta

5. Perilla de encendido/botón de cancelación

6. LED con pantalla táctil

7. Temporizador  (0-30 min.)

8. Control de temperatura  (80-200 °C)

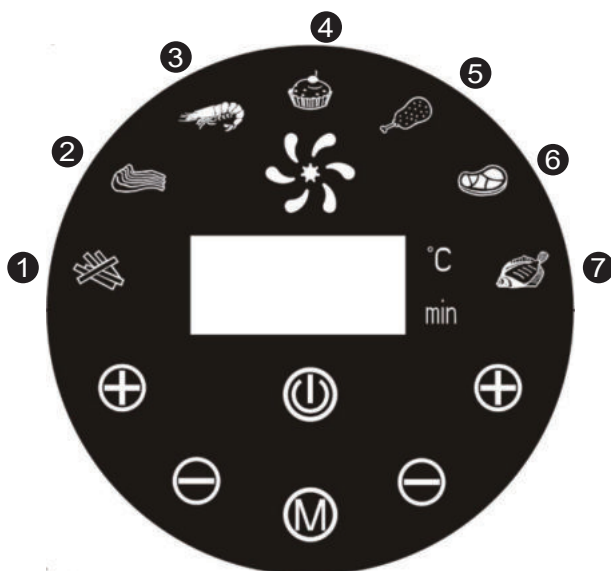
9. Manual para el sistema de cocción (pulsar "M" con el dedo varias veces para cambiar y elegir programa de cocinado)

10. Entrada de aire

11. Orificios de salida de aire

12. Cable de alimentación

Pantalla



① PATATAS

② CARNE

③ GAMBAS

④ TARTA

⑤ POLLO

⑥ FILETE

⑦ PESCADO

⏻ **ENCENDIDO/APAGADO**

Ⓜ **M=Modelo**

⊕/⊖ **Control del temporizador (izquierda) "⊕" /"⊖"**

⊕/⊖ **Control de la temperatura (derecha) "⊕" /"⊖"**

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.1)



- 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

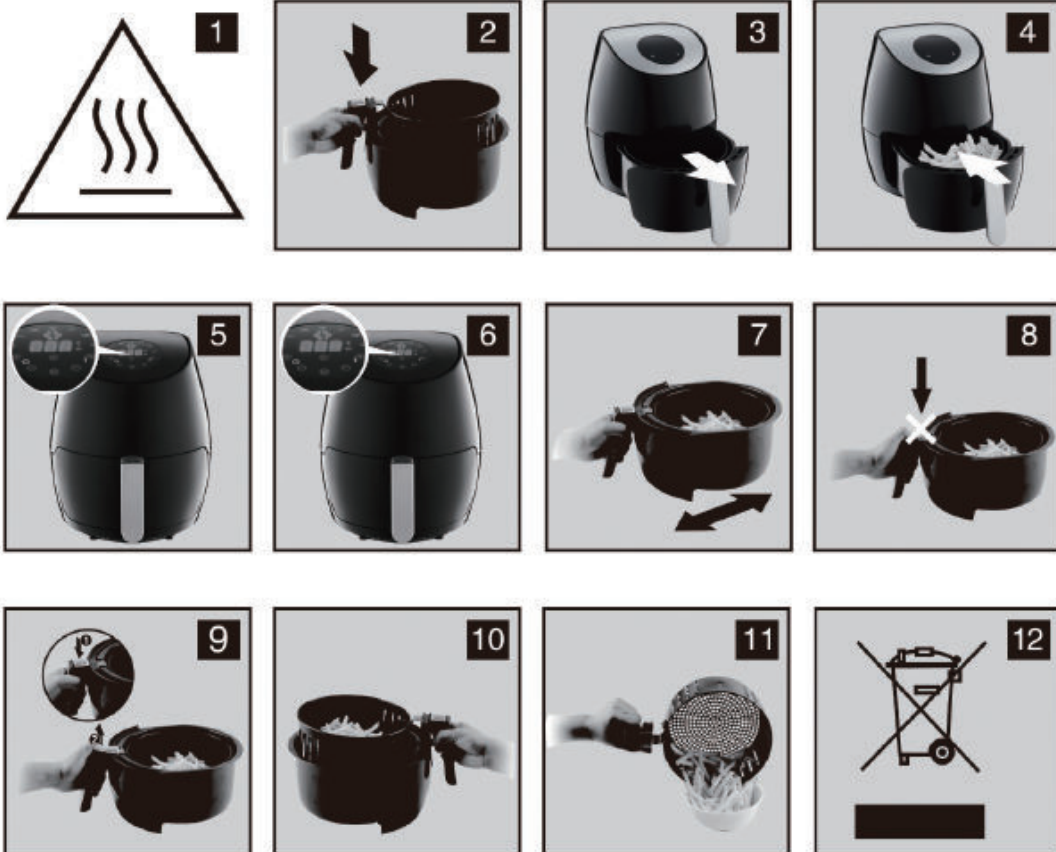
- Asegúrese de que el aparato está colocado en una superficie horizontal, llana y estable.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico. No se puede asegurar un uso seguro del aparato en ambientes tales como cocinas de oficina, granjas, moteles y otros ambientes no residenciales.
- La garantía 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).
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse lo suficiente para un manejo o una limpieza seguros.

Apagado automático

El aparato tiene un temporizador incorporado, y se apaga automáticamente cuando la cuenta atrás llega a cero. Puede apagarlo manualmente presionando el botón del temporizador hasta que aparezca el cero o presionando una vez el botón de cancelar. En ambos casos, 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

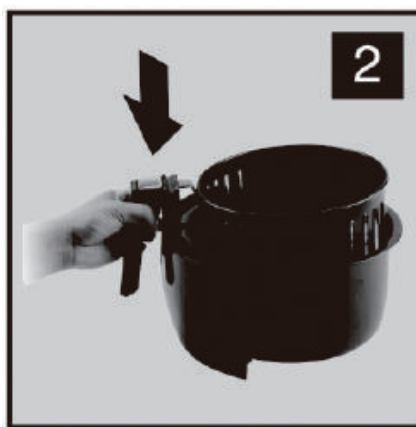
1. Quite todo el material de embalaje, las etiquetas y las pegatinas.
2. Limpie la cesta y la bandeja con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden lavar en el lavavajillas.
3. Pase una bayeta o un paño limpio por dentro y por fuera del aparato. No hay necesidad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

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. (Fig.2)



No llene la bandeja con aceite u otro líquido.

Uso del aparato

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

Precaliente la freidora

1. Conecte el enchufe a una toma de tierra.
 2. Precaliente el aparato durante 3 minutos cuando esté frío.
- Encienda la freidora -TIEMPO: 3 minutos-TEMP: presione "M" para elegir el tipo de comida, la temperatura de precalentado depende del tipo de comida elegida. Después de precalentar, saque con cuidado la bandeja de la freidora. (Fig3)



Advertencia: El aparato para de calentar cuando se saca la bandeja, el ventilador se para tras 5 segundos.

3. Ponga los ingredientes en la cesta, y después empuje la bandeja de nuevo en el aparato. (Fig.4)



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, podría quemarse. Coja la bandeja únicamente por el asa.

4. Seleccione la función y la temperatura adecuadas para los ingredientes. (Fig.5)



Notas: Hay 7 funciones: PATATAS, POLLO, FILETE, GAMBAS, CARNE, TARTA, PESCADO. Presione la perilla de funciones para seleccionar la función adecuada a los ingredientes y después presione el botón de encendido; el aparato se encenderá y calentará los ingredientes. Toque "M" con el dedo repetidas veces para cambiar y elegir la función de cocinado. Si necesita ajustar el tiempo y la temperatura, puede hacerlo directamente presionando los botones correspondientes. Hay dos botones (TIME '+' & '-') en el panel de control que pueden ajustar el tiempo: Aumentar/Disminuir 1 minuto por cada toque o aumentar/disminuir rápidamente por unidades de minuto pulsándolo de forma prolongada. Hay dos botones (TEMP '+' & '-') en el panel de control que pueden ajustar la temperatura: Aumentar/Disminuir 5 grados por cada toque o aumentar/disminuir rápidamente por secuencias de 5 grados pulsándolo de forma prolongada.

5.Los iconos de calentamiento y ventilador parpadearán durante el funcionamiento. (Fig.6)



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.

6.Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido. El temporizador se pone en marcha.

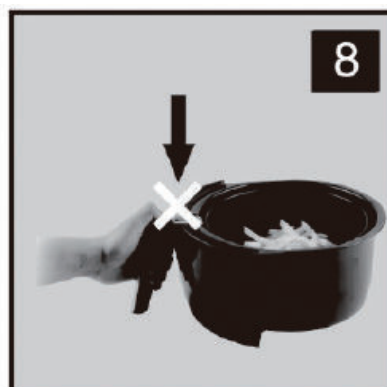
7.El jugo de los ingredientes se acumula en el fondo de la bandeja.

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. (Fig.7)



Advertencia: No apriete el botón del asa mientras sacude la bandeja. (Fig.8)



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. (Fig.9)



9. Cuando suene el temporizador, el tiempo de preparación configurado habrá finalizado. Saque la bandeja del aparato y póngala en un soporte resistente al calor.

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.

10. Para sacar los ingredientes pequeños, presione el botón de apertura de la cesta y extraiga la cesta de la bandeja. (Fig.10)



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 cesta con unas pinzas de cocina.

12. 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 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)	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 & 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.
5. Fría los bastones de patata según las instrucciones dadas en este apartado.

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.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. 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.

Mantenimiento

1. El mantenimiento y la reparación deben llevarse a cabo exclusivamente por un experto o en una tienda cualificada.
2. Apague siempre el aparato antes de hacer cualquier revisión o mantenimiento.
3. Revise que ninguna pieza tenga signos de desgaste. Si detecta algún problema, no use el producto.
4. Siempre reemplace las piezas con recambios originales según la guía del fabricante.
5. Si el producto no está bien cuidado ni mantenido, puede convertirse en inseguro e incluso peligroso. Esto puede llevar a situaciones peligrosas.
6. Un mantenimiento regular del producto ayuda a hacer que éste sea seguro y a que su vida útil se incremente.
7. ¡Límpielo para evitar el desarrollo de gérmenes!

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.

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



CE



Contenuto della confezione

1x Friggitrice ad aria calda
1x Cassetto
1x Cestello
1x Ricettario
1x Manuale di istruzioni

Nota: Controlla la presenza di tutti i componenti appena ricevi il prodotto.

Scheda tecnica

Modello: 403353
Voltaggio: 220-240V
Frequenza: 50 Hz / 60 Hz
Output: 1350W
Classe di sicurezza: I

Istruzioni generali

ATTENZIONE! Leggi attentamente questo manuale di istruzioni in tutte le sue parti prima di utilizzare l'apparecchio, in quanto un uso non conforme potrebbe essere pericoloso. La friggitrice ad aria è adatta al solo uso casalingo e non per fini commerciali.

IMPORTANTE! Conserva le istruzioni per un utilizzo futuro. Se consegni il prodotto a qualcun altro in futuro, assicurati di consegnare anche il manuale. Tenere le parti piccole lontano dalla portata dei bambini. Controlla ogni parte del prodotto per verificare che non ci siano danni. Nonostante gli accurati controlli, anche il migliore dei prodotti potrebbe presentare dei danni. Non modificare mai il prodotto! Qualunque modifica renderà nulla la garanzia e renderà il prodotto non sicuro o addirittura pericoloso.

Il prodotto è da utilizzare esclusivamente per i seguenti usi:

- Friggere e grigliare i cibi
- Scongellare e riscaldare i cibi



Utilizza il prodotto solo per gli usi previsti. Il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di danni dovuti ad un uso improprio. Qualsiasi modifica apportata dal cliente sul prodotto originale avrà un impatto negativo sulla sicurezza, causerà pericolo e annullerà la garanzia.

Conosci la tua friggitrice ad aria

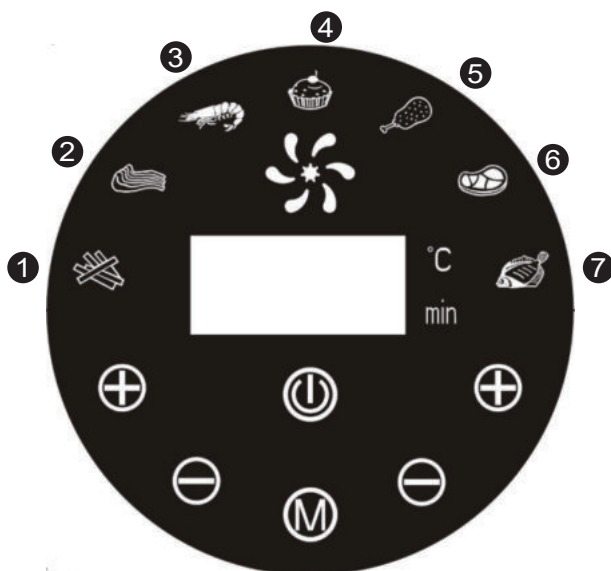
La tua friggitrice ad aria usa una tecnologia di circolazione dell'aria che permette di cuocere praticamente senza olio in maniera rapida dei cibi deliziosi, croccanti e con il 75% di calorie in meno rispetto alla friggitrice tradizionale. Con i suoi controlli semplici e il design sicuro e intuitivo, la friggitrice ad aria è la star della tua cucina.

Schema della friggitrice ad aria




1. Cassetto
2. Cestello
3. Manico del cestello
4. Pulsante di rilascio del cestello
5. Pulsante di accensione/annullamento
6. Touch screen LED
7. Controllo del timer  (0-30 min.)
8. Controllo della temperatura  (80-200°C)
9. Sistema di cottura (premi "M" più volte per cambiare e scegliere il programma di cottura)
10. Ingresso dell'aria
11. Uscita dell'aria
12. Cavo di alimentazione

Display



- ① PATATINE
- ② POLLO
- ③ BISTECCA
- ④ GAMBERI
- ⑤ CARNE
- ⑥ TORTE
- ⑦ PESCE

-  **ON/OFF**
-  **M=Modalità**
-  **Controllo sinistro del timer "+" / "-"**
-  **Controllo destro della temperatura "+" / "-"**

Istruzioni per la sicurezza

- Non immergere l'alloggiamento contenente le componenti elettriche e gli elementi riscaldanti in acqua. Non sciacquare sotto il rubinetto.
- Non far entrare liquidi nell'apparecchio, in modo da evitare cortocircuiti e shock elettrici.
- Tieni tutti gli ingredienti nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le prese d'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Riempire il cassetto con olio può causare pericolo di incendi.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- Controlla che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda a quello dell'impianto dove è utilizzato.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Non rivolgerti a personale non autorizzato per riparare o sostituire il cavo.
- Tieni l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- Tieni il cavo lontano dalle superfici calde.
- Non collegare o utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Assicurati che la spina sia collegata ad una presa con messa a terra. Assicurati sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa.
- Non collegare l'apparecchio ad un interruttore a tempo esterno.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altre apparecchiature. Lascia almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 10 cm al di sopra dell'apparecchio.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio in nessuna maniera che non sia descritta in questo manuale.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione.
- Durante la cottura le aperture di areazione rilasciano vapore caldo. Tieni le mani e il volto ad una distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Stai attento al vapore e all'aria calda quando estrai il cestello dall'apparecchio. Le superfici potrebbero riscaldarsi durante l'uso (Fig.1)



-Se vedi del fumo scuro uscire dall'apparecchio, scollegalo immediatamente. Aspetta che il fumo smetta di uscire prima di estrarre il cestello.

Attenzione

- Assicurati che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, regolare e stabile.
- Questo apparecchio è pensato per il solo uso casalingo. Può non essere adatto per un uso sicuro in cucine professionali, fabbriche, hotel e altri ambienti non residenziali.

-La garanzia è nulla se l'apparecchio viene usato per scopi professionali o semiprofessionali, o se non utilizzato secondo le istruzioni. (Non utilizzare mai l'apparecchio se la spina è danneggiata.)

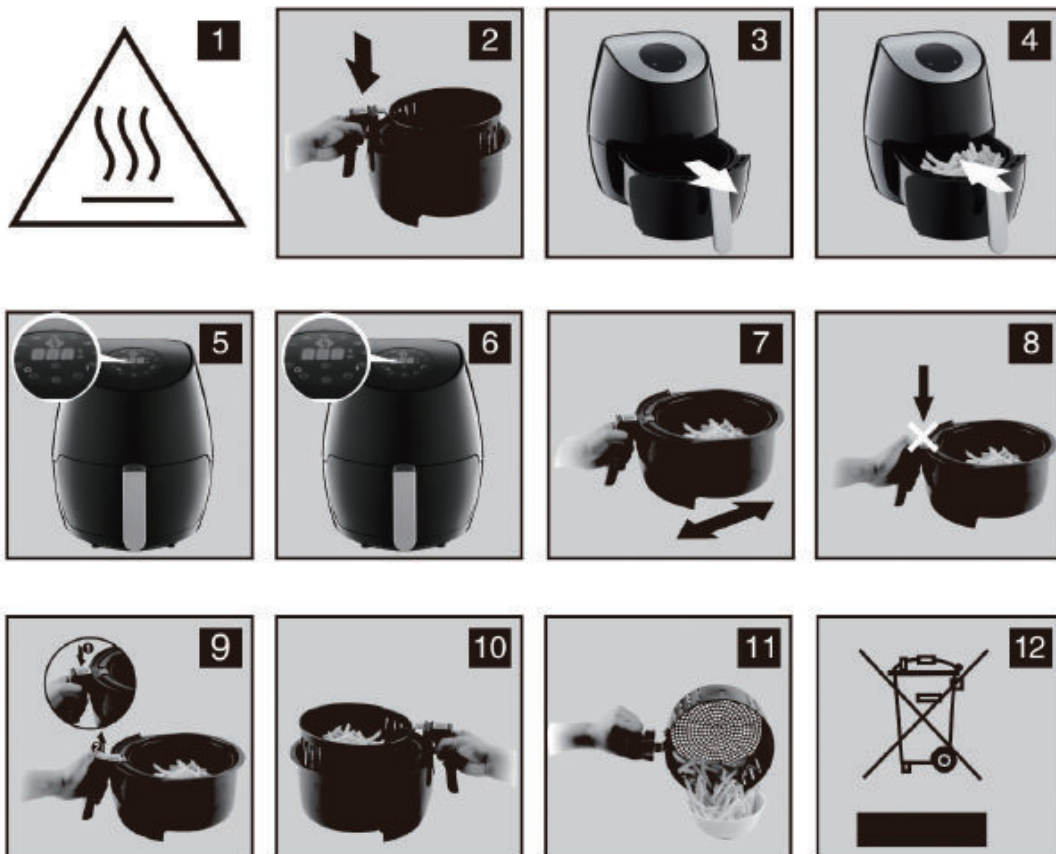
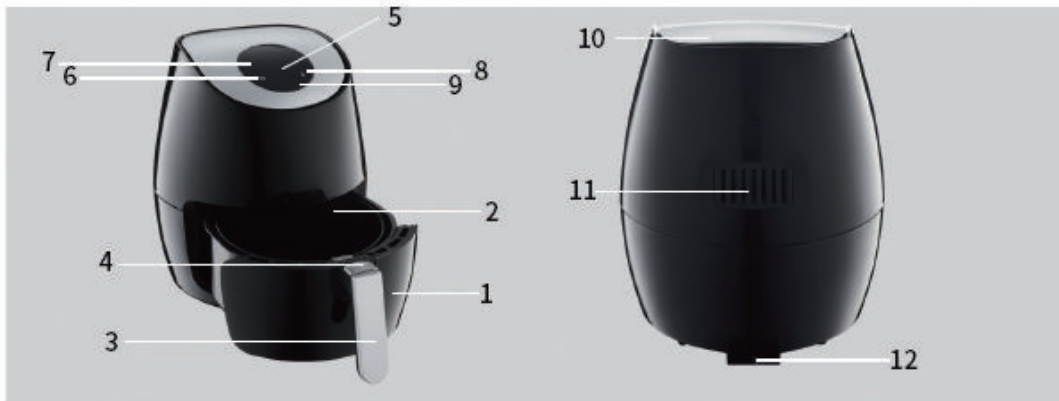
-L'apparecchio va lasciato a raffreddarsi per circa 30 minuti per maneggiarlo e pulirlo in sicurezza.

Spegnimento automatico

L'apparecchio dispone di un timer integrato, e si spegnerà in automatico quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero. Puoi spegnere manualmente l'apparecchio premendo il pulsante del Timer fino a che non mostra lo zero, o premendo il pulsante di annullamento una volta. In ogni caso, l'apparecchio si spegnerà in automatico dopo 20 secondi.

Campo elettromagnetico (EMF)

L'apparecchio soddisfa tutti gli standard riguardanti i campi elettromagnetici. Se utilizzato correttamente, non c'è alcun pericolo per il corpo umano in base alle attuali evidenze scientifiche.



Prima del primo utilizzo

1. Rimuovi tutti i materiali da imballaggio, gli adesivi e le etichette.
2. Pulisci il cassetto e il cestello con acqua calda, un prodotto per la pulizia e una spugna non abrasiva. Queste parti possono essere lavate in lavastoviglie.
3. Strofina l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito. Non è necessario riempire il cestello con olio o grassi da frittura, in quanto l'apparecchio funziona ad aria calda.

Preparazioni per l'uso

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie orizzontale stabile e regolare.

Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore

2. Inserisci il cestello nel cassetto (Fig.2)



Non riempire il cassetto con olio o qualsiasi altro liquido

Utilizzare l'apparecchio

Questo apparecchio è in grado di preparare una grande varietà di piatti, come mostrato nel ricettario.

Preriscalda la friggitrice ad aria

1. Collega la spina ad una presa con messa a terra.
 2. Preriscalda l'apparecchio per tre minuti se è freddo.
- Accendi la friggitrice ad aria – TEMPO: 3 minuti – TEMPERATURA: premi la "M" per scegliere il tipo di cibo. La temperatura del preriscaldamento dipende dal cibo scelto. Dopo il preriscaldamento estrai attentamente il cassetto dalla friggitrice. (Fig.3)



Attenzione: L'apparecchio smetterà di riscaldare quando il cassetto è estratto, e il flusso d'aria si fermerà in 5 secondi.

3. Posiziona gli ingredienti nel cestello e inserisci nuovamente il cassetto nell'apparecchio. (Fig.4)



Non usare mai il cassetto senza il cestello inserito.

Attenzione: Non toccare il cassetto durante e poco dopo l'uso, in quanto può diventare molto caldo. Maneggia il cassetto solo dal manico.

4. Seleziona la funzione e la temperatura adatta per gli ingredienti. (Fig.5)



Nota: Sono disponibili 7 funzioni: PATATINE, POLLO, BISTECCA, GAMBERI, CARNE, TORTE, PESCE.

Premi il pulsante per la funzione per selezionare la modalità adatta agli ingredienti e premi il pulsante START, l'apparecchio si avvierà e inizierà a riscaldare gli ingredienti. Tocca il tasto "M" più volte per cambiare la modalità di cottura. Se ti servono impostazioni di tempo e temperatura più flessibili, puoi regolarle direttamente premendo i pulsanti corrispondenti. Ci sono due pulsanti (TIME "+" e "-") nel pannello di controllo per regolare le impostazioni del timer. Aumenta/Diminuisce di un minuto per pressione del pulsante, o aumenta/diminuisce rapidamente di un minuto per pressione lunga. Ci sono due pulsanti (TEMP "+" e "-") nel pannello di controllo per regolare le impostazioni della temperatura. Aumenta/Diminuisce di 5 gradi per pressione del pulsante, o aumenta/diminuisce rapidamente di 5 gradi per pressione lunga.

5. Durante il funzionamento sul display lampeggeranno le icone del riscaldamento e della ventola. (Fig.6)



Attenzione: Durante il processo di cottura, l'icona del riscaldamento lampeggia e scompare di tanto in tanto. Questo indica che l'elemento riscaldante si accende (quando la temperatura scende al di sotto di quella impostata) e si spegne (quando la temperatura raggiunge quella impostata) per mantenere la temperatura impostata.

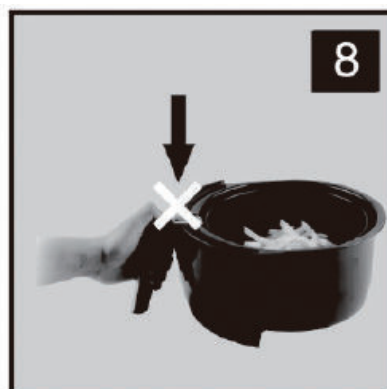
6. Per accendere l'apparecchio, imposta il pulsante del timer al tempo di preparazione necessario. Il timer inizierà a funzionare.

7. L'olio che cola dagli ingredienti si raccoglierà sul fondo del cassetto.

8. Alcuni ingredienti richiedono di scuotere il cassetto a metà cottura (vedi la sezione "impostazioni" in questo capitolo). A questo punto, estrai il cassetto tramite il manico e scuotilo. Poi inserisci nuovamente il cassetto nella friggitrice ad aria. (Fig.7)



Attenzione: non premere il pulsante del manico mentre scuoti (Fig.8)



Suggerimento: Puoi rimuovere il cestello dal cassetto e scuotere solo il cestello per ridurre il peso. Estrai il cassetto dall'apparecchio, posizionalo su una superficie resistente al calore e premi il pulsante del manico. (Fig.9)



9. Quando il timer suona, il tempo impostato per la preparazione è trascorso. Estrai il cassetto dall'apparecchio e posizionalo su una superficie resistente al calore.

Nota: se gli ingredienti non sono ancora pronti, inserisci semplicemente il cassetto nuovamente nell'apparecchio. Premi il pulsante per la regolazione della temperatura e il pulsante per la regolazione del timer.

10. Per rimuovere gli ingredienti piccoli, premi il pulsante di rilascio del cestello e solleva il cestello dal cassetto. (Fig.10)



Nota: Non capovolgere il cestello, l'olio raccolto sul fondo colerà sugli ingredienti.

11. Svuota il cestello in una ciotola o in un piatto. (Fig.11)



Suggerimento: Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevali dal cestello con delle pinze.

12. Quando una porzione di ingredienti è cotta, la friggitrice sarà già pronta per prepararne un'altra porzione

Impostazioni

Controlla la tabella sottostante per scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: ricorda che queste impostazioni sono solo indicative. Gli ingredienti potrebbero variare per dimensioni, origine, forma e marca, per cui non possiamo garantire le impostazioni migliori per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia riscaldamento rapido dell'aria riscalda nuovamente l'aria all'interno dell'apparecchio istantaneamente, estrarre brevemente il cassetto dall'apparecchio durante la cottura disturba a malapena il processo.

Suggerimenti

- Ingredienti più piccoli richiedono in genere un tempo di cottura leggermente minore rispetto a ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura solo leggermente maggiore.
- Mescolare ingredienti più piccoli a metà cottura durante la preparazione ottimizzerà il risultato finale ed eviterà una cottura non uniforme.
- Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche e cuoci gli ingredienti per qualche minuto in più per un risultato più croccante.
- Non cuocere ingredienti molto grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere cotti in forno si possono cuocere anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ideale per preparare delle patatine croccanti è 500 grammi.
- Usa degli impasti prefatti per preparare degli snack rapidi e semplici. Gli impasti prefatti richiedono una preparazione più breve rispetto a quelli fatti in casa.
- Se vuoi preparare una torta o un tortino nella friggitrice ad aria, ricorda di inserire nel cestello una teglia o un piatto da forno, o se vuoi cuocere ingredienti fragili o ripieni.
- Puoi usare la friggitrice ad aria anche per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi imposta la temperatura a 150° per 10 minuti.

	Quantità Min.-Max. (g)	Tempo (min)	Tem- peratu- ra (°C)	Mescolare	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine					
Patate surgelate sottili	300-700	9-16	200	Mescolare	
Patate surgelate spesse	300-700	11-20	200	Mescolare	
Patate fatte in casa (8x8mm)	300-800	16-10	200	Mescolare	Aggiungi un cucchiaino di olio
Spicchi di patate	300-800	18-22	180	Mescolare	Aggiungi un cucchiaino di olio
Cubetti di patate	300-750	12-18	180	Mescolare	Aggiungi un cucchiaino di olio
Crocchette	250	15-18	180	Mescolare	
Patate gratinate	500	15-18	200	Mescolare	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Spezzatino di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsicce	100-500	13-15	200		
Bastoncini di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snack					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Mescolare	Usa prodotti pronti per il forno
Crocchette di pollo surgelate	100-500	6-10	200	Mescolare	Usa prodotti pronti per il forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Usa prodotti pronti per il forno
Formaggi impanati surgelati	100-400	8-10	180		Usa prodotti pronti per il forno
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Prodotti da forno					
Torte	300	20-25	160		Usa una teglia da forno
Tortini	400	20-22	180		Usa una teglia o un piatto da forno
Muffin	300	15-18	200		Usa una teglia da fornoUsar
Snack dolci	400	20	160		Usa una teglia o un piatto da forno

Preparare delle patate fritte fatte in casa

Per preparare in casa delle patatine fritte, segui questi passaggi:

1. Pela e affetta le patate
2. Lava i bastoncini di patate e asciugali con della carta da cucina.
3. Versa un cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, aggiungi le patate e mescola fino a che non sono tutte coperte di olio.
4. Togli le patate dalla ciotola con le mani o con un attrezzo da cucina in modo che l'eccesso di olio rimanga sul fondo. Metti le patate nel cestello.
5. Friggi le patate seguendo le istruzioni in questo capitolo

Pulizia

Pulisci l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire il cassetto, il cestello e l'interno dell'apparecchio con attrezzi di metallo o con materiale abrasivo, in quanto potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollega la spina dalla presa e lascia raffreddare l'apparecchio.

Nota: estrarre il cassetto farà raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

2. Pulisci l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Lava il cassetto e il cestello con acqua calda, un po' di sapone liquido e una spugna non abrasiva.

Puoi rimuovere lo sporco rimanente sciacquando accuratamente.

Nota: il cassetto e il cestello sono adatti alla lavastoviglie.

Suggerimento: Se lo sporco è incrostato sul fondo del cestello o del cassetto, riempi il cassetto di acqua calda con un po' di sapone per i piatti. Metti il cestello nel cassetto e lascia in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulisci gli elementi riscaldanti con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

Conservazione

1. Scollega l'apparecchio e lascialo raffreddare completamente.
2. Assicurati che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Manutenzione

1. La manutenzione e le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale esperto o un negozio qualificato.
2. Spegni sempre l'apparecchio prima di ogni manutenzione o controllo.
3. Controlla tutte le parti per segni di usura. Se trovi qualsiasi problema, non usare il prodotto.
4. Sostituisci sempre tutte le parti con ricambi originali in accordo alle disposizioni del produttore.
5. Se il prodotto non è conservato e mantenuto adeguatamente, può diventare pericoloso e subire dei danni. Questo può condurre a situazioni pericolose.
6. Una manutenzione regolare del prodotto aiuterà a mantenerlo sicuro e prolungherà la sua durata.
7. Pulisci regolarmente per evitare il proliferare dei germi!

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato	Inserisci la spina in una presa con messa a terra
	Non hai impostato il timer	Imposta il timer al tempo di preparazione consigliato per accendere l'apparecchio
Gli ingredienti preparati con la friggitrice ad aria non sono ben cotti	Ci sono troppi ingredienti nel cestello	Inserisci meno ingredienti nel cestello. Una quantità minore si cuoverà in maniera più uniforme.
	La temperatura è troppo bassa	Imposta la temperatura in maniera appropriata (consulta la sezione "impostazioni" nel capitolo "Utilizzare l'apparecchio")
La cottura degli ingredienti non è uniforme	Alcuni tipi di ingredienti vanno mescolati a metà cottura	Gli ingredienti più in superficie vanno mescolati a metà preparazione. (consulta la sezione "impostazioni" nel capitolo "Utilizzare l'apparecchio")
Gli snack non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Stai utilizzando degli ingredienti che vanno cotti in una friggitrice tradizionale.	Usa prodotti da forno o ungi con poco olio gli ingredienti per un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente il cassetto nell'apparecchio	Ci sono troppi ingredienti nel cestello	Non riempire il cestello oltre l'indicatore MAX
	Il cestello non è correttamente inserito nel cassetto	Spingi il cestello in basso fino a che non senti un click
Dall'apparecchio esce del fumo bianco	Stai usando ingredienti grassi	Se cuoci ingredienti grassi, colerà molto olio sul fondo del cassetto. L'olio produce un fumo bianco e il cassetto si riscalderà più del solito. Questo non causa conseguenze sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cassetto contiene residui di grasso di una cottura precedente	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nel cassetto. Assicurati di pulire bene il cassetto dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche non sono cotte in maniera uniforme	Non hai usato il giusto tipo di patate	Usa patate fresche e assicurati che restino compatte durante la cottura.
	Non hai asciugato bene le patate dopo averle sciacquate.	Asciuga bene le patate per rimuovere i residui di amido in eccesso.
Le patate fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	La croccantezza delle patate dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patate.	Assicurati di asciugare bene le patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia le patate in maniera più sottile per un risultato più croccante
		Aggiungi un po' di olio in più per un risultato più croccante.



Questo marchio indica che il prodotto non va smaltito con i rifiuti domestici nell'UE.

Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a uno smaltimento incontrollato, ricicla responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse.

Per smaltire il tuo prodotto usato, rivolgiti a un sistema di raccolta o contatta il venditore presso cui l'hai acquistato.

Potranno raccogliere questo 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