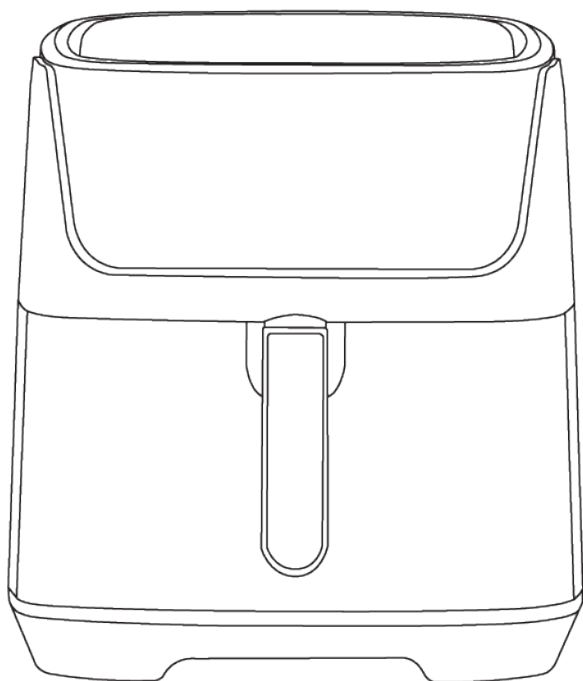


CREATE

FRYER AIR

SMART



OIL FREE FRYER 5.5L WITH WIFI AND APP
FREIDORA SIN ACEITE 5,5L CON WIFI Y APP

USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Parts list	8
Before first use	8
Polarized plug	8
Electromagnetic fields (emf)	8
Instructions for use	8
Control Panel	9
Default functions	10
Auto power off	10
Connection to the app	11
How to connect to the app	11
Settings	11
Tips	11
Cooking homemade fries	13
Cleaning	13
Storage	13
Problem resolution	14

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	24
lista de peças	26
Antes do primeiro uso	26
Plugue polarizado	26
Campos eletromagnéticos (fem)	26
Instruções de uso	26
Painel de controle	27
Funções padrão	28
Desligamento automático	28
Conexão com o aplicativo	28
Como se conectar ao aplicativo	29
Definições	29
Pontas	29
Cozinhar batatas fritas caseiras	31
Limpeza	31
Armazenar	31
Resolução de problemas	32

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	15
Listado de partes	17
Antes del primer uso	17
Enchufe polarizado	17
Campos electromagnéticos (cem)	17
Instrucciones de uso	18
Panel de control	18
Funciones predeterminadas	19
Apagado automático	20
Conexión a la app	20
Cómo conectarse a la app	20
Ajustes	20
Consejos	20
Cocinar patatas fritas caseras	22
Limpeza	22
Almacenamiento	22
Resolución de problemas	23

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	33
liste des pièces	35
Avant la première utilisation	35
Fiche polarisée	35
Champs électromagnétiques (emf)	35
Mode d'emploi	36
Panneau de commande	36
Fonctions par défaut	37
Mise hors tension automatique	37
Connexion à l'application	38
Comment se connecter à l'application	38
Réglages	38
Des astuces	38
Cuisiner des frites maison	40
Nettoyage	40
Stockage	40
Résolution des problèmes	41

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	42
Elenco delle parti	44
Prima del primo utilizzo	44
Spina polarizzata	44
Campi elettromagnetici (emf)	44
Istruzioni per l'uso	44
Pannello di controllo	45
Funzioni predefinite	46
Spegnimento automatico	46
Collegamento all'app	46
Come connettersi all'app	47
Impostazioni	47
Consigli	47
Cucinare patate fritte fatte in casa	49
Pulizia	49
Magazzinaggio	49
Risoluzione del problema	50

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	60
Onderdelen lijst	62
Voor het eerste gebruik	62
gepolariseerde stekker	62
Elektromagnetische velden (emf)	62
Gebruiksaanwijzing	62
Controlepaneel	63
Standaard functies	64
Automatisch uitschakelen	64
Verbinding met de app	64
Hoe verbinding te maken met de app	65
Instellingen	65
Tips	65
Zelfgemaakte frietjes koken	67
Schoonmaak	67
Opslag	67
Probleem oplossen	68

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	51
Liste der Einzelteile	53
Vor dem ersten Gebrauch	53
Polarisierter Stecker	53
Elektromagnetische Felder (EMK)	53
Gebrauchsanweisung	54
Schalttafel	54
Standardfunktionen	55
Automatisches Ausschalten	55
Verbindung zur App	56
So verbinden Sie sich mit der App	56
Einstellungen	56
Tips	56
Hausgemachte Pommes kochen	58
Reinigung	58
Lagerung	58
Problemlösung	59

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	69
Lista części	71
Przed pierwszym użyciem	71
Spolaryzowana wtyczka	71
Pola elektromagnetyczne (emf)	71
Instrukcja użycia	72
Panel sterowania	72
Funkcje domyślne	73
Automatyczny wyłącznik	74
Połączenie z aplikacją	74
Jak połączyć się z aplikacją	74
Ustawienia	74
Porady	74
Gotowanie domowych frytek	76
Czyszczenie	76
Magazynowanie	76
Rozwiązanie problemu	77

ENGLISH

Thank you for choosing our air fryer. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident-prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

SECURITY INSTRUCTIONS

Before using any electrical appliance, you should carefully read the following basic safety precautions.

- Do not touch hot surfaces. Use the provided handles or guards.
- To protect against possible electrical shock, do not immerse cord, plug, or any electrical component in water or any other liquid.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Unplug the fryer when not in use and before cleaning.
- Do not use any appliance with a damaged cord or plug or after it has malfunctioned or has been damaged in any way. Take the appliance to the nearest authorized service point for examination, repair or adjustment.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer could cause damage.
- Do not use the fryer outside.
- Do not let cord hang over edges, tables, or counters, or touch hot surfaces.
- Do not place near or on gas or electric burners, or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving an appliance that may contain hot oil or other hot liquids.
- If applicable, always connect the cable first to the appliance and then to the power outlet. To disconnect, turn all controllers or buttons to the off position and unplug the cord from the wall outlet.
- You must not fill the container with oil. This fryer works by hot air and it is only necessary that, in some cases, the ingredients are slightly covered with oil or fat, but never fill the container with oil directly.

DANGER: Do not immerse the fryer body in water or wash it under the tap directly as it contains electrical components inside.

- Do not allow any liquid to enter the inside of the fryer to avoid electric shock or short circuit.

- Keep all ingredients in the basket so they do not come into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlets or outlets while the fryer is in operation.
- Adding oil directly into the container could cause a fire.
- Do not touch the inside of the appliance while it is in operation.

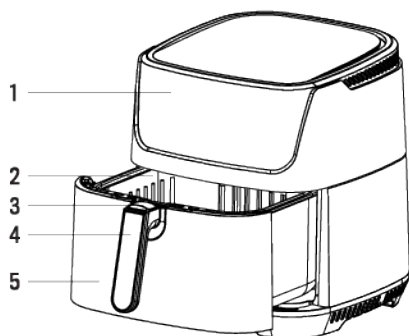
WARNING: Check if the voltage indicated on the fryer matches that of the electrical installation.

- Do not use the fryer if there is damage to the plug, cord or any other part.
- Do not use any unauthorized person to replace or repair a defective or damaged cable.
- Keep the fryer and its power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug the fryer into a grounded outlet. Make sure the plug is properly inserted into the outlet.
- Do not connect the fryer to an external timer.
- Do not place the fryer on or near flammable materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the fryer against a wall or against another appliance. Leave at least 10 cm of free space both behind and to the sides of the fryer.
- Do not place any object on the fryer.
- Do not use the fryer for any purpose other than those described in this manual.
- Do not leave the fryer unattended while it is in operation.
- While cooking with hot air, very hot steam can be released from the air vents. Keep a safe distance from steam and air outlets. Also be careful of steam and hot air when removing the basket from the fryer.
- Any accessible part of the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the fryer if you see dark smoke coming from it. Wait for smoke emission to stop before removing basket.

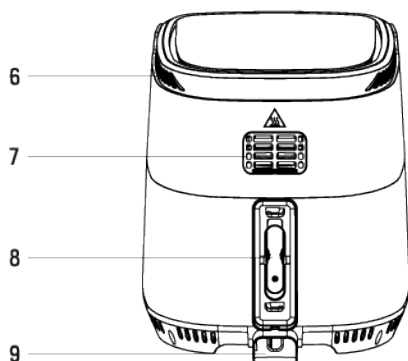
WATCH OUT: Make sure the fryer is placed on a horizontal, level and stable surface.

- This appliance is designed for domestic use. May not be safe for use in spaces such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The warranty will be void if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or if it is not used in accordance with the instructions in this manual.
- The fryer needs approximately 30 minutes to cool down for safe operation or cleaning.

PARTS LIST



1. Touch control panel
2. Basket
3. Basket release button
4. Grab handle
5. Basket container



6. Air entrance
7. Air vent
8. Cord storage
9. Power cord

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and basket container in hot water with a little dishwashing liquid and a non-abrasive scouring pad. These parts can also be washed in the dishwasher.
3. Wipe down the inside and outside of the fryer with a cloth. You must not fill the basket container with oil or fats for frying, as the appliance works with hot air.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, it is designed to fit a polarized outlet in a specific way. If the plug does not fit completely, turn it over. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

The fryer complies with all electromagnetic field (EMF) standards. If used properly, there is no risk of harm to the human body according to available scientific evidence.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and flat surface.
 - Do not place the appliance on a non-heat resistant surface.
2. Take the container out of the machine.
3. Press the button on the grab handle to be able to remove the basket from the container.

Caution: Before pressing the release button, check that the container is resting on a table, for example, or hold it with your hands. Do not push the button with one hand as the container will fall when released. Press the button with one hand and pick up the container with the other. Do not add oil or other liquids inside the container.
4. Put the ingredients in the basket and put it in the container. Next, insert the container into the fryer.

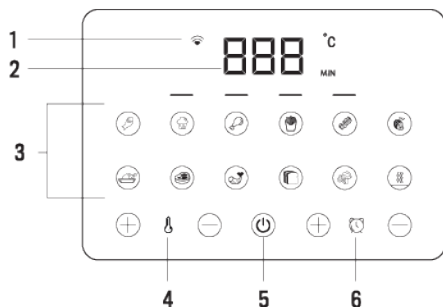
Note: Do not exceed the MAX indication (see “Settings” section) as it may affect the quality of the food.

5. Press the on/off button.

6. Choose the function on the touch panel.

CONTROL PANEL

1. Wifi connection icon
2. Screen
3. Functions
4. Temperature monitoring
5. Start
6. Time control



- Press the function buttons to change the function and choose the one you want.
- If you need more flexible time and temperature settings, you can adjust them by directly pressing the buttons to increase or decrease the time or temperature: increase or decrease 1 minute with each press, increase or decrease 5 degrees with each press by pressing the + or buttons -.

Grades: Press the button of the desired function to select the preset mode. If the ingredients to be cooked are not included in the fryer's 12 preset functions, select the required time and temperature for your ingredients.

- See the Settings section to determine the proper temperature.

7. After choosing the function, press the start button to start cooking.

Watch out: During hot air cooking, the LED light will be on. Press again to pause cooking and the LED light will flash.

8. The fat that is extracted from the interior of the food will be stored in the bottom of the container.

9. Some ingredients need to be shaken or stirred during the cook time (see Settings section). To do this, pull out the container by holding the handle and shake it. Then put it back in place.

Watch out: Do not press the basket release button during shaking.

Advice: To reduce the weight, you can take the basket out of the container and shake it directly. Remove the container, place it on a heat resistant surface and press the basket release button to remove the basket.

10. An alarm will sound once the cooking time has finished. When you hear this alarm 5 times in a row, the cooking time is over. Remove the container from the fryer and place it on a heat resistant surface.

Note: The fryer fan will stop 20 seconds after the alarm sounds.

11. Check that the food is properly cooked and remove the basket.

Note: If the food is not fully cooked yet, simply place the container back in the fryer. Press the temperature button to adjust it, and then adjust the time in the same way. Press the start button to start cooking again.

12. To remove the ingredients, press the basket release button and remove the basket from the container.

Note: Do not turn the basket upside down as oil or fat stored in the bottom could seep into the ingredients.

DEFAULT FUNCTIONS

FUNCTION	ICON	TEMP. (°C)	TIME (MIN)
Predefined		180	15
Fish		160	20
Pie		160	15
Chicken thigh		200	20
Chips		200	20
Bacon		200	10
Roast		185	15
Chicken		200	30
Fillet		180	15
Prawns		160	20
Toast		160	10
Vegetables		160	15
Keeping warm		80	30

AUTO POWER OFF

The fryer has a built-in timer that will automatically turn it off when the countdown reaches zero. You can turn off the appliance manually by pressing the cancel button; It will automatically turn off in 20 sec.

CONNECTION TO THE APP

The CREATE app is available for Android and iOS (search for the app on Google Play or App Store or scan the QR code below).

This appliance can be used via your home network. A prerequisite is a stable 2.4Gh Wi-Fi connection to your router and the free CREATE HOME app. (Current internet providers offer 5Gh and 2.4Gh simultaneously).

We recommend unplugging the appliance from the power supply when you are away from home to prevent accidental switching on while you are away.



iPhone OS



Android OS

HOW TO CONNECT TO THE APP

1. Install the CREATE HOME app and create a user account.
2. Set a login password and log in to the app.
3. Click on "Add Device" (+) and then on the category corresponding to the fryer.
4. On the fryer control panel, with the screen off, press and hold the power button for about 5 seconds and the Wi-Fi icon will appear on the screen flashing rapidly.
5. Follow the instructions in the app.
6. Enter your Wi-Fi network password and confirm.
7. While connecting, make sure your router, mobile phone, and device are as close as possible. After that, your fryer will successfully pair with your CREATE app.

SETTINGS

The following table will help you select the basic settings depending on the food.

Note: Please note that these settings are only rough indications. Ingredients may differ in size, shape and weight and we cannot guarantee a perfect fit.

As the fryer technology heats the air inside the fryer instantly, shaking the basket briefly during hot air frying hardly disturbs the optimal cooking process.

TIPS

- Smaller ingredients generally require a slightly shorter prep time than larger ones.
- Shaking smaller ingredients mid-cook will optimize the end result and can help prevent ingredients from frying unevenly.
- Spray a little oil on the fresh potatoes for a crispy result. Then fry the food in the hot air fryer for a few minutes.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- You can prepare snacks that are suitable for cooking in an oven using the hot air fryer.
- The optimal amount for cooking crispy French fries is 500 grams.
- Pre-made doughs also require a shorter preparation time than homemade doughs.
- Place an ovenproof dish or pan inside the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or stuffed ingredients.
- You can also use the fryer to reheat food: Set temperature to 150°C and set 5 minutes.

	MIN-MAX QUANTITY (G)	TIME (MIN)	TEMP. (°C)	SHAKE OFF	INFO. EXTRA
POTATOES AND CHIPS					
Frozen thin potatoes	300-700	9-16	200	Shake off	
Frozen thick potatoes	300-700	11-20	200	Shake off	
Homemade French fries (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Shake off	Add ½ tsp. of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Shake off	Add ½ tsp. of oil
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	Shake off	Add ½ tsp. of oil
Rosti	250	15-18	180	Shake off	
Potato gratin	500	15-18	200	Shake off	
MEAT AND CHICKEN					
Fillet	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Chicken drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
APPETIZERS					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake off	Use oven safe
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake off	Use oven safe
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven safe
Frozen Battered Cheese Appetizers	100-400	8-10	180		Use oven safe
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
BAKED					
Biscuit	300	20-25	1160		Use a mold
Quiche	400	20-22	180		Use baking pan/ tray
Muffin	300	15-18	200		Use a mold
Sweet snacks	400	20	160		Use baking pan/ tray

COOKING HOMEMADE FRIES

To cook homemade French fries, follow these steps:

1. Peel the potatoes and cut them.
2. Wash the potato sticks carefully and dry them with kitchen paper.
3. Add two tablespoons of olive oil in a bowl, put the potatoes on top and mix them until they are covered with oil.
4. Remove the potatoes from the container with your bare hands or with a kitchen utensil so that the excess oil remains in the container. Put the potatoes in the basket.

Note: Do not add the potato sticks to the basket directly to prevent excess oil from dripping into the basket.

5. Fry the potatoes according to the instructions in the table above.

CLEANING

Clean the appliance after each use.

Do not clean the container, basket and interior of the appliance with a metal cookware or abrasive cleaning materials as this may damage its non-stick coating.

1. Remove the plug from the socket and allow the fryer to cool down.

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

2. Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

3. Clean the basket and the container with hot water, with a little soap and a non-abrasive scouring pad. You can remove any remaining dirt with degreasing liquid.

Note: The container and basket are dishwasher safe.

Advice: If there is dirt stuck to the basket or the bottom of the container, fill the basket with hot water and a little soap. Let them soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the fryer with hot water and a non-abrasive scouring pad.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

STORAGE

1. Unplug the fryer and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store the device in a dry and safe place.

PROBLEM RESOLUTION

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
The fryer does not work.	It's not plugged in.	Plug it into a power outlet.
	You have not set the cooking function or time.	Press the selector to turn on the fryer.
The ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the fryer.	Put fewer ingredients in the basket. Smaller amounts cook better.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature selector (go to the "Settings" section).
Ingredients are not fried evenly.	Some ingredients need a shake midway through cooking.	Ingredients that sit on top or cross over (eg French fries) should be stirred during cooking. Go to the "Settings" section.
Fried appetizers are not crispy when removed from the fryer.	You have used a type of appetizer that should be cooked in a traditional way.	Use oven snacks or brush a little oil on top of ingredients for a crispier result.
I cannot properly install the container in the fryer.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the MAX indication.
	You have not inserted the basket properly into the container.	Push the basket into the container until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking greasy ingredients.	When you cook greasy ingredients with the fryer, a large amount of oil will seep into the container. The oil produces white smoke and the container may become hotter than usual. This does not affect the fryer or the end result.
	The container has traces of grease from previous use.	When the fat is heated, it produces that white smoke. Be sure to properly clean the container after each use.
Fresh potatoes are fried unevenly in the fryer.	You have not used the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during frying.
	You have not washed the potato sticks properly before frying them.	Wash the potato sticks properly to remove the starch from the outside.
The fresh potatoes are not crisp when I take them out of the fryer.	Whether the potatoes are more or less crisp depends on the amount of oil and water.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potatoes into smaller sticks for a crispier result. Add a little more oil for a crispier result.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Gracias por elegir nuestra freidora de aire. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico eléctrico. El fabricante no se responsabilizará de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar cualquier aparato eléctrico, deben leer detenidamente las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- No toque las superficies calientes. Utilice las asas provistas o protecciones.
- Para protegerse de posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier componente eléctrico en agua u otro líquido.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera de su alcance.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Desenchufe la freidora cuando no vaya a utilizarla y antes de limpiarla.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o tras un error de funcionamiento o si se ha dañado de algún modo. Lleve el electrodoméstico al punto de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar daños.
- No utilice la freidora en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue de filos, mesas o mostradores, y tampoco permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No la coloque cerca o encima de quemadores eléctricos o de gas, ni en el interior de un horno encendido.
- Extreme las precauciones cuando mueva un electrodoméstico que pueda contener aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Si procede, conecte siempre antes el cable al aparato y después a la toma de corriente. Para desconectarlo, coloque todos los controladores o botones en la posición de apagado y desconecte el cable de la toma de corriente.
- No debe llenar el contenedor con aceite. Esta freidora funciona por aire caliente y solo es necesario que, en algunos casos, los ingredientes estén ligeramente cubiertos de aceite o grasa, pero nunca llene el contenedor con aceite directamente.

PELIGRO: No sumerja el cuerpo de la freidora en agua ni la lave bajo el grifo directamente ya que contiene componentes eléctricos en su interior.

- No permita que ningún líquido entre en el interior de la freidora para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para que no entren en contacto con los elementos de calor.
- No cubra las entradas o salidas de aire mientras la freidora esté en funcionamiento.
- Añadir aceite directamente en el recipiente podría causar un incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA: Compruebe si el voltaje indicado en la freidora coincide con el de la instalación eléctrica.

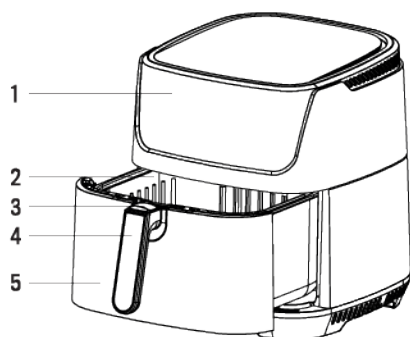
- No utilice la freidora si hay daños en el enchufe, en el cable o en cualquier otra pieza.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para que reemplace o repare un cable defectuoso o estropeado.
- Mantenga la freidora y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- No conecte la freidora en un enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que el enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- No conecte la freidora a un temporizador externo.
- No coloque la freidora encima o cerca de materiales inflamables como un mantel o una cortina.
- No coloque la freidora contra una pared o contra otro electrodoméstico. Deje por lo menos 10 cm de espacio libre tanto por detrás como a los laterales de la freidora.
- No coloque ningún objeto sobre la freidora.
- No utilice la freidora para ningún otro fin que no sean los descritos en este manual.
- No deje la freidora desatendida mientras está en funcionamiento.
- Mientras se cocina con aire caliente, se puede liberar vapor muy caliente por las salidas de aire. Manténgase a una distancia prudencial del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado también con el vapor y con el aire caliente cuando retire la cesta de la freidora.
- Cualquier pieza accesible del aparato puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente la freidora si ve humo oscuro saliendo de ella. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la cesta.

CUIDADO: Asegúrese de que la freidora está colocada sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.

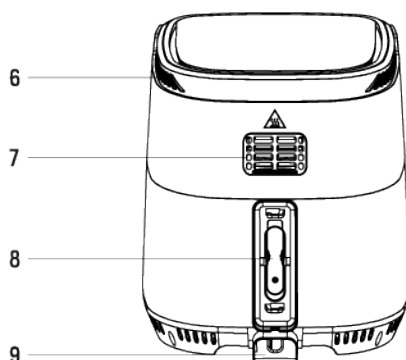
- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico. Puede no ser seguro su uso en espacios como cocinas de personal, granjas, moteles y otros ambientes no residenciales.

- La garantía quedará anulada si se utiliza el electrodoméstico con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones de este manual.
- La freidora necesita unos 30 minutos aproximadamente para enfriarse y poder manejarla o limpiarla de manera segura.

LISTADO DE PARTES



1. Panel de control táctil
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa de agarre
5. Contenedor de la cesta



6. Entrada de aire
7. Salida de aire
8. Almacenamiento del cable
9. Cable de alimentación

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y el contenedor de la cesta con agua caliente, con un poco de lavavajillas y un estropajo no abrasivo. Estas piezas también pueden lavarse en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño. No debe llenar el contenedor de la cesta con aceite o grasas para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, está diseñado para encajar de una manera específica en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no encaja completamente, dele la vuelta. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

La freidora cumple con todos los estándares de campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza de manera adecuada, no existe riesgo de daño para el cuerpo humano de acuerdo con las evidencias científicas disponibles.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

- No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

2. Saque el contenedor de la máquina.

3. Pulse el botón del asa de agarre para poder extraer la cesta del contenedor.

Precaución: Antes de apretar el botón de liberación compruebe que el contenedor está apoyado sobre una mesa, por ejemplo, o cójala con las manos. No pulse el botón con una sola mano ya que el contenedor se caerá al liberarse. Pulse el botón con una mano y coja el contenedor con la otra. No añada aceite ni otros líquidos en el interior del contenedor.

4. Coloque los ingredientes en la cesta e introdúzcala en el contenedor. Seguidamente, introduzca el contenedor en la freidora.

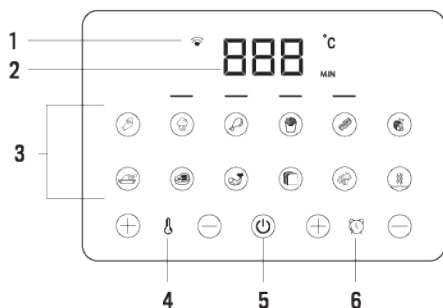
Nota: No exceda la indicación MAX (consulte la sección "Configuración"), ya que puede afectar la calidad de la comida.

5. Pulse el botón de encendido / apagado.

6. Elija la función en el panel táctil.

PANEL DE CONTROL

1. Icono de conexión wifi
2. Pantalla
3. Funciones
4. Control de la temperatura
5. Inicio
6. Control del tiempo



- Pulse los botones de función para cambiar de función y elija la que desee.
- Si necesita unos ajustes de tiempo y de temperatura más flexibles puede ajustarlos pulsando directamente los botones para aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura: aumenta o disminuye 1 minuto con cada pulsación, aumenta o disminuye 5 grados con cada pulsación pulsando en los botones + o -.

Notas: Pulse el botón de la función deseada para seleccionar el modo predefinido. Si los ingredientes que va a cocinar no se incluyen en las 12 funciones preestablecidas de la freidora, seleccione el tiempo y la temperatura necesaria para sus ingredientes.

- Consulte la sección de Ajustes para determinar la temperatura adecuada.

7. Tras elegir la función, pulse el botón de inicio para empezar el cocinado.

Cuidado: Durante el cocinado con aire caliente, la luz LED estará encendida. Pulse de nuevo para pausar el cocinado y la luz LED parpadeará.

8. La grasa que se extraiga del interior de los alimentos se almacenará en el fondo del contenedor.

9. Algunos ingredientes deben agitarse o removerse durante el tiempo de cocinado (consulte la sección de Ajustes). Para ello, extraiga el contenedor sujetando el asa de agarre y agítelo. Después, vuelva a colocarlo en su sitio.

Cuidado: No pulse el botón de liberación de la cesta durante el agitado.

Consejo: Para reducir el peso, puede sacar la cesta del contenedor y agitarla directamente. Retire el contenedor, colóquelo sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta para extraerla.

10. Una alarma sonará una vez haya terminado el tiempo de cocinado. Cuando oiga esta alarma 5 veces seguidas, habrá terminado el tiempo de cocinado. Retire el contenedor de la freidora y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota: El ventilador de la freidora se detendrá 20 segundos después de haber sonado la alarma.

11. Compruebe que los alimentos están correctamente cocinados y extraiga la cesta.

Nota: Si los alimentos no están bien cocinados todavía, solo tiene que colocar el contenedor de nuevo en la freidora. Pulse el botón de temperatura para ajustarla y después ajuste el tiempo del mismo modo. Pulse el botón de inicio para comenzar de nuevo el cocinado.

12. Para sacar los ingredientes, pulse el botón de apertura de la cesta y retírela del contenedor.

Nota: No le dé la vuelta a la cesta ya que el aceite o la grasa almacenados en el fondo podría filtrarse a los ingredientes.

FUNCIONES PREDETERMINADAS

FUNCIÓN	ICONO	TEMP. (°C)	TIEMPO (MIN)
Predefinida		180	15
Pescado		160	20
Pastel		160	15
Muslo de pollo		200	20
Patatas fritas		200	20
Bacon		200	10
Asado		185	15
Pollo		200	30
Filete		180	15
Gambas		160	20
Tostada		160	10
Verduras		160	15
Mantener caliente		80	30

APAGADO AUTOMÁTICO

La freidora cuenta con un temporizador incorporado que la apagará automáticamente cuando la cuenta atrás llegue a cero. Puede apagar el aparato manualmente pulsando el botón de cancelar; se apagará automáticamente en 20 seg.

CONEXIÓN A LA APP

La aplicación de CREATE está disponible para Android e iOS (busque la aplicación en Google Play o App Store o escanee el código QR a continuación).

Este aparato puede utilizarse a través de su red doméstica. Un requisito previo es una conexión wifi estable de 2.4Gh a su router y la aplicación CREATE HOME gratuita. (Los proveedores de Internet actuales ofrecen 5Gh y 2.4Gh simultáneamente).

Recomendamos desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando esté fuera de casa para evitar un encendido involuntario mientras está fuera.



iPhone OS



Android OS

CÓMO CONECTARSE A LA APP

1. Instale la aplicación CREATE HOME y cree una cuenta de usuario.
2. Configure una contraseña de inicio de sesión e inicie sesión en la aplicación.
3. Haga clic en "Agregar dispositivo" (+) y luego en la categoría correspondiente a la freidora.
4. En el panel de control de la freidora, con la pantalla apagada, mantenga presionado el botón de encendido durante 5 segundos aproximadamente y el ícono del wifi aparecerá en la pantalla parpadeando con rapidez.
5. Siga las instrucciones de la aplicación.
6. Introduzca su contraseña de la red wifi y confirme.
7. Mientras se conecta, asegúrese de que su router, teléfono móvil y dispositivo estén lo más cerca posible. Después de eso, su freidora se emparejará correctamente con su aplicación CREATE.

AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos dependiendo de los alimentos.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo indicaciones aproximadas. Los ingredientes pueden diferir en tamaño, forma y peso y no podemos garantizarle unos ajustes perfectos.

Como la tecnología de la freidora calienta el aire dentro del aparato al instante, agitar la cesta brevemente durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso de cocinado óptimo.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del cocinado optimizará el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.

- Pulverice un poco de aceite sobre las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Seguidamente, fría los alimentos en la freidora de aire caliente durante unos minutos.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Puede preparar aperitivos que sean aptos para cocinarse en un horno utilizando la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para cocinar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Las masas prefabricadas también requieren un tiempo de preparación más corto que las masas hechas en casa.
- Coloque una fuente o un molde aptos para cocinado en horno dentro de la cesta si desea hornear un pastel o quiche o si quiere freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar alimentos: Ajuste la temperatura a 150 °C y establezca 5 minutos.

	CANTIDAD MIN-MÁX. (G)	TIEMPO (MIN)	TEMP. (°C)	SACUDIR	INFO. EXTRA
PATATAS Y PATATAS FRITAS					
Patatas finas congeladas	300-700	9-16	200	Sacudir	
Patatas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Sacudir	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Sacudir	Añada ½ cdita. de aceite
Gajos de patata caseros	300-800	18-22	180	Sacudir	Añada ½ cdita. de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Sacudir	Añada ½ cdita. de aceite
Rosti	250	15-18	180	Sacudir	
Gratinado de patata	500	15-18	200	Sacudir	
CARNES Y POLLO					
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		
Muslitos de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
APERITIVOS					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sacudir	Utilice los aptos para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Sacudir	Utilice los aptos para horno
Fingers de pescado congelados	100-400	6-10	200		Utilice los aptos para horno
Aperitivos de queso rebozado congelados	100-400	8-10	180		Utilice los aptos para horno

	CANTIDAD MIN-MÁX. (G)	TIEMPO (MIN)	TEMP. (°C)	SACUDIR	INFO. EXTRA
Verduras rellenas	100-400	10	160		
HORNEADO					
Bizcocho	300	20-25	1160		Utilice un molde
Quiche	400	20-22	180		Utilice molde/ bandeja horno
Magdalenas	300	15-18	200		Utilice un molde
Aperitivos dulces	400	20	160		Utilice molde/ bandeja horno

COCINAR PATATAS FRITAS CASERAS

Para cocinar patatas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

1. Pele las patatas y córtelas.
 2. Lave los palitos de patata con cuidado y séquelos con un papel de cocina.
 3. Añada dos cucharadas de aceite de oliva en un recipiente, ponga las patatas encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
 4. Retire las patatas del recipiente con sus propias manos o con algún utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Introduzca las patatas en la cesta.
- Nota:** No añada los bastones de patata a la cesta directamente para evitar que el exceso de aceite acabe cayendo en la cesta.
5. Fría las patatas de acuerdo con las instrucciones de la tabla anterior.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie el contenedor, la cesta y el interior del electrodoméstico con un utensilio de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar su revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe la freidora.

Nota: Retire la cesta para dejar que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la cesta y el contenedor con agua caliente, con un poco de jabón y un estropajo no abrasivo. Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

Nota: El contenedor y la cesta son aptos para lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo del contenedor, llene la cesta con agua caliente y un poco de jabón. Deje que se remojen durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y un estropajo no abrasivo.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.
3. Guarde el aparato en un lugar seco y seguro.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	No está enchufada.	Enchúfela a una toma de corriente.
	No ha establecido la función ni el tiempo de cocinado.	Pulse el selector para encender la freidora.
Los ingredientes no están cocinados.	Hay demasiada cantidad de ingredientes en la freidora.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se cocinan mejor.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire el selector de temperatura (diríjase a la sección de "Ajustes").
Los ingredientes no se fríen de manera uniforme.	Algunos ingredientes necesitan un agitado a medio cocinado.	Los ingredientes que se quedan en la parte superior o se entrecruzan (p. ej., las patatas fritas) deben agitarse durante el cocinado. Diríjase a la sección "Ajustes".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando los saco de la freidora.	Ha utilizado un tipo de aperitivo que debería cocinarse de manera tradicional.	Utilice aperitivos para horno o añada un poco de aceite con un pincel sobre los ingredientes para conseguir un resultado más crujiente.
No puedo instalar adecuadamente el contenedor en la freidora.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	No ha introducido la cesta adecuadamente en el contenedor.	Presione la cesta dentro del contenedor hasta que oiga un clic.
Sale un humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Cuando cocine ingredientes grasientos con la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará en el contenedor. El aceite produce un humo blanco y el contenedor puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora o al resultado final.
	El contenedor tiene restos de grasa de un uso previo.	Cuando la grasa se calienta, se produce ese humo blanco. Asegúrese de limpiar el contenedor de manera adecuada después de cada uso.
Las patatas frescas se fríen de manera no uniforme en la freidora.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha lavado los bastones de patata de manera adecuada antes de freírlas.	Lave los bastones de patata adecuadamente para eliminar el almidón del exterior.
Las patatas frescas no están crujientes cuando las saco de la freidora.	Que las patatas estén más o menos crujientes depende de la cantidad de aceite y agua.	Asegúrese de que seca los bastones de patata de manera adecuada antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en bastones más pequeños para conseguir un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Obrigado por escolher nossa fritadeira de ar. Antes de utilizar este aparelho e para garantir a sua melhor utilização, leia atentamente as instruções.

As medidas de segurança listadas aqui reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos, quando devidamente seguidas. Guarde o manual em local seguro para referência futura, bem como a garantia, o recibo de compra e a caixa. Se aplicável, transmita essas instruções ao futuro proprietário do aparelho. Siga sempre as instruções básicas de segurança e as medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções por parte do usuário.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar qualquer aparelho elétrico, você deve ler atentamente as seguintes precauções básicas de segurança.

- Não toque em superfícies quentes. Use as alças ou proteções fornecidas.
- Para se proteger contra possíveis choques elétricos, não mergulhe o cabo, plugue ou qualquer componente elétrico em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Desligue a fritadeira quando não estiver em uso e antes de limpá-la.
- Não use nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou depois de apresentar mau funcionamento ou ter sido danificado de alguma forma. Leve o aparelho ao ponto de serviço autorizado mais próximo para inspeção, reparo ou ajuste.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar danos.
- Não use a fritadeira ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado nas bordas, mesas ou balcões, nem toque em superfícies quentes.
- Não coloque perto ou em queimadores a gás ou elétricos, ou em um forno aquecido.
- Tenha muito cuidado ao mover um aparelho que possa conter óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Se aplicável, sempre conecte o cabo primeiro ao aparelho e depois à tomada. Para desconectar, coloque todos os controles ou botões na posição desligado e desconecte o cabo da tomada.
- Você não deve encher o recipiente com óleo. Esta fritadeira funciona com ar quente e só é necessário que, em alguns casos, os ingredientes estejam ligeiramente cobertos com óleo ou gordura, mas nunca encha o recipiente diretamente com óleo.

PERIGO: Não mergulhe o corpo da fritadeira em água ou lave-o diretamente sob a torneira, pois contém componentes elétricos em seu interior.

- Não permita que nenhum líquido penetre no interior da fritadeira para evitar choque elétrico ou curto-circuito.
- Mantenha todos os ingredientes na cesta para que não entrem em contato com os elementos de aquecimento.
- Não cubra as entradas ou saídas de ar enquanto a fritadeira estiver em funcionamento.
- A adição de óleo diretamente no recipiente pode causar um incêndio.
- Não toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.

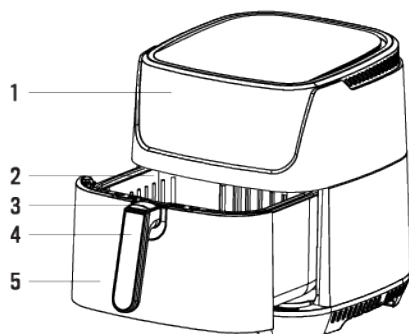
AVISO: Verifique se a tensão indicada na fritadeira corresponde à da instalação elétrica.

- Não use a fritadeira se houver danos no plugue, cabo ou qualquer outra parte.
- Não use nenhuma pessoa não autorizada para substituir ou reparar um cabo defeituoso ou danificado.
- Mantenha a fritadeira e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
- Não conecte a fritadeira a uma tomada aterrada. Certifique-se de que o plugue esteja inserido corretamente na tomada.
- Não conecte a fritadeira a um temporizador externo.
- Não coloque a fritadeira sobre ou perto de materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque a fritadeira contra uma parede ou outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre atrás e nas laterais da fritadeira.
- Não coloque nenhum objeto sobre a fritadeira.
- Não use a fritadeira para nenhuma finalidade diferente das descritas neste manual.
- Não deixe a fritadeira sem vigilância enquanto estiver em funcionamento.
- Ao cozinhar com ar quente, pode sair vapor muito quente pelas saídas de ar. Mantenha uma distância segura das saídas de vapor e ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quente ao retirar o cesto da fritadeira.
- Qualquer parte acessível do aparelho pode ficar quente durante o uso.
- Desligue imediatamente a fritadeira se vir fumaça escura saindo dela. Aguarde até que a emissão de fumaça pare antes de remover a cesta.

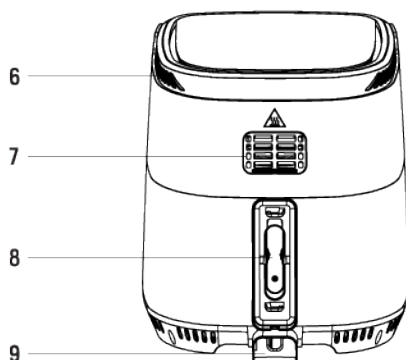
ATENÇÃO: Certifique-se de que a fritadeira esteja colocada em uma superfície horizontal, nivelada e estável.

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico. Pode não ser seguro para uso em espaços como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais.
- A garantia será anulada se o aparelho for utilizado para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções deste manual.
- A fritadeira precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar para uma operação ou limpeza segura.

LISTA DE PEÇAS



1. Painel de controle de toque
2. Cesta
3. Botão de liberação da cesta
4. Pega
5. Recipiente de cesta



6. Entrada de ar
7. Saída de ar
8. Armazenamento de cabo
9. Cabo de alimentação

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais de embalagem e adesivos ou etiquetas.
2. Limpe o cesto e o recipiente do cesto em água quente com um pouco de detergente e um esfregão não abrasivo. Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
3. Limpe o interior e o exterior da fritadeira com um pano. Não deve encher o recipiente cesto com óleo ou gorduras para fritar, pois o aparelho funciona com ar quente.

PLUGUE POLARIZADO

Este aparelho possui um plugue polarizado. Para reduzir o risco de choque elétrico, ele foi projetado para encaixar em uma tomada polarizada de maneira específica. Se o plugue não encaixar completamente, vire-o. Se ainda assim não encaixar, contacte um electricista qualificado. Não tente modificar o plugue de forma alguma.

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (FEM)

A fritadeira está em conformidade com todos os padrões de campo eletromagnético (EMF). Se usado corretamente, não há risco de danos ao corpo humano de acordo com as evidências científicas disponíveis.

INSTRUÇÕES DE USO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.
 - Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
2. Retire o recipiente da máquina.
3. Pressione o botão na pega para poder retirar o cesto do recipiente.

Cuidado: Antes de pressionar o botão de liberação, verifique se o recipiente está apoiado em uma mesa, por exemplo, ou segure-o com as mãos. Não pressione o botão com uma mão, pois o recipiente cairá ao ser liberado. Pressione o botão com uma mão e pegue o recipiente com a outra. Não adicione óleo ou outros líquidos dentro do recipiente.

4. Coloque os ingredientes na cesta e coloque no recipiente. Em seguida, insira o recipiente na fritadeira.

Observação: Não exceda a indicação MAX (consulte a seção “Configurações”), pois isso pode afetar a qualidade dos alimentos.

5. Pressione o botão liga/desliga.

6. Escolha a função no painel de toque.

PAINEL DE CONTROLE

1. Ícone de conexão wi-fi

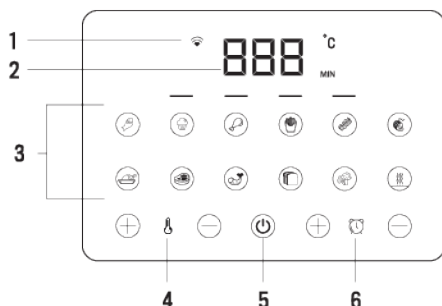
2. Tela

3. Funções

4. Monitoramento de temperatura

5. Começar

6. Controle do tempo



- Pressione os botões de função para alterar a função e escolha a que deseja.
- Se precisar de configurações de tempo e temperatura mais flexíveis, você pode ajustá-las pressionando diretamente os botões para aumentar ou diminuir o tempo ou a temperatura: aumente ou diminua 1 minuto a cada pressão, aumente ou diminua 5 graus a cada pressão pressionando + ou botões -.

Notas: Pressione o botão da função desejada para selecionar o modo predefinido. Se os ingredientes a serem cozinhados não estiverem incluídos nas 12 funções predefinidas da fritadeira, selecione o tempo e a temperatura necessários para os seus ingredientes.

- Consulte a seção Configurações para determinar a temperatura adequada.

7. Depois de escolher a função, pressione o botão start para começar a cozinhar.

Atenção: Durante a cozedura com ar quente, a luz LED acende-se. Pressione novamente para pausar o cozimento e a luz LED piscará.

8. A gordura extraída do interior do alimento ficará armazenada no fundo do recipiente.

9. Alguns ingredientes precisam ser agitados ou mexidos durante o tempo de cozimento (consulte a seção Configurações). Para fazer isso, puxe o recipiente segurando a alça e agite-o. Em seguida, coloque-o de volta no lugar.

Atenção: Não pressione o botão de liberação da cesta durante a agitação.

Adendo: Para reduzir o peso, você pode retirar a cesta do recipiente e agitá-la diretamente. Retire o recipiente, coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de liberação do cesto para removê-lo.

10. Um alarme soará quando o tempo de cozimento terminar. Quando ouvir este alarme 5 vezes seguidas, o tempo de cozedura terminou. Retire o recipiente da fritadeira e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

Observação: A ventoinha da fritadeira irá parar 20 segundos após o alarme soar.

11. Verifique se os alimentos estão bem cozinhados e retire o cesto.

Observação: Se o alimento ainda não estiver totalmente cozido, basta colocar o recipiente de volta na fritadeira. Pressione o botão de temperatura para ajustá-lo e, em seguida, ajuste a hora da mesma maneira. Pressione o botão Iniciar para começar a cozinhar novamente.

12. Para remover os ingredientes, pressione o botão de liberação da cesta e remova a cesta do recipiente.

Observação: Não vire a cesta de cabeça para baixo, pois o óleo ou a gordura armazenada no fundo podem penetrar nos ingredientes.

FUNÇÕES PADRÃO

FUNÇÃO	ÍCONE	TEMP. (°C)	TEMPO (MIN)
Predefinido		180	15
Peixe		160	20
Torta		160	15
Coxa de frango		200	20
Batatas fritas		200	20
Bacon		200	10
Assar		185	15
Frango		200	30
Filé		180	15
Camarões		160	20
Brinde		160	10
Vegetais		160	15
Mantendo quente		80	30

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

A fritadeira possui um temporizador embutido que a desliga automaticamente quando a contagem regressiva chega a zero. Você pode desligar o aparelho manualmente pressionando o botão cancelar; Ele será desligado automaticamente em 20 segundos.

CONEXÃO COM O APLICATIVO

O aplicativo CREATE está disponível para Android e iOS (procure pelo aplicativo no Google Play ou App Store ou escaneie o código QR abaixo).

Este aparelho pode ser utilizado através da sua rede doméstica. Um pré-requisito é uma conexão Wi-Fi estável de 2,4 Gh ao seu roteador e o aplicativo CREATE HOME gratuito. (Os provedores de internet atuais oferecem 5Gh e 2,4Gh simultaneamente).

Recomendamos desconectar o aparelho da fonte de alimentação quando estiver fora de casa para evitar a ativação acidental enquanto estiver fora.



iPhone OS



SO Android

COMO SE CONECTAR AO APLICATIVO

1. Instale o aplicativo CREATE HOME e crie uma conta de usuário.
2. Defina uma senha de login e faça login no aplicativo.
3. Clique em "Add Device" (+) e depois na categoria correspondente à fritadeira.
4. No painel de controle da fritadeira, com a tela desligada, pressione e segure o botão liga/desliga por cerca de 5 segundos e o ícone Wi-Fi aparecerá na tela piscando rapidamente.
5. Siga as instruções no aplicativo.
6. Digite a senha da sua rede Wi-Fi e confirme.
7. Ao conectar, certifique-se de que seu roteador, celular e dispositivo estejam o mais próximo possível. Depois disso, sua fritadeira será emparelhada com sucesso com seu aplicativo CREATE.

DEFINIÇÕES

A tabela a seguir o ajudará a selecionar as configurações básicas dependendo do alimento.

Observação: Observe que essas configurações são apenas indicações aproximadas. Os ingredientes podem diferir em tamanho, forma e peso e não podemos garantir um ajuste perfeito.

Como a tecnologia da fritadeira aquece o ar dentro da fritadeira instantaneamente, agitar brevemente a cesta durante a fritura com ar quente dificilmente atrapalha o processo de cozimento ideal.

PONTAS

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco menor do que os maiores.
- Agitar ingredientes menores durante o cozimento otimizará o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes frite de forma desigual.
- Pulverize um pouco de óleo nas batatas frescas para um resultado crocante. Em seguida, frite os alimentos na fritadeira de ar quente por alguns minutos.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Você pode preparar lanches adequados para cozinhar no forno usando a fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para cozinhar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- As massas pré-fabricadas também requerem um tempo de preparação mais curto do que as massas caseiras.
- Coloque um refratário ou panela dentro da cesta se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira para reaquecer alimentos: Defina a temperatura para 150°C e defina 5 minutos.

	QUANTIDADE MIN-MAX (G)	TEMPO (MIN)	TEMP. (°C)	DESLI- GUE	INFORMAÇÕES EXTRA
BATATAS E BATATAS FRITAS					
Batatas finas congeladas	300-700	9-16	200	Sacuda	
Batatas grossas congeladas	300-700	11-20	200	Sacuda	
Batatas fritas caseiras (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Sacuda	Adicione ½ colher de chá. de azeite
Batatas fritas caseiras	300-800	18-22	180	Sacuda	Adicione ½ colher de chá. de azeite
Cubos de batata caseiros	300-750	12-18	180	Sacuda	Adicione ½ colher de chá. de azeite
Rosti	250	15-18	180	Sacuda	
Batata gratinada	500	15-18	200	Sacuda	
CARNE E FRANGO					
Filé	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Rolo de salsicha	100-500	13-15	200		
Coxinhas de frango	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
APERITIVOS					
Rolinhos de primavera	100-400	8-10	200	Sacuda	Use forno seguro
Nuggets de frango congelado	100-500	6-10	200	Sacuda	Use forno seguro
Dedos de peixe congelados	100-400	6-10	200		Use forno seguro
Aperitivos de queijo empanado congelado	100-400	8-10	180		Use forno seguro
legumes recheados	100-400	10	160		
COZIDO					
Bolo	300	20-25	1160		Use um molde
Quiche	400	20-22	180		Use a assadeira/ bandeja
Muffin	300	15-18	200		Use um molde
Lanches doces	400	20	160		Use a assadeira/ bandeja

COZINHAR BATATAS FRITAS CASEIRAS

Para cozinhar batatas fritas caseiras, siga estes passos:

1. Descasque as batatas e corte-as.
2. Lave bem os palitos de batata e seque-os com papel de cozinha.
3. Adicione duas colheres de azeite em uma tigela, coloque as batatas por cima e misture-as até que estejam cobertas com óleo.
4. Retire as batatas do recipiente com as próprias mãos ou com um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça no recipiente. Coloque as batatas na cesta.

Observação: Não coloque os palitos de batata diretamente na cesta para evitar que o excesso de óleo pingue na cesta.

5. Frite as batatas de acordo com as instruções da tabela acima.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não limpe o recipiente, a cesta e o interior do aparelho com panelas de metal ou materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe a fritadeira arrefecer.

Observação: Remova a cesta para deixar a fritadeira esfriar mais rapidamente.

2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
3. Limpe o cesto e o recipiente com água quente, com um pouco de sabão e um esfregão não abrasivo. Você pode remover qualquer sujeira restante com líquido desengordurante.

Observação: O recipiente e a cesta são laváveis na máquina de lavar louça.

Adendo: Se houver sujeira grudada na cesta ou no fundo do recipiente, encha a cesta com água quente e um pouco de sabão. Deixe-os de molho por cerca de 10 minutos.

4. Limpe o interior da fritadeira com água quente e um esfregão não abrasivo.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.

ARMAZENAR

1. Desligue a fritadeira e deixe esfriar.
2. Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas.
3. Guarde o aparelho em local seco e seguro.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

QUESTÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira não funciona.	Não está plugado.	Conecte-o a uma tomada elétrica.
	Você não definiu a função ou o tempo de cozimento.	Pressione o seletor para ligar a fritadeira.
Os ingredientes não são cozidos.	Há muitos ingredientes na fritadeira.	Coloque menos ingredientes na cesta. Quantidades menores cozinham melhor.
	A temperatura definida é muito baixa.	Gire o seletor de temperatura (vá para a seção "Configurações").
Os ingredientes não são fritos uniformemente.	Alguns ingredientes precisam de um shake no meio do cozimento.	Os ingredientes que ficam em cima ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser mexidos durante o cozimento. Vá para a seção "Configurações".
Aperitivos fritos não ficam crocantes quando retirados da fritadeira.	Você usou um tipo de aperitivo que deve ser cozido de maneira tradicional.	Use salgadinhos de forno ou pincele um pouco de óleo em cima dos ingredientes para um resultado mais crocante.
Não consigo instalar corretamente o recipiente na fritadeira.	Há muitos ingredientes na cesta.	Não encha a cesta acima da indicação MAX.
	Você não inseriu a cesta corretamente no recipiente.	Empurre a cesta no recipiente até ouvir um clique.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está cozinhando ingredientes gordurosos.	Quando você cozinha ingredientes gordurosos com a fritadeira, uma grande quantidade de óleo vaza para o recipiente. O óleo produz fumaça branca e o recipiente pode ficar mais quente que o normal. Isso não afeta a fritadeira nem o resultado final.
	O recipiente tem vestígios de graxa de uso anterior.	Quando a gordura é aquecida, ela produz aquela fumaça branca. Certifique-se de limpar adequadamente o recipiente após cada uso.
Batatas frescas são fritas de forma desigual na fritadeira.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.
	Você não lavou os palitos de batata corretamente antes de fritá-los.	Lave bem os palitos de batata para retirar o amido de fora.
As batatas frescas não estão crocantes quando as tiro da fritadeira.	Se as batatas são mais ou menos crocantes depende da quantidade de óleo e água.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em palitos menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci d'avoir choisi notre friteuse à air. Avant d'utiliser cet appareil et pour en assurer la meilleure utilisation, veuillez lire attentivement les instructions.

Les mesures de sécurité énumérées ici réduisent le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure lorsqu'elles sont correctement suivies. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure, ainsi que la garantie, le reçu d'achat et la boîte. Le cas échéant, transmettez ces instructions au futur propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les consignes de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser un appareil électrique, vous devez lire attentivement les consignes de sécurité de base suivantes.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou protections fournies.
- Pour vous protéger contre un éventuel choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche ou tout autre composant électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Débranchez la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas d'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après qu'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apportez l'appareil au point de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des dommages.
- N'utilisez pas la friteuse à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre des bords, des tables ou des comptoirs, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer à proximité ou sur des brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil pouvant contenir de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Le cas échéant, connectez toujours le câble d'abord à l'appareil, puis à la prise de courant. Pour déconnecter, mettez tous les contrôleurs ou boutons en position d'arrêt et débranchez le cordon de la prise murale.
- Vous ne devez pas remplir le récipient d'huile. Cette friteuse fonctionne à air chaud et il suffit que, dans certains cas, les ingrédients soient légèrement recouverts d'huile ou de graisse, mais ne remplissez jamais directement le récipient d'huile.

DANGER: Ne plongez pas le corps de la friteuse dans l'eau et ne le lavez pas directement sous le robinet car il contient des composants électriques à l'intérieur.

- Ne laissez aucun liquide pénétrer à l'intérieur de la friteuse pour éviter un choc électrique ou un court-circuit.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées ou les sorties d'air lorsque la friteuse est en marche.
- L'ajout d'huile directement dans le récipient peut provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.

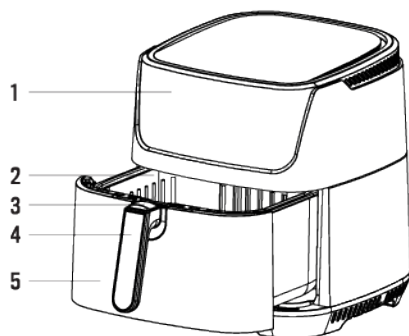
ATTENTION: Vérifiez si la tension indiquée sur la friteuse correspond à celle de l'installation électrique.

- N'utilisez pas la friteuse si la fiche, le cordon ou toute autre pièce est endommagée.
- Ne faites appel à aucune personne non autorisée pour remplacer ou réparer un câble défectueux ou endommagé.
- Conservez la friteuse et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas la friteuse sur une prise mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Ne connectez pas la friteuse à une minuterie externe.
- Ne placez pas la friteuse sur ou à proximité de matériaux inflammables tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas la friteuse contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre derrière et sur les côtés de la friteuse.
- Ne placez aucun objet sur la friteuse.
- N'utilisez pas la friteuse à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Pendant la cuisson à l'air chaud, de la vapeur très chaude peut s'échapper des bouches d'aération. Tenez-vous à une distance de sécurité des sorties de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de la friteuse.
- Toute partie accessible de l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement la friteuse si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier.

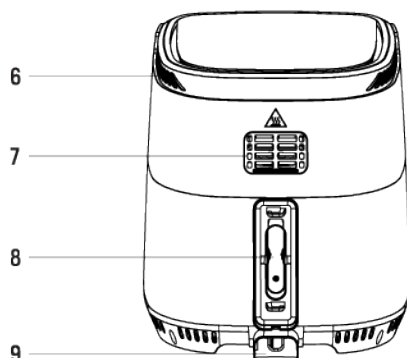
FAIS ATTENTION: Assurez-vous que la friteuse est placée sur une surface horizontale, plane et stable.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Peut ne pas être sûr pour une utilisation dans des espaces tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.
- La garantie sera annulée si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions de ce manuel.
- La friteuse a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir pour un fonctionnement ou un nettoyage en toute sécurité.

LISTE DES PIÈCES



1. panneau de commande tactile
2. Corbeille
3. Bouton de déverrouillage du panier
4. Poignée



5. Conteneur de panier
6. Entrée d'air
7. Grille d'aération
8. Stockage de cordon
9. Cable d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et le récipient du panier dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et un tampon à récurer non abrasif. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon. Vous ne devez pas remplir le panier avec de l'huile ou des graisses pour la friture, car l'appareil fonctionne avec de l'air chaud.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil a une fiche polarisée. Pour réduire le risque de choc électrique, il est conçu pour s'adapter à une prise polarisée d'une manière spécifique. Si la fiche ne rentre pas complètement, retournez-la. Si cela ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (EMF)

La friteuse est conforme à toutes les normes de champ électromagnétique (EMF). S'il est utilisé correctement, il n'y a aucun risque de nuire au corps humain selon les preuves scientifiques disponibles.

MODE D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
 - Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Sortez le récipient de la machine.

3. Appuyez sur le bouton de la poignée de maintien pour pouvoir retirer le panier du conteneur.

Mise en garde: Avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage, vérifiez que le récipient repose par exemple sur une table ou tenez-le avec vos mains. N'appuyez pas sur le bouton d'une seule main car le récipient tombera une fois relâché. Appuyez sur le bouton d'une main et prenez le récipient de l'autre. N'ajoutez pas d'huile ou d'autres liquides à l'intérieur du récipient.

4. Mettez les ingrédients dans le panier et mettez-le dans le récipient. Ensuite, insérez le récipient dans la friteuse.

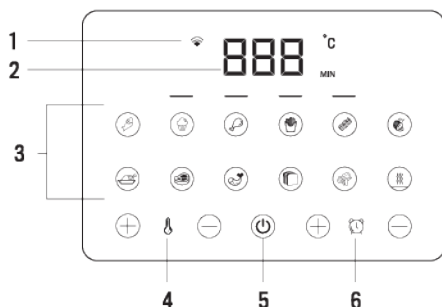
Noter: Ne dépassez pas l'indication MAX (voir la section « Réglages ») car cela peut affecter la qualité des aliments.

5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

6. Choisissez la fonction sur l'écran tactile.

PANNEAU DE COMMANDE

1. Icône de connexion wifi
2. Filtrer
3. Les fonctions
4. Surveillance de la température
5. Début
6. Contrôle du temps



- Appuyez sur les boutons de fonction pour changer la fonction et choisissez celle que vous voulez.
- Si vous avez besoin de réglages de temps et de température plus flexibles, vous pouvez les ajuster en appuyant directement sur les boutons pour augmenter ou diminuer le temps ou la température : augmenter ou diminuer de 1 minute à chaque pression, augmenter ou diminuer de 5 degrés à chaque pression en appuyant sur + ou boutons -.

Notes: Appuyez sur le bouton de la fonction souhaitée pour sélectionner le mode pré-réglé. Si les ingrédients à cuire ne sont pas inclus dans les 12 fonctions pré-réglées de la friteuse, sélectionnez le temps et la température requis pour vos ingrédients.

• Voir la section Réglages pour déterminer la température appropriée.

7. Après avoir choisi la fonction, appuyez sur le bouton de démarrage pour démarrer la cuisson.

Fais attention: Pendant la cuisson à l'air chaud, le voyant LED s'allume. Appuyez à nouveau pour mettre la cuisson en pause et le voyant LED clignotera.

8. La graisse qui est extraite de l'intérieur de l'aliment sera stockée au fond du récipient.

9. Certains ingrédients doivent être secoués ou remués pendant le temps de cuisson (voir la section Réglages). Pour ce faire, sortez le récipient en tenant la poignée et secouez-le. Remettez-le ensuite en place.

Fais attention: N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant l'agitation.

Conseil: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du récipient et le secouer directement. Retirez le récipient, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier pour retirer le panier.

10. Une alarme retentira une fois le temps de cuisson terminé. Lorsque vous entendez cette alarme 5 fois de suite, le temps de cuisson est terminé. Retirez le récipient de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Noter: Le ventilateur de la friteuse s'arrêtera 20 secondes après le son de l'alarme.

11. Vérifiez que les aliments sont bien cuits et retirez le panier.

Noter: Si les aliments ne sont pas encore complètement cuits, remettez simplement le récipient dans la friteuse. Appuyez sur le bouton de température pour le régler, puis réglez l'heure de la même manière. Appuyez sur le bouton de démarrage pour recommencer la cuisson.

12. Pour retirer les ingrédients, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez le panier du récipient.

Noter: Ne retournez pas le panier car l'huile ou la graisse stockée dans le fond pourrait s'infiltre dans les ingrédients.

FONCTIONS PAR DÉFAUT

FONCTION	ICÔNE	TEMP. (°C)	TEMPS (MIN)
Prédéfini		180	15
Poisson		160	20
Tarte		160	15
Cuisse de poulet		200	20
Les frites		200	20
Lard		200	10
Rôtir		185	15
Poulet		200	30
Filet		180	15
Crevettes		160	20
Pain grillé		160	10
Des légumes		160	15
Garder au chaud		80	30

MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE

La friteuse a une minuterie intégrée qui l'éteindra automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro. Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur le bouton d'annulation ; Il s'éteindra automatiquement dans 20 secondes.

CONNEXION À L'APPLICATION

L'application CREATE est disponible pour Android et iOS (recherchez l'application sur Google Play ou App Store ou scannez le code QR ci-dessous).

Cet appareil peut être utilisé via votre réseau domestique. Une condition préalable est une connexion Wi-Fi 2,4 Gh stable à votre routeur et à l'application gratuite CREATE HOME. (Les fournisseurs d'accès Internet actuels proposent 5Gh et 2,4Gh simultanément).

Nous vous recommandons de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous n'êtes pas chez vous pour éviter une mise en marche accidentelle pendant votre absence.



Système
d'exploitation iPhone



Système
d'exploitation Android

COMMENT SE CONNECTER À L'APPLICATION

1. Installez l'application CREATE HOME et créez un compte utilisateur.
2. Définissez un mot de passe de connexion et connectez-vous à l'application.
3. Cliquez sur « Add Device » (+) puis sur la catégorie correspondant à la friteuse.
4. Sur le panneau de commande de la friteuse, avec l'écran éteint, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pendant environ 5 secondes et l'icône Wi-Fi apparaîtra sur l'écran en clignotant rapidement.
5. Suivez les instructions de l'application.
6. Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi et validez.
7. Lors de la connexion, assurez-vous que votre routeur, votre téléphone portable et votre appareil sont aussi proches que possible. Après cela, votre friteuse se couplera avec succès avec votre application CREATE.

RÉGLAGES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base en fonction de l'aliment.

Noter: Veuillez noter que ces paramètres ne sont que des indications approximatives. Les ingrédients peuvent différer en taille, forme et poids et nous ne pouvons pas garantir un ajustement parfait.

Comme la technologie de la friteuse chauffe instantanément l'air à l'intérieur de la friteuse, secouer brièvement le panier pendant la friture à l'air chaud ne perturbe guère le processus de cuisson optimal.

DES ASTUCES

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les plus gros.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimisera le résultat final et peut aider à empêcher les ingrédients de frire de manière inégale.
- Vaporisez un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites ensuite frire les aliments dans la friteuse à air chaud pendant quelques minutes.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez préparer des collations adaptées à la cuisson au four à l'aide de la friteuse à air chaud.

- La quantité optimale pour la cuisson de frites croustillantes est de 500 grammes.
- Les pâtes préfabriquées nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes maison.
- Placez un plat allant au four ou une poêle à l'intérieur du panier si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments : Réglez la température à 150°C et réglez 5 minutes.

	QUANTITÉ MINI-MAX (G)	TEMPS (MIN)	TEMP. (°C)	SE DÉ- BARRAS- SER DE	INFO. EN PLUS
POMMES DE TERRE ET FRITES					
Pommes de terre fines surgelées	300-700	9-16	200	Se débarrasser de	
Pommes de terre épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Se débarrasser de	
Frites maison (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Se débarrasser de	Ajouter ½ c. d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Se débarrasser de	Ajouter ½ c. d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Se débarrasser de	Ajouter ½ c. d'huile
Rösti	250	15-18	180	Se débarrasser de	
Gratin dauphinois	500	15-18	200	Se débarrasser de	
VIANDE ET POULET					
Filet	100-500	8-12	180		
Côtes de porc	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
APÉRITIFS					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Se débarrasser de	Utiliser sans danger pour le four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Se débarrasser de	Utiliser sans danger pour le four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser sans danger pour le four
Hors-d'œuvre de fromage pané surgelés	100-400	8-10	180		Utiliser sans danger pour le four

	QUANTITÉ MINI-MAX (G)	TEMPS (MIN)	TEMP. (°C)	SE DÉ- BARRAS- SER DE	INFO. EN PLUS
Légumes farcis	100-400	10	160		
CUIT					
Biscuit	300	20-25	1160		Utiliser un moule
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule/plaque de cuisson
Muffin	300	15-18	200		Utiliser un moule
Collations sucrées	400	20	160		Utiliser un moule/plaque de cuisson

CUISINER DES FRITES MAISON

Pour cuisiner des frites maison, suivez ces étapes :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les.
2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettre les pommes de terre dessus et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'huile.
4. Retirez les pommes de terre du récipient à mains nues ou avec un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le récipient. Mettez les pommes de terre dans le panier.

Noter: N'ajoutez pas les bâtonnets de pommes de terre directement dans le panier pour éviter que l'excès d'huile ne coule dans le panier.

5. Frire les pommes de terre selon les instructions du tableau ci-dessus.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne nettoyez pas le récipient, le panier et l'intérieur de l'appareil avec une batterie de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager son revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche de la prise et laissez la friteuse refroidir.

Noter: Retirez le panier pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le panier et le récipient à l'eau chaude, avec un peu de savon et un tampon à récurer non abrasif. Vous pouvez enlever toute saleté restante avec un liquide dégraissant.

Noter: Le récipient et le panier vont au lave-vaisselle.

Conseil: S'il y a de la saleté collée au panier ou au fond du récipient, remplissez le panier avec de l'eau chaude et un peu de savon. Laissez-les tremper environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et un tampon à récurer non abrasif.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu de nourriture.

STOCKAGE

1. Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Rangez l'appareil dans un endroit sec et sûr.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	LA SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas.	Il n'est pas branché.	Branchez-le sur une prise de courant.
	Vous n'avez pas réglé la fonction ou le temps de cuisson.	Appuyez sur le sélecteur pour allumer la friteuse.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans la friteuse.	Mettez moins d'ingrédients dans le panier. De petites quantités cuisent mieux.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température (allez dans la rubrique "Réglages").
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément.	Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui reposent sur le dessus ou qui se croisent (par exemple les frites) doivent être remués pendant la cuisson. Allez dans la section "Paramètres".
Les entrées frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont retirées de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'apéritif qui doit être cuit de manière traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez un peu d'huile sur les ingrédients pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à installer correctement le récipient dans la friteuse.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus de l'indication MAX.
	Vous n'avez pas correctement inséré le panier dans le récipient.	Poussez le panier dans le récipient jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites cuire des ingrédients gras avec la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltre dans le récipient. L'huile produit de la fumée blanche et le récipient peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte pas la friteuse ou le résultat final.
	Le récipient a des traces de graisse d'utilisation précédente.	Lorsque la graisse est chauffée, elle produit cette fumée blanche. Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien lavé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Lavez bien les bâtonnets de pomme de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsque je les sors de la friteuse.	Le fait que les pommes de terre soient plus ou moins croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajouter un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des les composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice ad aria. Prima di utilizzare questo apparecchio e per garantirne il miglior utilizzo, leggere attentamente le istruzioni.

Le misure di sicurezza qui elencate riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro, nonché la garanzia, la ricevuta di acquisto e la confezione. Se applicabile, trasmettere queste istruzioni al futuro proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione dei rischi quando si utilizza un apparecchio elettrico. Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dell'utente.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico, leggere attentamente le seguenti precauzioni di sicurezza di base.

- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie o le protezioni fornite.
- Per proteggersi da possibili scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi componente elettrico in acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state sorvegliate o hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne hanno compreso i rischi.
- Scollegare la friggitrice quando non è in uso e prima di pulirla.
- Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al più vicino punto di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore potrebbe causare danni.
- Non utilizzare la friggitrice all'esterno.
- Non lasciare che il cavo penda su bordi, tavoli o banconi o tocchi superfici calde.
- Non posizionare vicino o su fornelli a gas o elettrici, o in un forno riscaldato.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio che potrebbe contenere olio bollente o altri liquidi bollenti.
- Se applicabile, collegare sempre il cavo prima all'apparecchio e poi alla presa di corrente. Per scollegare, portare tutti i controller o i pulsanti in posizione off e scollegare il cavo dalla presa a muro.
- Non riempire il contenitore di olio. Questa friggitrice funziona ad aria calda ed è solo necessario che, in alcuni casi, gli ingredienti siano leggermente ricoperti di olio o grasso, ma non riempire mai direttamente il contenitore con l'olio.

PERICOLO: Non immergere il corpo della friggitrice in acqua né lavarlo direttamente sotto l'acqua corrente in quanto contiene componenti elettrici all'interno.

- Non permettere a liquidi di entrare all'interno della friggitrice per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Conservare tutti gli ingredienti nel cestello in modo che non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le prese o le uscite dell'aria mentre la friggitrice è in funzione.
- L'aggiunta di olio direttamente nel contenitore potrebbe causare un incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

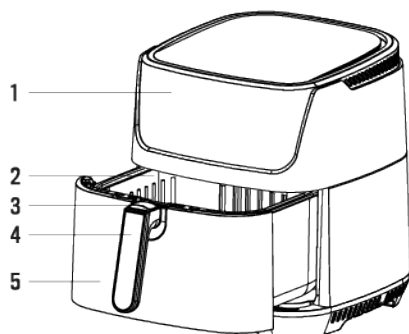
AVVERTIMENTO: Verificare che la tensione indicata sulla friggitrice corrisponda a quella dell'impianto elettrico.

- Non utilizzare la friggitrice se la spina, il cavo o qualsiasi altra parte sono danneggiati.
- Non utilizzare persone non autorizzate per sostituire o riparare un cavo difettoso o danneggiato.
- Tenere la friggitrice e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare la friggitrice a una presa con messa a terra. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Non collegare la friggitrice a un timer esterno.
- Non posizionare la friggitrice sopra o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Non posizionare la friggitrice contro un muro o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sia dietro che ai lati della friggitrice.
- Non appoggiare alcun oggetto sulla friggitrice.
- Non utilizzare la friggitrice per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
- Durante la cottura con aria calda, dalle bocchette di aerazione può fuoriuscire vapore molto caldo. Mantenere una distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il cestello dalla friggitrice.
- Qualsiasi parte accessibile dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollega immediatamente la friggitrice se vedi del fumo scuro proveniente da essa. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere il cestello.

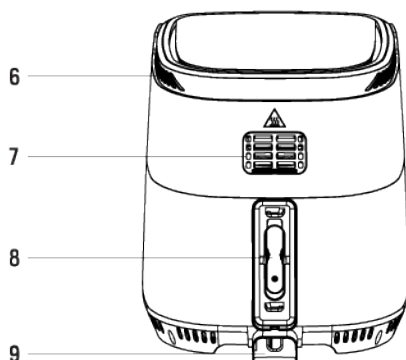
ATTENTO: Assicurarsi che la friggitrice sia posizionata su una superficie orizzontale, piana e stabile.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico. Potrebbe non essere sicuro per l'uso in spazi come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni contenute nel presente manuale.
- La friggitrice ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per un funzionamento o una pulizia sicuri.

ELENCO DELLE PARTI



1. Pannello di controllo a sfioramento
2. Cestino
3. Pulsante di rilascio del cestello
4. Afferrare la maniglia



5. Contenitore a cestello
6. Ingresso aria
7. Condotto di aerazione
8. Stoccaggio del cavo
9. Cavo di alimentazione

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi o etichette.
2. Pulire il cestello e il contenitore del cestello in acqua calda con un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Queste parti possono essere lavate anche in lavastoviglie.
3. Pulisci l'interno e l'esterno della friggitrice con un panno. Non riempire il contenitore del cestello con olio o grassi per friggere, in quanto l'apparecchio funziona con aria calda.

SPINA POLARIZZATA

Questo apparecchio ha una spina polarizzata. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, è progettato per adattarsi a una presa polarizzata in un modo specifico. Se la spina non si inserisce completamente, capovolverla. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.

CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF)

La friggitrice è conforme a tutti gli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se usato correttamente, non vi è alcun rischio di danni al corpo umano secondo le prove scientifiche disponibili.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
 - Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
2. Estrarre il contenitore dalla macchina.
3. Premere il pulsante sulla maniglia di presa per poter rimuovere il cestello dal contenitore.

Attenzione: Prima di premere il pulsante di sblocco, verificare che il contenitore poggi ad esempio su un tavolo o tenerlo con le mani. Non premere il pulsante con una mano poiché il contenitore cadrà quando viene rilasciato. Premi il pulsante con una mano e prendi il contenitore con l'altra. Non aggiungere olio o altri liquidi all'interno del contenitore.

4. Metti gli ingredienti nel cestello e mettilo nel contenitore. Quindi, inserisci il contenitore nella friggitrice.

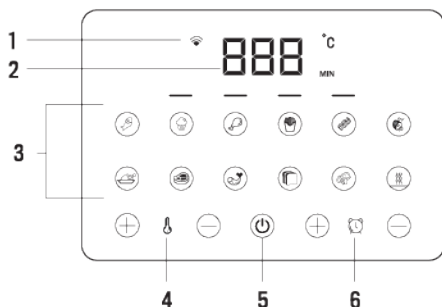
Nota: Non superare l'indicazione MAX (vedere la sezione "Impostazioni") in quanto potrebbe influire sulla qualità del cibo.

5. Premere il pulsante di accensione/spegnimento.

6. Scegli la funzione sul pannello a sfioramento.

PANNELLO DI CONTROLLO

1. Icona della connessione wifi
2. Schermo
3. Funzioni
4. Monitoraggio della temperatura
5. Inizio
6. Controllo del tempo



- Premere i pulsanti funzione per modificare la funzione e scegliere quella desiderata.
- Se hai bisogno di impostazioni di tempo e temperatura più flessibili, puoi regolarle premendo direttamente i pulsanti per aumentare o diminuire il tempo o la temperatura: aumentare o diminuire di 1 minuto ad ogni pressione, aumentare o diminuire di 5 gradi ad ogni pressione premendo il tasto + o pulsanti -.

Gradi: Premere il pulsante della funzione desiderata per selezionare la modalità preimpostata. Se gli ingredienti da cuocere non sono inclusi nelle 12 funzioni preimpostate della friggitrice, seleziona il tempo e la temperatura desiderati per i tuoi ingredienti.

• Vedere la sezione Impostazioni per determinare la temperatura corretta.

7. Dopo aver scelto la funzione, premere il pulsante di avvio per avviare la cottura.

Attento: Durante la cottura ad aria calda, la spia LED si accende. Premere nuovamente per mettere in pausa la cottura e la spia LED lampeggerà.

8. Il grasso che viene estratto dall'interno del cibo verrà conservato sul fondo del contenitore.

9. Alcuni ingredienti devono essere agitati o mescolati durante il tempo di cottura (vedere la sezione Impostazioni). Per fare ciò, estrai il contenitore tenendolo per la maniglia e scuotilo. Quindi rimettilo a posto.

Attento: Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante l'agitazione.

Consiglio: Per ridurre il peso, puoi estrarre il cestello dal contenitore e agitarlo direttamente. Rimuovere il contenitore, posizionarlo su una superficie resistente al calore e premere il pulsante di rilascio del cestello per rimuovere il cestello.

10. Un allarme suonerà una volta terminato il tempo di cottura. Quando si sente questo allarme 5 volte di seguito, il tempo di cottura è terminato. Togliere il contenitore dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: La ventola della friggitrice si fermerà 20 secondi dopo l'emissione dell'allarme.

11. Verificare che il cibo sia ben cotto e rimuovere il cestello.

Nota: Se il cibo non è ancora completamente cotto, rimetti semplicemente il contenitore nella friggitrice. Premere il pulsante della temperatura per regolarla, quindi regolare l'ora allo stesso modo. Premere il pulsante di avvio per ricominciare la cottura.

12. Per rimuovere gli ingredienti, premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore.

Nota: Non capovolgere il cestello poiché l'olio o il grasso depositati sul fondo potrebbero penetrare negli ingredienti.

FUNZIONI PREDEFINITE

FUNZIONE	ICONA	TEMP. (°C)	TEMPO (MIN)
Predefinito		180	15
Pesce		160	20
Torta		160	15
Coscia di pollo		200	20
Patatine fritte		200	20
Bacon		200	10
Arrostò		185	15
Pollo		200	30
Filetto		180	15
Gamberi		160	20
Pane abbrustolito		160	10
La verdura		160	15
Tenendo caldo		80	30

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

La friggitrice ha un timer integrato che la spegne automaticamente quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero. È possibile spegnere l'apparecchio manualmente premendo il pulsante Annulla; Si spegnerà automaticamente in 20 sec.

COLLEGAMENTO ALL'APP

L'app CREATE è disponibile per Android e iOS (cerca l'app su Google Play o App Store o scansiona il codice QR qui sotto).

Questo apparecchio può essere utilizzato tramite la rete domestica. Un prerequisito è una connessione Wi-Fi stabile da 2,4 Gh al router e l'app CREATE HOME gratuita. (Gli attuali provider Internet offrono 5Gh e 2,4Gh contemporaneamente).

Si consiglia di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando si è fuori casa per evitare accensioni accidentali mentre si è fuori casa.



Sistema operativo
iPhone



Sistema operativo
Android

COME CONNETTERSI ALL'APP

1. Installa l'app CREATE HOME e crea un account utente.
2. Imposta una password di accesso e accedi all'app.
3. Clicca su "Aggiungi Dispositivo" (+) e poi sulla categoria corrispondente alla friggitrice.
4. Sul pannello di controllo della friggitrice, a schermo spento, tieni premuto il pulsante di accensione per circa 5 secondi e l'icona Wi-Fi apparirà sullo schermo lampeggiando rapidamente.
5. Segui le istruzioni nell'app.
6. Inserisci la password della tua rete Wi-Fi e conferma.
7. Durante la connessione, assicurati che il router, il telefono cellulare e il dispositivo siano il più vicino possibile. Dopodiché, la tua friggitrice si accoppierà correttamente con la tua app CREATE.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base in base al cibo.

Nota: Si prega di notare che queste impostazioni sono solo indicazioni approssimative. Gli ingredienti possono differire per dimensioni, forma e peso e non possiamo garantire una vestibilità perfetta.

Poiché la tecnologia della friggitrice riscalda istantaneamente l'aria all'interno della friggitrice, scuotere brevemente il cestello durante la frittura ad aria calda non disturba quasi mai il processo di cottura ottimale.

CONSIGLI

- Gli ingredienti più piccoli richiedono generalmente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizzerà il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti si friggano in modo non uniforme.
- Spruzzare un po' d'olio sulle patate fresche per un risultato croccante. Quindi friggere il cibo nella friggitrice ad aria calda per alcuni minuti.
- Non preparare nella friggitrice ad aria calda ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- È possibile preparare snack adatti alla cottura in forno utilizzando la friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per cucinare patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Gli impasti già pronti richiedono anche un tempo di preparazione più breve rispetto agli impasti fatti in casa.
- Metti una pirofila o una teglia all'interno del cestello se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ripieni.
- Puoi anche usare la friggitrice per riscaldare il cibo: Impostare la temperatura a 150°C e impostare 5 minuti.

	QUANTITÀ MIN-MAX (G)	TEMPO (MIN)	TEMP. (°C)	SCROL- LARS DI DOSSO	INFORMAZIONI. EXTRA
PATATE E PATATINE					
Patate sottili congelate	300-700	9-16	200	Scrollarsi di dosso	
Patate spesse congelate	300-700	11-20	200	Scrollarsi di dosso	
Patatine fritte fatte in casa (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Scrollarsi di dosso	Aggiungere ½ cucchiaino. di olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-22	180	Scrollarsi di dosso	Aggiungere ½ cucchiaino. di olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	Scrollarsi di dosso	Aggiungere ½ cucchiaino. di olio
Rosti	250	15-18	180	Scrollarsi di dosso	
Patate gratinate	500	15-18	200	Scrollarsi di dosso	
CARNE E POLLO					
Filetto	100-500	8-12	180		
Costolette di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
ANTIPASTI					
Involtni primavera	100-400	8-10	200	Scrollarsi di dosso	Utilizzare il forno sicuro
Bocconcini di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Scrollarsi di dosso	Utilizzare il forno sicuro
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200		Utilizzare il forno sicuro
Antipasti Con Formaggio In Pastella Surgelati	100-400	8-10	180		Utilizzare il forno sicuro
Verdure ripiene	100-400	10	160		
AL FORNO					
Biscotto	300	20-25	1160		Usa uno stampo
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare teglia/ teglia
Focaccina	300	15-18	200		Usa uno stampo
Spuntini dolci	400	20	160		Utilizzare teglia/ teglia

CUCINARE PATATINE FRITTE FATTE IN CASA

Per cucinare patatine fritte fatte in casa, segui questi passaggi:

1. Pelare le patate e tagliarle.
2. Lavate accuratamente i bastoncini di patate e asciugateli con carta da cucina.
3. In una ciotola mettete due cucchiaini di olio d'oliva, adagiatevi sopra le patate e mescolate fino a quando non saranno ricoperte di olio.
4. Togliere le patate dal contenitore a mani nude o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nel contenitore. Metti le patate nel cestello.

Nota: Non aggiungere i bastoncini di patate direttamente nel cestello per evitare che l'olio in eccesso goccioli nel cestello.

5. Friggere le patate secondo le istruzioni nella tabella sopra.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire il contenitore, il cestello e l'interno dell'apparecchio con pentole in metallo o materiali per la pulizia abrasivi in quanto ciò potrebbe danneggiarne il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare la friggitrice.

Nota: Rimuovere il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulisci il cestello e il contenitore con acqua calda, con un po' di sapone e una spugna non abrasiva. È possibile rimuovere lo sporco residuo con liquido sgrassante.

Nota: Il contenitore e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: Se c'è dello sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempi il cestello con acqua calda e un po' di sapone. Lasciateli in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulite l'interno della friggitrice con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulisci l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

MAGAZZINAGGIO

1. Scollegare la friggitrice e lasciarla raffreddare.
2. Assicurati che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e sicuro.

RISOLUZIONE DEL PROBLEMA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona.	Non è collegato.	Collegalo a una presa di corrente.
	Non hai impostato la funzione di cottura o il tempo.	Premere il selettore per accendere la friggitrice.
Gli ingredienti non sono cotti.	Ci sono troppi ingredienti nella friggitrice.	Metti meno ingredienti nel cestino. Piccole quantità cuociono meglio.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare il selettore della temperatura (vai alla sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti non sono fritti in modo uniforme.	Alcuni ingredienti necessitano di una scossa a metà cottura.	Gli ingredienti che si trovano sopra o incrociati (ad es. patatine fritte) devono essere mescolati durante la cottura. Vai alla sezione "Impostazioni".
Gli antipasti fritti non sono croccanti quando vengono rimossi dalla friggitrice.	Hai usato un tipo di antipasto che dovrebbe essere cucinato in modo tradizionale.	Usa snack da forno o spennella un po' d'olio sopra gli ingredienti per un risultato più croccante.
Non riesco a installare correttamente il contenitore nella friggitrice.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello al di sopra dell'indicazione MAX.
	Non hai inserito correttamente il cestello nel contenitore.	Spingere il cestello nel contenitore finché non si sente uno scatto.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Stai cucinando ingredienti grassi.	Quando si cuociono gli ingredienti grassi con la friggitrice, una grande quantità di olio penetrerà nel contenitore. L'olio produce fumo bianco e il contenitore può diventare più caldo del solito. Ciò non influisce sulla friggitrice o sul risultato finale.
	Il contenitore presenta tracce di grasso di precedente utilizzo.	Quando il grasso viene riscaldato, produce quel fumo bianco. Assicurati di pulire correttamente il contenitore dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice.	Non hai usato il giusto tipo di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai lavato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Lavate bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dall'esterno.
Le patate fresche non sono croccanti quando le tolgo dalla friggitrice.	Se le patate sono più o meno croccanti dipende dalla quantità di olio e acqua.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliate le patate a bastoncini più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Luftfritteuse entschieden haben. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden und eine optimale Verwendung sicherstellen.

Die hier aufgeführten Sicherheitsmaßnahmen verringern das Risiko von Feuer, Stromschlag und Verletzungen, wenn sie ordnungsgemäß befolgt werden. Bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit Sie später darauf zurückgreifen können. Geben Sie diese Anweisungen gegebenenfalls an den zukünftigen Besitzer des Geräts weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer die grundlegenden Sicherheitshinweise und Maßnahmen zur Risikoprävention. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer entstehen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie ein elektrisches Gerät verwenden, sollten Sie die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen sorgfältig lesen.

- Heiße Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie die mitgelieferten Griffe oder Schutzvorrichtungen.
- Zum Schutz vor möglichen Stromschlägen Kabel, Stecker oder elektrische Komponenten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite auf.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz, wenn sie nicht verwendet wird und bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem es eine Fehlfunktion hatte oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächsten autorisierten Kundendienst.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden führen.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Kanten, Tische oder Theken hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Nicht in der Nähe von oder auf Gas- oder Elektrobrennern oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten kann.
- Verbinden Sie ggf. das Kabel immer zuerst mit dem Gerät und dann mit der Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie alle Regler oder Tasten in die Aus-Position und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose.

- Sie dürfen den Behälter nicht mit Öl füllen. Diese Fritteuse arbeitet mit Heißluft und es ist nur notwendig, dass die Zutaten in einigen Fällen leicht mit Öl oder Fett bedeckt sind, aber niemals den Behälter direkt mit Öl füllen.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Fritteusengehäuse nicht in Wasser und waschen Sie es nicht direkt unter fließendem Wasser, da es elektrische Komponenten enthält.

- Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Innere der Fritteuse eindringen, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Bewahren Sie alle Zutaten im Korb auf, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlässe oder -auslässe nicht ab, während die Fritteuse in Betrieb ist.
- Das direkte Einfüllen von Öl in den Behälter kann einen Brand verursachen.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

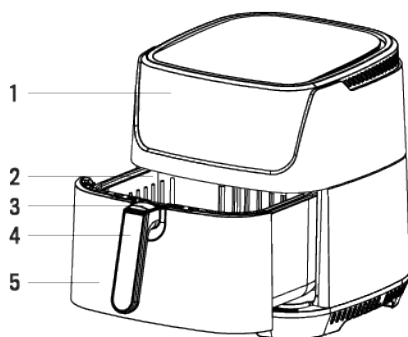
WARNUNG: Prüfen Sie, ob die auf der Fritteuse angegebene Spannung mit der der Elektroinstallation übereinstimmt.

- Verwenden Sie die Fritteuse nicht, wenn Stecker, Kabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Setzen Sie keine unbefugte Person ein, um ein defektes oder beschädigtes Kabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Bewahren Sie die Fritteuse und ihr Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie die Fritteuse nicht an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie die Fritteuse nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht gegen eine Wand oder gegen ein anderes Gerät. Lassen Sie sowohl hinter als auch an den Seiten der Fritteuse mindestens 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie die Fritteuse während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Garen mit Heißluft kann sehr heißer Dampf aus den Luftdüsen austreten. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu Dampf- und Luftauslässen ein. Achten Sie auch auf Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen.
- Jeder zugängliche Teil des Geräts kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Trennen Sie die Fritteuse sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus ihr austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Korb entfernen.

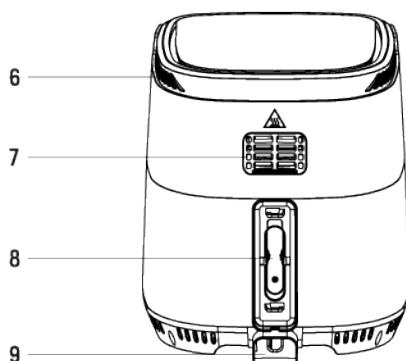
ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Möglicherweise nicht sicher für die Verwendung in Räumen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnnumgebungen.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung verwendet wird.
- Die Friteuse benötigt etwa 30 Minuten zum Abkühlen für einen sicheren Betrieb oder eine sichere Reinigung.

LISTE DER EINZELTEILE



1. Touch-Bedienfeld
2. Korb
3. Taste zum Entriegeln des Korbs
4. Haltegriff
5. Korbbehälter



6. Lufteintritt
7. Entlüftung
8. Kabelaufbewahrung
9. Netzkabel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und den Korbbehälter in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Scheuerschwamm. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Friteuse mit einem Tuch ab. Sie dürfen den Korbbehälter nicht mit Öl oder Fett zum Frittieren füllen, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

POLARISierter STECKER

Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, ist es so konzipiert, dass es auf eine bestimmte Weise in eine polarisierte Steckdose passt. Wenn der Stecker nicht vollständig passt, drehen Sie ihn um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu modifizieren.

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMK)

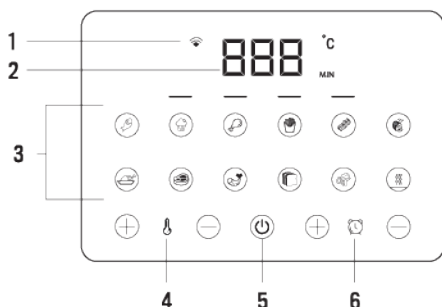
Die Friteuse erfüllt alle Standards für elektromagnetische Felder (EMF). Bei sachgemäßer Anwendung besteht nach vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen keine Gefahr einer Schädigung des menschlichen Körpers.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
 2. Nehmen Sie den Behälter aus der Maschine.
 3. Drücken Sie die Taste am Haltegriff, um den Korb aus dem Behälter nehmen zu können.
Vorsicht: Prüfen Sie vor dem Drücken des Entriegelungsknopfes, ob der Behälter z. B. auf einem Tisch steht oder halten Sie ihn mit den Händen fest. Drücken Sie den Knopf nicht mit einer Hand, da der Behälter beim Loslassen herunterfällt. Drücken Sie mit einer Hand auf den Knopf und nehmen Sie mit der anderen den Behälter auf. Füllen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter.
 4. Legen Sie die Zutaten in den Korb und legen Sie ihn in den Behälter. Setzen Sie als nächstes den Behälter in die Fritteuse ein.
- Notiz:** Überschreiten Sie nicht die MAX-Anzeige (siehe Abschnitt „Einstellungen“), da dies die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigen kann.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
 6. Wählen Sie die Funktion auf dem Touchpanel aus.

SCHALTТАFEL

1. WLAN-Verbindungssymbol
2. Bildschirm
3. Funktionen
4. Temperaturüberwachung
5. Anfang
6. Zeitkontrolle



- Drücken Sie die Funktionstasten, um die Funktion zu ändern, und wählen Sie die gewünschte aus.
- Wenn Sie flexiblere Zeit- und Temperatureinstellungen benötigen, können Sie diese durch direktes Drücken der Tasten anpassen, um die Zeit oder Temperatur zu erhöhen oder zu verringern: Erhöhen oder verringern Sie 1 Minute mit jedem Drücken, erhöhen oder verringern Sie 5 Grad mit jedem Drücken, indem Sie + oder drücken Tasten -.

Noten: Drücken Sie die Taste der gewünschten Funktion, um den voreingestellten Modus auszuwählen. Wenn die zu garenden Zutaten nicht in den 12 voreingestellten Funktionen der Fritteuse enthalten sind, wählen Sie die erforderliche Zeit und Temperatur für Ihre Zutaten.

- Siehe den Abschnitt „Einstellungen“, um die richtige Temperatur zu bestimmen.

7. Drücken Sie nach Auswahl der Funktion die Starttaste, um mit dem Kochen zu beginnen.

Achtung: Während des Heißluftgarens leuchtet die LED-Leuchte. Drücken Sie erneut, um den Kochvorgang zu unterbrechen, und die LED-Leuchte blinkt.

8. Das Fett, das aus dem Inneren des Lebensmittels extrahiert wird, wird im Boden des Behälters gespeichert.

9. Einige Zutaten müssen während der Kochzeit geschüttelt oder gerührt werden (siehe Abschnitt Einstellungen). Ziehen Sie dazu den Behälter am Griff heraus und schütteln Sie ihn. Setzen Sie es dann wieder ein.

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Entriegelungstaste des Korbs.

Rat: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Behälter nehmen und direkt schütteln. Entfernen Sie den Behälter, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie die Entriegelungstaste des Korbs, um den Korb zu entfernen.

10. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein Alarm. Wenn Sie diesen Alarm 5 Mal hintereinander hören, ist die Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Behälter aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Notiz: Der Lüfter der Fritteuse stoppt 20 Sekunden, nachdem der Alarm ertönt.

11. Überprüfen Sie, ob die Speisen richtig gegart sind, und entfernen Sie den Korb.

Notiz: Wenn die Speisen noch nicht vollständig gegart sind, stellen Sie den Behälter einfach wieder in die Fritteuse. Drücken Sie die Temperaturtaste, um sie einzustellen, und stellen Sie dann die Zeit auf die gleiche Weise ein. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang erneut zu starten.

12. Um die Zutaten zu entnehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste des Korbs und nehmen Sie den Korb aus dem Behälter.

Notiz: Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da im Boden gespeichertes Öl oder Fett in die Zutaten eindringen könnte.

STANDARDFUNKTIONEN

FUNKTION	SYMBOL	TEMP. (°C)	ZEIT (MIN)
Vordefiniert		180	15
Fische		160	20
Kuchen		160	15
Hühnerschenkel		200	20
Chips		200	20
Speck		200	10
Braten		185	15
Huhn		200	30
Filet		180	15
Garnelen		160	20
Toast		160	10
Gemüse		160	15
Warm halten		80	30

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Die Fritteuse hat einen eingebauten Timer, der sie automatisch ausschaltet, wenn der Countdown Null erreicht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Abbruchtaste drücken; Es schaltet sich automatisch in 20 Sekunden aus.

VERBINDUNG ZUR APP

Die CREATE-App ist für Android und iOS verfügbar (suchen Sie auf Google Play oder im App Store nach der App oder scannen Sie den QR-Code unten).

Dieses Gerät kann über Ihr Heimnetzwerk verwendet werden. Voraussetzung ist eine stabile 2,4 GHz WLAN-Verbindung zu Ihrem Router und die kostenlose CREATE HOME App. (Aktuelle Internetanbieter bieten 5 GHz und 2,4 GHz gleichzeitig an).

Wir empfehlen, das Gerät bei Abwesenheit vom Stromnetz zu trennen, um ein versehentliches Einschalten während Ihrer Abwesenheit zu vermeiden.



iPhone-Betriebssystem



Android-Betriebssystem

SO VERBINDEN SIE SICH MIT DER APP

1. Installieren Sie die CREATE HOME App und erstellen Sie ein Benutzerkonto.
2. Legen Sie ein Login-Passwort fest und melden Sie sich bei der App an.
3. Klicken Sie auf „Gerät hinzufügen“ (+) und dann auf die der Fritteuse entsprechende Kategorie.
4. Halten Sie auf dem Bedienfeld der Fritteuse bei ausgeschaltetem Bildschirm die Ein-/Aus-Taste etwa 5 Sekunden lang gedrückt, und das Wi-Fi-Symbol erscheint schnell blinkend auf dem Bildschirm.
5. Folgen Sie den Anweisungen in der App.
6. Geben Sie Ihr WLAN-Passwort ein und bestätigen Sie es.
7. Achten Sie beim Verbinden darauf, dass sich Ihr Router, Ihr Mobiltelefon und Ihr Gerät so nah wie möglich befinden. Danach wird Ihre Fritteuse erfolgreich mit Ihrer CREATE-App gekoppelt.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen je nach Lebensmittel.

Notiz: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur grobe Anhaltspunkte sind. Die Zutaten können sich in Größe, Form und Gewicht unterscheiden und wir können keine perfekte Passform garantieren.

Da die Friteusen-Technologie die Luft in der Fritteuse augenblicklich erhitzt, stört ein kurzes Schütteln des Korbes während des Heißluftfrittierens den optimalen Garprozess kaum.

TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen im Allgemeinen eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis ein wenig Öl auf die frischen Kartoffeln sprühen. Anschließend die Speisen einige Minuten in der Heißluftfritteuse frittieren.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Mit der Heißluftfritteuse können Sie backofengeeignete Snacks zubereiten.
- Die optimale Menge zum Garen von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.

- Vorgefertigte Teige benötigen zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachte Teige.
- Stellen Sie eine ofenfeste Form oder Pfanne in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden: Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und 5 Minuten ein.

	MIN-MAX MENGE (G)	ZEIT (MIN)	TEMP. (°C)	AB- SCHÜT- TELN	DIE INFO. EXTRA
KARTOFFELN UND POMMES					
Gefrorene dünne Kartoffeln	300-700	9-16	200	Abschüt- teln	
Gefrorene dicke Kartoffeln	300-700	11-20	200	Abschüt- teln	
Hausgemachte Pommes frites (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Abschüt- teln	Fügen Sie ½ TL hinzu. aus Öl
Hausgemachte Kartoffel- ecken	300-800	18-22	180	Abschüt- teln	Fügen Sie ½ TL hinzu. aus Öl
Kartoffelwürfel selbst ge- macht	300-750	12-18	180	Abschüt- teln	Fügen Sie ½ TL hinzu. aus Öl
Rösti	250	15-18	180	Abschüt- teln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Abschüt- teln	
FLEISCH UND HUHN					
Filet	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200		
Hühnerkeulen	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
VORSPEISEN					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Abschüt- teln	Ofenfest ver- wenden
Gefrorene Hühnernuggets	100-500	6-10	200	Abschüt- teln	Ofenfest ver- wenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenfest ver- wenden
Gefrorene geschlagene Käse- Vorspeisen	100-400	8-10	180		Ofenfest ver- wenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
GEBACKEN					
Keks	300	20-25	1160		Eine Form ver- wenden

	MIN-MAX MENGE (G)	ZEIT (MIN)	TEMP. (°C)	AB- SCHÜT- TELN	DIE INFO. EXTRA
Quiche	400	20-22	180		Verwenden Sie eine Backblech / ein Backblech
Muffin	300	15-18	200		Eine Form verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Verwenden Sie eine Backform / ein Backblech

HAUSGEMACHTE POMMES KOCHEN

Gehen Sie folgendermaßen vor, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten:

1. Die Kartoffeln schälen und schneiden.
2. Waschen Sie die Kartoffelstifte sorgfältig und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Zwei Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Kartoffeln darauf geben und mischen, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Entfernen Sie die Kartoffeln mit bloßen Händen oder mit einem Küchenutensil aus dem Behälter, damit das überschüssige Öl im Behälter verbleibt. Legen Sie die Kartoffeln in den Korb.

Notiz: Legen Sie die Kartoffelstäbchen nicht direkt in den Korb, um zu verhindern, dass überschüssiges Öl in den Korb tropft.

5. Braten Sie die Kartoffeln gemäß den Anweisungen in der obigen Tabelle.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse abkühlen.

Notiz: Entfernen Sie den Korb, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

2. Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Korb und den Behälter mit heißem Wasser, etwas Seife und einem nicht scheuernden Scheuerschwamm. Restliche Verschmutzungen können Sie mit Entfettungsmittel entfernen.

Notiz: Behälter und Korb sind spülmaschinenfest.

Rat: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Behälters haftet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Seife. Lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Scheuerschwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Stecken Sie die Fritteuse aus und lassen Sie sie abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sicheren Ort auf.

PROBLEMLÖSUNG

AUSGABE	WEIL	LÖSUNG
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Es ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie es an eine Steckdose an.
	Sie haben die Garfunktion oder Zeit nicht eingestellt.	Drücken Sie den Wahlschalter, um die Fritteuse einzuschalten.
Die Zutaten werden nicht gekocht.	Es befinden sich zu viele Zutaten in der Fritteuse.	Legen Sie weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen garen besser.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwähler (unter Abschnitt „Einstellungen“).
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gebraten.	Einige Zutaten müssen während des Kochens geschüttelt werden.	Aufliegende oder sich überschneidende Zutaten (z. B. Pommes frites) sollten während des Garens umgerührt werden. Gehen Sie zum Abschnitt „Einstellungen“.
Gebratene Vorspeisen sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse genommen werden.	Sie haben eine Art Vorspeise verwendet, die auf traditionelle Weise zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie ein wenig Öl auf die Zutaten, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Behälter nicht richtig in die Fritteuse einsetzen.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Sie haben den Korb nicht richtig in den Behälter eingesetzt.	Schieben Sie den Korb in den Behälter, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie kochen fettige Zutaten.	Wenn Sie fettige Zutaten mit der Fritteuse zubereiten, sickert eine große Menge Öl in den Behälter. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Behälter kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Fritteuse oder das Endergebnis.
	Der Behälter hat Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Wenn das Fett erhitzt wird, entsteht dieser weiße Rauch. Achten Sie darauf, den Behälter nach jedem Gebrauch richtig zu reinigen.
Frische Kartoffeln werden in der Fritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig gewaschen.	Waschen Sie die Kartoffelstifte richtig, um die Stärke von außen zu entfernen.
Die frischen Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn ich sie aus der Fritteuse nehme.	Ob die Kartoffeln mehr oder weniger knusprig sind, hängt von der Öl- und Wassermenge ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knusprigeres Ergebnis in kleinere Stifte.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungssanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Bedankt voor het kiezen van onze heteluchtfriteuse. Lees de instructies aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt en om er zeker van te zijn dat het optimaal gebruikt wordt.

De veiligheidsmaatregelen die hier worden vermeld, verminderen het risico op brand, elektrische schokken en letsel als ze correct worden opgevolgd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, evenals de garantie, aankoopbon en doos. Geef deze handleiding eventueel door aan de toekomstige eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en risicopreventie-maatregelen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade die het gevolg is van het niet naleven van deze instructies door de gebruiker.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Voordat u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u de volgende fundamentele veiligheidsmaatregelen aandachtig te lezen.

- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik de meegeleverde handgrepen of beschermkappen.
- Dompel het snoer, de stekker of enig elektrisch onderdeel niet onder in water of een andere vloeistof om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u de friteuse niet gebruikt en voordat u hem schoonmaakt.
- Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het defect is geraakt of op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan schade veroorzaken.
- Gebruik de friteuse niet buiten.
- Laat het snoer niet over randen, tafels of toonbanken hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Niet in de buurt van of op gas-of elektrische branders of in een verwarmde oven plaatsen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen kan bevatten.
- Sluit, indien van toepassing, altijd eerst het snoer aan op het apparaat en daarna op het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, zet u alle controllers of knoppen in de uit-stand en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- U mag de container niet met olie vullen. Deze friteuse werkt met hete lucht en het is alleen nodig dat, in sommige gevallen, de ingrediënten lichtjes bedekt zijn met olie of vet, maar vul de bak nooit rechtstreeks met olie.

GEVAAR: Dompel het lichaam van de friteuse niet onder in water en was het niet direct onder de kraan, aangezien het elektrische onderdelen bevat.

- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de friteuse komt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Bewaar alle ingrediënten in de mand zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaten of -uitlaten niet af terwijl de friteuse in werking is.
- Het rechtstreeks toevoegen van olie aan de container kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is.

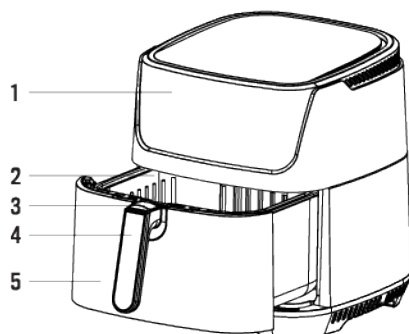
WAARSCHUWING: Controleer of het voltage aangegeven op de friteuse overeenkomt met dat van de elektrische installatie.

- Gebruik de friteuse niet als er schade is aan de stekker, het snoer of enig ander onderdeel.
- Gebruik geen onbevoegden om een defecte of beschadigde kabel te vervangen of te repareren.
- Houd de friteuse en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker van de friteuse niet in een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit de friteuse niet aan op een externe timer.
- Plaats de friteuse niet op of in de buurt van ontvlambare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats de friteuse niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat zowel achter als aan de zijkanten van de friteuse minstens 10 cm vrije ruimte.
- Plaats geen voorwerpen op de friteuse.
- Gebruik de friteuse niet voor andere doeleinden dan die beschreven in deze handleiding.
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter terwijl deze in werking is.
- Tijdens het koken met hete lucht kan er zeer hete stoom uit de ventilatieopeningen komen. Houd een veilige afstand tot stoom- en luchtuitlaten. Pas ook op voor stoom en hete lucht wanneer u de mand uit de friteuse haalt.
- Elk toegankelijk onderdeel van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit de friteuse ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de mand verwijdt.

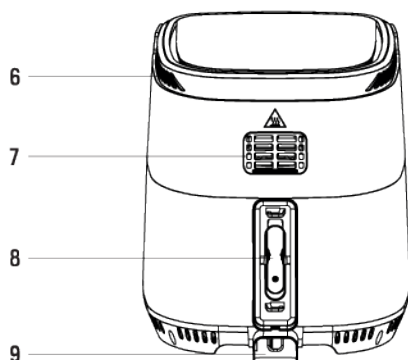
KIJK UIT: Zorg ervoor dat de friteuse op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.

- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Mogelijk niet veilig voor gebruik in ruimtes zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen.
- De garantie vervalt als het apparaat wordt gebruikt voor professionele of semi-professionele doeleinden of als het niet wordt gebruikt in overeenstemming met de instructies in deze handleiding.
- De friteuse heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voor een veilige bediening of reiniging.

ONDERDELEN LIJST



1. Touch bedieningspaneel
2. Mand
3. Ontgrendelingsknop mand
4. Grijp de hendel
5. Mand container



6. Luchtingang
7. Luchtschacht
8. Snoeropberger
9. Stroomdraad

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten.
2. Reinig de mand en de mandcontainer in heet water met een beetje afwasmiddel en een niet-schurend schuursponsje. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van de friteuse schoon met een doek. U mag de mandcontainer niet vullen met olie of vet om te frituren, omdat het apparaat met hete lucht werkt.

GEPOLARISEERDE STEKKER

Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker. Om het risico op elektrische schokken te verminderen, is het ontworpen om op een specifieke manier in een gepolariseerd stopcontact te passen. Als de stekker niet helemaal past, draai hem dan om. Als het nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Probeer de stekker op geen enkele manier te wijzigen.

ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMF)

De friteuse voldoet aan alle normen voor elektromagnetische velden (EMF). Bij correct gebruik is er volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens geen risico op schade aan het menselijk lichaam.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
 - Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
2. Neem de container uit de machine.
3. Druk op de knop op de handgreep om de mand uit de container te kunnen halen.

Voorzichtigheid: Controleer voordat u op de ontgrendelingsknop drukt of de container bijvoorbeeld op een tafel staat of houd deze met uw handen vast. Druk niet met één hand op de knop, omdat de container zal vallen wanneer deze wordt losgelaten. Druk met de ene hand op de knop en pak met de andere de container op. Voeg geen olie of andere vloeistoffen toe in de container.

4. Doe de ingrediënten in de mand en plaats deze in de container. Plaats vervolgens de container in de friteuse.

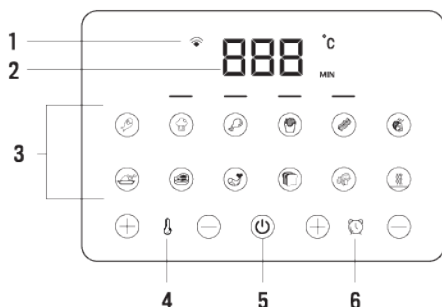
Opmerking: Overschrijd de MAX-aanduiding niet (zie het hoofdstuk “Instellingen”), aangezien dit de kwaliteit van het voedsel kan beïnvloeden.

5. Druk op de aan/uit-knop.

6. Kies de functie op het aanraakscherm.

CONTROLEPANEEL

1. Wifi-verbindingspictogram
2. Scherm
3. Functies
4. Temperatuurbewaking
5. Begin
6. Tijdscontrole



- Druk op de functieknoppen om de functie te wijzigen en kies degene die u wilt.
- Als u meer flexibele tijd- en temperatuurinstellingen nodig heeft, kunt u deze aanpassen door direct op de knoppen te drukken om de tijd of temperatuur te verhogen of te verlagen: verhoog of verlaag 1 minuut met elke druk, verhoog of verlaag 5 graden met elke druk door op de + of te drukken knoppen-.

Cijfers: Druk op de knop van de gewenste functie om de vooraf ingestelde modus te selecteren. Als de te bereiden ingrediënten niet zijn opgenomen in de 12 vooraf ingestelde functies van de friteuse, selecteer dan de gewenste tijd en temperatuur voor je ingrediënten.

• Zie het hoofdstuk Instellingen om de juiste temperatuur te bepalen.

7. Druk na het kiezen van de functie op de startknop om te beginnen met koken.

Kijk uit: Tijdens het koken met hete lucht brandt het LED-lampje. Druk nogmaals om het koken te pauzeren en het LED-lampje gaat knipperen.

8. Het vet dat uit de binnenkant van het voedsel wordt gehaald, wordt op de bodem van de container opgeslagen.

9. Sommige ingrediënten moeten tijdens de kooktijd worden geschud of geroerd (zie het gedeelte Instellingen). Om dit te doen, trekt u de container naar buiten door de hendel vast te houden en te schudden. Zet het dan terug op zijn plaats.

Kijk uit: Druk tijdens het schudden niet op de ontgrendelingsknop van de mand.

Het advies: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de container halen en direct schudden. Verwijder de container, plaats deze op een hittebestendig oppervlak en druk op de ontgrendelingsknop van de mand om de mand te verwijderen.

10. Er klinkt een alarm zodra de kooktijd is verstreken. Als je dit alarm 5 keer achter elkaar hoort, is de kooktijd voorbij. Haal de kom uit de friteuse en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: De ventilator van de friteuse stopt 20 seconden nadat het alarm afgaat.

11. Controleer of het voedsel goed gaar is en verwijder de mand.

Opmerking: Als het voedsel nog niet helemaal gaar is, plaats je de bak gewoon terug in de friteuse. Druk op de temperatuurknop om deze aan te passen en pas vervolgens de tijd op dezelfde manier aan. Druk op de startknop om opnieuw te beginnen met koken.

12. Om de ingrediënten te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop van de mand en haalt u de mand uit de container.

Opmerking: Draai de mand niet ondersteboven, omdat olie of vet dat in de bodem is opgeslagen in de ingrediënten kan sijpelen.

STANDAARD FUNCTIES

FUNCTIE	ICOON	TEMP. (°C)	TIJD (MIN)
Voorgedefinieerd		180	15
Vis		160	20
Taart		160	15
Kippendij		200	20
Chips		200	20
Spek		200	10
Gebraden		185	15
Kip		200	30
Filet		180	15
Garnalen		160	20
Geroosterd brood		160	10
Groenten		160	15
Warm houden		80	30

AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

De friteuse heeft een ingebouwde timer die hem automatisch uitschakelt wanneer het aftellen nul bereikt. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door op de annuleerknop te drukken; Het wordt automatisch uitgeschakeld in 20 sec.

VERBINDING MET DE APP

De CREATE-app is beschikbaar voor Android en iOS (zoek de app op in Google Play of App Store of scan de QR-code hieronder).

Dit apparaat is te gebruiken via je thuisnetwerk. Voorwaarde is een stabiele 2,4 Gh wifi-verbinding met je router en de gratis CREATE HOME-app. (De huidige internetproviders bieden gelijktijdig 5Gh en 2.4Gh aan).

We raden aan om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen wanneer u niet thuis bent om te voorkomen dat u het apparaat per ongeluk inschakelt terwijl u weg bent.



iPhone-besturingssysteem



Android-besturingssysteem

HOE VERBINDING TE MAKEN MET DE APP

1. Installeer de CREATE HOME-app en maak een gebruikersaccount aan.
2. Stel een inlogwachtwoord in en log in op de app.
3. Klik op "Apparaat toevoegen" (+) en vervolgens op de categorie die overeenkomt met de friteuse.
4. Houd op het bedieningspaneel van de friteuse, terwijl het scherm is uitgeschakeld, de aan/uit-knop ongeveer 5 seconden ingedrukt en het Wi-Fi-pictogram zal snel knipperend op het scherm verschijnen.
5. Volg de instructies in de app.
6. Voer uw wifi-netwerkwachtwoord in en bevestig.
7. Zorg er tijdens het verbinden voor dat uw router, mobiele telefoon en apparaat zo dicht mogelijk bij elkaar in de buurt zijn. Daarna zal uw friteuse succesvol worden gekoppeld met uw CREATE-app.

INSTELLINGEN

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen, afhankelijk van het voedsel.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts ruwe indicaties zijn. Ingrediënten kunnen verschillen in maat, vorm en gewicht en we kunnen geen perfecte pasvorm garanderen.

Omdat de friteusetechnologie de lucht in de friteuse onmiddellijk verwarmt, verstoort het kort schudden van de mand tijdens het frituren met hete lucht nauwelijks het optimale kookproces.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een iets kortere voorbereidingstijd nodig dan grotere.
- Door tijdens het koken kleinere ingrediënten te schudden, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kunnen ingrediënten ongelijkmatig bakken.
- Spuit een beetje olie op de verse aardappelen voor een krokant resultaat. Bak het voedsel vervolgens een paar minuten in de heteluchtfriteuse.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Met de heteluchtfriteuse bereid je snacks die geschikt zijn om in een oven te bakken.
- De optimale hoeveelheid voor het bakken van krokante frites is 500 gram.
- Voorgebakken deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een ovenschaal of pan in de mand als je een cake of quiche wilt bakken of als je breekbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de friteuse ook gebruiken om voedsel op te warmen: Stel de temperatuur in op 150°C en stel 5 minuten in.

	MIN-MAX HOEVEEL- HEID (G)	TIJD (MIN)	TEMP. (°C)	AF- SCHUD- DEN	INFO. EXTRA
AARDAPPELEN EN CHIPS					
Bevroren dunne aardappelen	300-700	9-16	200	Afschud- den	
Bevroren dikke aardappelen	300-700	11-20	200	Afschud- den	
Huisgemaakte frites (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Afschud- den	Voeg ½ theele- pel toe. van olie
Huisgemaakte aardappel- partjes	300-800	18-22	180	Afschud- den	Voeg ½ theele- pel toe. van olie
Huisgemaakte aardappel- blokjes	300-750	12-18	180	Afschud- den	Voeg ½ theele- pel toe. van olie
Rosti	250	15-18	180	Afschud- den	
aardappelgratin	500	15-18	200	Afschud- den	
VLEES EN KIP					
Filet	100-500	8-12	180		
Varkenskarbonades	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Worstenbroodje	100-500	13-15	200		
Kippenboutjes	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
VOORGERECHTEN					
Loempia's	100-400	8-10	200	Afschud- den	Gebruik ovenbe- stendig
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Afschud- den	Gebruik ovenbe- stendig
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Gebruik ovenbe- stendig
Bevroren Gehavende Kaas Voorgerechten	100-400	8-10	180		Gebruik ovenbe- stendig
Gevulde groenten	100-400	10	160		
GEBAKKEN					
Biscuit	300	20-25	1160		Gebruik een mal
Quiche	400	20-22	180		Gebruik bak- vorm/bak
Muffin	300	15-18	200		Gebruik een mal
Zoete snacks	400	20	160		Gebruik bak- vorm/bak

ZELFGEMAAKTE FRIETJES KOKEN

Volg deze stappen om zelfgemaakte frites te bereiden:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
2. Was de aardappelsticks zorgvuldig en droog ze af met keukenpapier.
3. Doe twee eetlepels olijfolie in een kom, leg de aardappelen erop en meng ze tot ze bedekt zijn met olie.
4. Haal de aardappelen met blote handen of met keukengerei uit de bak zodat de overtollige olie in de bak blijft. Doe de aardappelen in de mand.

Opmerking: Voeg de aardappelsticks niet rechtstreeks toe aan de mand om te voorkomen dat overtollige olie in de mand druppelt.

5. Bak de aardappelen volgens de instructies in de bovenstaande tabel.

SCHOONMAAK

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Reinig de container, de mand en de binnenkant van het apparaat niet met metalen kookgerei of schurende schoonmaakmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse afkoelen.

Opmerking: Verwijder het mandje om de airfryer sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

3. Reinig de mand en de container met warm water, een beetje zeep en een niet-schurend schuursponsje. Achtergebleven vuil kunt u verwijderen met ontvettingsvloeistof.

Opmerking: De container en mand zijn vaatwasmachinebestendig.

Het advies: Als er vuil aan het mandje of de bodem van het bakje vastzit, vul het mandje dan met heet water en een beetje zeep. Laat ze ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van de friteuse met heet water en een niet-schurend schuursponsje.
5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Koppel de friteuse los en laat hem afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Bewaar het apparaat op een droge en veilige plaats.

PROBLEEM OPLOSSING

KWESTIE	OORZAAK	OPLOSSING
De fritouse werkt niet.	Het is niet aangesloten.	Steek de stekker in een stopcontact.
	U heeft de kookfunctie of tijd niet ingesteld.	Druk op de keuzeknop om de fritouse in te schakelen.
De ingrediënten zijn niet gaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de fritouse.	Doe minder ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden koken beter.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai aan de temperatuurkeuzeknop (ga naar het gedeelte "Instellingen").
Ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten hebben halverwege het koken een shake nodig.	Ingrediënten die bovenop liggen of over elkaar heen liggen (bijv. frites) moeten tijdens het koken worden omgeroerd. Ga naar het gedeelte "Instellingen".
Gefrituurde hapjes zijn niet krokant als ze uit de fritouse worden gehaald.	Je hebt een soort voorgerecht gebruikt dat op een traditionele manier gekookt moet worden.	Gebruik ovensnacks of smeer een beetje olie op ingrediënten voor een krokanter resultaat.
Ik kan de container niet goed in de fritouse plaatsen.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet boven de MAX-aanduiding.
	U hebt de mand niet goed in de container geplaatst.	Duw de mand in de container totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je kookt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten kookt met de fritouse, zal er een grote hoeveelheid olie in de bak sijpelen. De olie produceert witte rook en de container kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op de fritouse of het eindresultaat.
	De container heeft sporen van vet van eerder gebruik.	Wanneer het vet wordt verwarmd, produceert het die witte rook. Zorg ervoor dat u de container na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelen worden ongelijkmatig gebakken in de fritouse.	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de aardappelsticks niet goed gewassen voordat u ze frituurt.	Was de aardappelsticks goed om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
De verse aardappelen zijn niet knapperig als ik ze uit de fritouse haal.	Of de aardappelen meer of minder knapperig zijn, hangt af van de hoeveelheid olie en water.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere staafjes voor een krokanter resultaat.
		Voeg wat meer olie toe voor een krokanter resultaat.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszej frytownicy powietrznej. Przed rozpoczęciem korzystania z tego urządzenia i aby zapewnić jego najlepsze wykorzystanie, należy uważnie przeczytać instrukcję.

Wymienione tutaj środki bezpieczeństwa zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń, jeśli są właściwie przestrzegane. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, jak również gwarancję, dowód zakupu i opakowanie. Jeśli ma to zastosowanie, należy przekazać tę instrukcję przyszłemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych instrukcji bezpieczeństwa i środków zapobiegających ryzyku. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji przez użytkownika.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego należy uważnie przeczytać następujące podstawowe środki ostrożności.

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj dostarczonych uchwytów lub osłon.
- Aby zabezpieczyć się przed możliwym porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnego elementu elektrycznego w wodzie lub innej cieczy.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Odłącz frytownicę, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po jego nieprawidłowym działaniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Zanieś urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenia.
- Nie używaj frytownicy na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód wisiał z krawędzi, stołów lub blatów, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj w pobliżu lub na palnikach gazowych lub elektrycznych ani w rozgrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, które może zawierać gorący olej lub inne gorące płyny.
- Jeśli dotyczy, zawsze podłącz kabel najpierw do urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego. Aby odłączyć, ustaw wszystkie kontrolery lub przyciski w pozycji wyłączonej i odłącz przewód od gniazdka ściennego.
- Nie wolno napełniać pojemnika olejem. Frytownica działa na gorące powietrze i konieczne jest jedynie, aby w niektórych przypadkach składniki były lekko pokryte olejem lub tłuszczem, ale nigdy bezpośrednio nie napełniać pojemnika olejem.

ZAGROŻENIE: Nie zanurzaj obudowy frytownicy w wodzie ani nie myj jej bezpośrednio pod bieżącą wodą, ponieważ zawiera ona elementy elektryczne.

- Nie pozwól, aby do wnętrza frytownicy dostała się jakakolwiek ciecz, aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia.
- Wszystkie składniki należy przechowywać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotów ani wylotów powietrza podczas pracy frytownicy.
- Dolanie oleju bezpośrednio do pojemnika może spowodować pożar.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

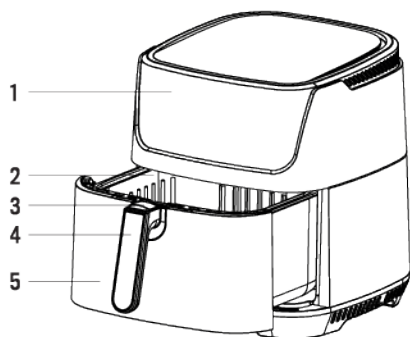
OSTRZEŻENIE: Sprawdź, czy napięcie wskazane na frytownicy jest zgodne z napięciem w instalacji elektrycznej.

- Nie używaj frytownicy, jeśli wtyczka, przewód lub jakakolwiek inna część jest uszkodzona.
- Nie używaj nieupoważnionej osoby do wymiany lub naprawy wadliwego lub uszkodzonego kabla.
- Frytownicę i jej przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj frytownicy do uziemionego gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Nie podłączaj frytownicy do zewnętrznego timera.
- Nie umieszczaj frytownicy na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub zasłona.
- Nie umieszczaj frytownicy przy ścianie lub innym urządzeniu. Zostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni zarówno z tyłu, jak i po bokach frytownicy.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na frytownicy.
- Nie używaj frytownicy do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj frytownicy bez nadzoru podczas jej pracy.
- Podczas gotowania gorącym powietrzem z otworów wentylacyjnych może wydostawać się bardzo gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość od wylotów pary i powietrza. Należy również uważać na parę i gorące powietrze podczas wyjmowania koszyka z frytownicy.
- Każda dostępna część urządzenia może się nagrzewać podczas użytkowania.
- Natychmiast odłącz frytownicę, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niej ciemny dym. Przed wyjęciem kosza poczekaj, aż ustanie emisja dymu.

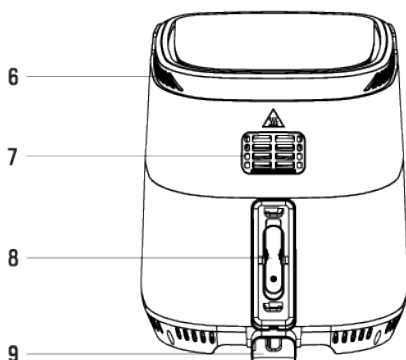
UWAŻAJ: Upewnij się, że frytownica jest umieszczona na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Może nie być bezpieczny w miejscach takich jak kuchnie dla personelu, farmy, motele i inne środowiska niemieszkalne.
- Gwarancja traci ważność, jeśli urządzenie jest używane do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Frytownica potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby zapewnić bezpieczną pracę lub czyszczenie.

LISTA CZĘŚCI



1. Dotykowy panel sterowania
2. Kosz
3. Przycisk zwalniający kosz
4. Chwyc za uchwyt
5. Pojemnik na kosz



6. Wejście powietrza
7. Odpowietrznik
8. Schowek na przewód
9. Kabel zasilający

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki lub etykiety.
2. Kosz i pojemnik na kosz umyć w gorącej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki do szorowania. Części te można również myć w zmywarce.
3. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część frytownicy ściereczką. Nie wolno napełniać pojemnika kosza olejem lub tłuszczami do smażenia, ponieważ urządzenie pracuje z gorącym powietrzem.

SPOLARYZOWANA WTYCZKA

To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, jest on zaprojektowany tak, aby pasował do spolaryzowanego gniazdka w określony sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje do końca, odwróć ją. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie próbuj w żaden sposób modyfikować wtyczki.

POLA ELEKTROMAGNETYCZNE (EMF)

Frytownica spełnia wszystkie normy pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi dowodami naukowymi przy prawidłowym stosowaniu nie ma ryzyka uszkodzenia organizmu ludzkiego.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
 - Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.

2. Wyjmij pojemnik z maszyny.

3. Naciśnij przycisk na uchwycie, aby móc wyjąć kosz z pojemnika.

Ostrożność: Przed naciśnięciem przycisku zwalnającego sprawdź, czy pojemnik stoi np. na stole lub trzymaj go rękami. Nie naciskaj przycisku jedną ręką, ponieważ pojemnik spadnie po zwolnieniu. Jedną ręką naciśnij przycisk, a drugą podnieś pojemnik. Nie dodawaj oleju ani innych płynów do wnętrza pojemnika.

4. Włóż składniki do kosza i włóż do pojemnika. Następnie włóż pojemnik do frytownicy.

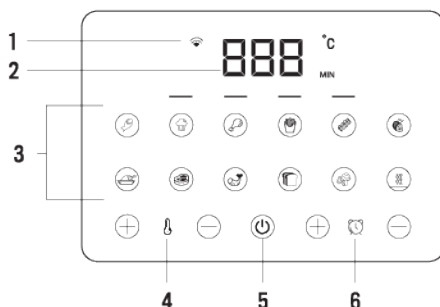
Notatka: Nie przekraczaj wskazania MAX (patrz rozdział „Ustawienia”), ponieważ może to wpłynąć na jakość żywności.

5. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania.

6. Wybierz funkcję na panelu dotykowym.

PANEL STEROWANIA

1. Ikona połączenia Wi-Fi
2. Ekran
3. Funkcje
4. Monitorowanie temperatury
5. Początek
6. Kontrola czasu



- Naciśnij przyciski funkcyjne, aby zmienić funkcję i wybrać tę, którą chcesz.
- Jeśli potrzebujesz bardziej elastycznych ustawień czasu i temperatury, możesz je dostosować, naciskając bezpośrednio przyciski, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę: zwiększaj lub zmniejszaj o 1 minutę za każdym naciśnięciem, zwiększaj lub zmniejszaj o 5 stopni za każdym naciśnięciem, naciskając + lub przyciski -.

Klas: Naciśnij przycisk żądanej funkcji, aby wybrać tryb ustawień wstępnych. Jeśli składniki, które mają być ugotowane, nie są zawarte w 12 wstępnie ustawionych funkcjach frytownicy, wybierz żądany czas i temperaturę dla swoich składników.

- Zapoznaj się z sekcją Ustawienia, aby określić odpowiednią temperaturę.

7. Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie.

Uważaj: Podczas gotowania gorącym powietrzem dioda LED będzie się świecić. Naciśnij ponownie, aby wstrzymać gotowanie, a dioda LED zacznie migać.

8. Tłuszcz wydobyty z wnętrza żywności będzie przechowywany na dnie pojemnika.

9. Niektóre składniki należy wstrząsnąć lub wymieszać w czasie gotowania (patrz rozdział Ustawienia). Aby to zrobić, wyciągnij pojemnik trzymając za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie włóż go z powrotem.

Uważaj: Nie naciskaj przycisku zwalnającego kosz podczas potrząsania.

Rada: Aby zmniejszyć wagę, możesz wyjąć kosz z pojemnika i bezpośrednio nim wstrząsnąć. Wyjmij pojemnik, umieść go na powierzchni odpornej na ciepło i naciśnij przycisk zwalniania kosza, aby wyjąć kosz.

10. Po upływie czasu gotowania włączy się alarm. Gdy usłyszysz ten alarm 5 razy z rzędu, czas gotowania się skończył. Wyjmij pojemnik z frytownicy i umieść go na odpornej na ciepło powierzchni.

Notatka: Wentylator frytownicy zatrzyma się 20 sekund po usłyszeniu alarmu.

11. Sprawdź, czy jedzenie jest odpowiednio ugotowane i wyjmij kosz.

Notatka: Jeśli jedzenie nie jest jeszcze w pełni ugotowane, po prostu włóż pojemnik z powrotem do frytownicy. Naciśnij przycisk temperatury, aby ją dostosować, a następnie ustaw czas w ten sam sposób. Naciśnij przycisk start, aby ponownie rozpocząć gotowanie.

12. Aby wyjąć składniki, naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij kosz z pojemnika.

Notatka: Nie odwracaj kosza do góry nogami, ponieważ olej lub tłuszcz przechowywany na dnie może przeniknąć do składników.

FUNKCJE DOMYŚLNE

FUNKCJONOWAĆ	IKONA	TEMP. (°C)	CZAS (MIN)
Predefiniowany		180	15
Ryba		160	20
Ciasto		160	15
Udko z kurczaka		200	20
Frytki		200	20
Boczek		200	10
Piec		185	15
Kurczak		200	30
Filet		180	15
Krewetki		160	20
Toast		160	10
Warzywa		160	15
Utrzymywanie ciepła		80	30

AUTOMATYCZNY WYŁĄCZNIK

Frytownica ma wbudowany zegar, który automatycznie ją wyłączy, gdy odliczanie osiągnie zero. Urządzenie można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk anulowania; Wyłączy się automatycznie za 20 sekund.

POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ

Aplikacja CREATE jest dostępna na Androida i iOS (wyszukaj aplikację w Google Play lub App Store lub zeskanuj poniższy kod QR).

To urządzenie może być używane za pośrednictwem sieci domowej. Warunkiem jest stabilne połączenie Wi-Fi 2,4 Gh z routerem i bezpłatna aplikacja CREATE HOME. (Obecni dostawcy Internetu oferują jednocześnie 5Gh i 2,4Gh).

Zalecamy odłączenie urządzenia od zasilania, gdy jesteś poza domem, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu podczas nieobecności.



System operacyjny
iPhone



System operacyjny
Android

JAK POŁĄCZYĆ SIĘ Z APLIKACJĄ

1. Zainstaluj aplikację CREATE HOME i utwórz konto użytkownika.
2. Ustaw hasło logowania i zaloguj się do aplikacji.
3. Kliknij „Dodaj urządzenie” (+), a następnie kategorię odpowiadającą frytownicy.
4. Na panelu sterowania frytownicy, przy wyłączonym ekranie, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez około 5 sekund, a na ekranie pojawi się szybko migająca ikona Wi-Fi.
5. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.
6. Wprowadź hasło do sieci Wi-Fi i potwierdź.
7. Podczas łączenia upewnij się, że router, telefon komórkowy i urządzenie znajdują się jak najbliżej. Następnie frytownica pomyślnie sparuje się z aplikacją CREATE.

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia w zależności od żywności.

Notatka: Należy pamiętać, że te ustawienia są jedynie przybliżonymi wskazaniem. Składniki mogą różnić się wielkością, kształtem i wagą i nie możemy zagwarantować idealnego dopasowania.

Ponieważ technologia frytownicy natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz frytownicy, krótkie potrząsanie koszem podczas smażenia na gorące powietrze prawie nie zakłóca optymalnego procesu gotowania.

PORADY

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w trakcie gotowania zoptymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu smażeniu się składników.

- Spryskaj świeże ziemniaki odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący efekt. Następnie smaż jedzenie we frytkownicy na gorące powietrze przez kilka minut.
- We frytkownicy na gorące powietrze nie należy przygotowywać wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Za pomocą frytkownicy na gorące powietrze możesz przygotować przekąski nadające się do pieczenia w piekarniku.
- Optymalna ilość do gotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Gotowe ciasta wymagają również krótszego czasu przygotowania niż ciasta domowe.
- Umieść żaroodporne naczynie lub patelnię w koszu, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche składniki lub składniki nadziewane.
- Możesz również użyć frytownicy do odgrzania jedzenia: Ustaw temperaturę na 150°C i ustaw 5 minut.

	ILOŚĆ MIN.-MAX (G)	CZAS (MIN)	TEMP. (oC)	STRZAŚNĄĆ	INFORMACJE DODATKOWY
ZIEMNIAKI I FRYTKI					
Mrożone cienkie ziemniaki	300-700	9-16	200	Strząsnąć	
Mrożone grube ziemniaki	300-700	11-20	200	Strząsnąć	
Domowe frytki (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Strząsnąć	Dodaj ½ łyżeczki. z oleju
Domowe ćwiartki ziemniaczane	300-800	18-22	180	Strząsnąć	Dodaj ½ łyżeczki. z oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Strząsnąć	Dodaj ½ łyżeczki. z oleju
Rosti	250	15-18	180	Strząsnąć	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Strząsnąć	
MIEŚO I KURCZAK					
Filet	100-500	8-12	180		
kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Bułka z kiełbasą	100-500	13-15	200		
Udka z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
PRZYSTAWKI					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Strząsnąć	Używaj seifu w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Strząsnąć	Używaj seifu w piekarniku
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Używaj seifu w piekarniku
Mrożone Panierowane Serowe Przekąski	100-400	8-10	180		Używaj seifu w piekarniku
Faszerowane warzywa	100-400	10	160		

	ILOŚĆ MIN- -MAX (G)	CZAS (MIN)	TEMP. (°C)	STRZA- SNAĆ	INFORMACJE DODATKOWY
PIECZONY					
Herbatnik	300	20-25	1160		Użyj formy
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy do pieczenia/blachy
Muffinka	300	15-18	200		Użyj formy
Słodkie przekąski	400	20	160		Użyj formy do pieczenia/blachy

GOTOWANIE DOMOWYCH FRYTEK

Aby ugotować domowe frytki, wykonaj następujące kroki:

1. Ziemniaki obrać i pokroić.
2. Paluszkki ziemniaczane dokładnie umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem.
3. Do miski wlej dwie łyżki oliwy, na wierzch ułóż ziemniaki i wymieszaj, aż pokryją się olejem.
4. Wyjmij ziemniaki z pojemnika gołymi rękami lub za pomocą naczynia kuchennego, aby nadmiar oleju pozostał w pojemniku. Włóż ziemniaki do koszyka.

Notatka: Nie dodawaj paluszków ziemniaczanych bezpośrednio do kosza, aby zapobiec kapaniu nadmiaru oleju do kosza.

5. Smażyć ziemniaki zgodnie z instrukcjami w powyższej tabeli.

CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Nie czyścić pojemnika, kosza i wnętrza urządzenia metalowymi naczyniami lub ściernymi środkami czyszczącymi, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż frytownica ostygnie.

Notatka: Wyjmij kosz, aby frytownica powietrzna szybciej ostygła.

2. Oczyszczyć urządzenie z zewnątrz wilgotną ściereczką.
3. Wyczyścić kosz i pojemnik gorącą wodą z odrobiną mydła i nieściertnej ściěrki. Pozostały brud możesz usunąć płynem odtłuszczającym.

Notatka: Pojemnik i kosz można myć w zmywarce.

Rada: Jeśli do kosza lub dna pojemnika przyklei się brud, napełnij kosz gorącą wodą i odrobiną mydła. Pozwól im moczyć się przez około 10 minut.

4. Wyczyścić wnętrze frytownicy gorącą wodą i nieściertną ściereczką do szorowania.
5. Wyczyścić element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

MAGAZYNOWANIE

1. Odłącz frytownicę i pozwól jej ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Przechowuj urządzenie w suchym i bezpiecznym miejscu.

ROZWIĄZANIE PROBLEMU

KWESTIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytownica nie działa.	Nie jest podłączony.	Podłącz go do gniazdka elektrycznego.
	Nie ustawiono funkcji lub czasu gotowania.	Naciśnij wybierak, aby włączyć frytownicę.
Składniki nie są gotowane.	We frytownicy jest za dużo składników.	Włóż mniej składników do kosza. Mniejsze ilości gotują się lepiej.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Przekręć przełącznik temperatury (przejdź do sekcji „Ustawienia”).
Składniki nie są smażone równomiernie.	Niektóre składniki wymagają wstrząsu w połowie gotowania.	Składniki leżące na wierzchu lub krzyżujące się (np. frytki) należy mieszać podczas gotowania. Przejdź do sekcji „Ustawienia”.
Smażone przystawki nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Użyłeś rodzaju przystawki, która powinna być gotowana w tradycyjny sposób.	Użyj przekąsek z piekarnika lub posmaruj składniki odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo zainstalować pojemnika we frytownicy.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika MAX.
	Kosz nie został prawidłowo włożony do pojemnika.	Wsuń koszyk do pojemnika, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz tłuste składniki.	Gdy smażysz we frytownicy tłuste składniki, do pojemnika przedostanie się duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a pojemnik może stać się gorętszy niż zwykle. Nie ma to wpływu na frytownicę ani na efekt końcowy.
	Pojemnik posiada ślady smaru z poprzedniego użytkowania.	Kiedy tłuszcz jest podgrzewany, wytwarza biały dym. Pamiętaj, aby prawidłowo wyczyścić pojemnik po każdym użyciu.
Świeże ziemniaki są nierównomiernie smażone we frytownicy.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Nie umyłeś dobrze paluszków ziemniaczanych przed smażeniem.	Dobrze umyj paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnątrz.
Świeże ziemniaki nie są chrupiące, gdy wyjmuję je z frytownicy.	To, czy ziemniaki są mniej lub bardziej chrupiące, zależy od ilości oleju i wody.	Upewnij się, że dobrze wysuszyłeś paluszki ziemniaczane przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. . Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE