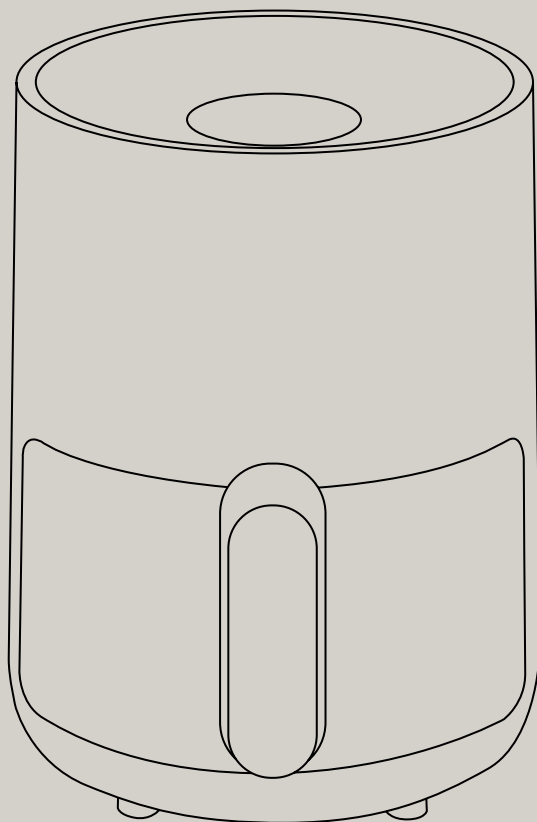


CREATE



Fryer Air

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Before first use	7
Prepare the appliance	7
List of parts	8
Control Panel	8
Instructions for use	9
Settings	9
Tips	9
Problem resolution	11
Cleaning and maintenance	12

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	20
Antes da primeira utilização	21
Prepare o aparelho	21
Lista de peças	22
Painel de controle	22
Instruções de uso	23
Configurações	23
Pontas	23
Resolução de problemas	25
Limpeza e manutenção	26

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	13
Antes del primer uso	14
Preparar el electrodoméstico	14
Lista de partes	15
Panel de control	15
Instrucciones de uso	16
AJustes	16
Consejos	16
Resolución de problemas	18
Limpieza y mantenimiento	19

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	27
Avant la première utilisation	28
Préparez l'appareil	28
Liste des pièces	29
Panneau de commande	29
Mode d'emploi	30
Paramètres	30
Conseils	30
Résolution des problèmes	32
Nettoyage et entretien	33

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	34
Prima del primo utilizzo	35
Preparare l'apparecchio	35
Elenco delle parti	36
Pannello di controllo	36
Istruzioni per l'uso	37
Impostazioni	37
Suggerimenti	37
Risoluzione del problema	39
Pulizia e manutenzione	40

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	48
Vóór het eerste gebruik	49
Bereid het apparaat voor	49
Lijst met onderdelen	50
Controlepaneel	50
Gebruiksaanwijzing	51
Instellingen	51
Tips	51
Probleem oplossing	53
Reiniging en onderhoud	54

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	41
Vor dem ersten Gebrauch	42
Bereiten Sie das Gerät vor	42
Teileliste	43
Bedienfeld	43
Gebrauchsanweisung	44
Einstellungen	44
Tipps	44
Problemlösung	46
Reinigung und Instandhaltung	47

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	55
Przed pierwszym użyciem	56
Przygotuj urządzenie	56
Lista części	57
Panel sterowania	57
Instrukcja użycia	58
Ustawienia	58
Porady	58
Rozwiązanie problemu	60
Czyszczenie i konserwacja	61

Thank you for choosing our oil-free fryer. Before using this appliance and to ensure its best use, please read the instructions carefully.

The safety measures listed here reduce the risk of fire, electric shock, and injury when followed correctly. Please keep the manual in a safe place for future reference, as well as the warranty, sales receipt, and box. If applicable, give these instructions to the future owner of the appliance. Always follow basic safety instructions and hazard prevention measures when using an electrical appliance. The manufacturer will not be responsible for any damage resulting from the user's failure to follow these instructions.

SECURITY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, the following basic safety precautions should always be observed.

- The appliance may only be used for its intended purposes. The manufacturer will not be responsible for any damage resulting from improper use or incorrect handling.
- Do not use it outdoors or for commercial purposes. This appliance is intended for domestic use only. If used for commercial purposes, the warranty will be void.
- Always unplug the appliance before cleaning and when not in use.
- This device should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or instructed in using the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Never immerse the cord, plug or main body of the appliance in water or other liquids. If the appliance falls into water, unplug it from the mains immediately and have it checked by an expert before using it again. It may cause fire, electric shock, injury or death.
- Always put ingredients in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or outlet while the appliance is in operation.
- Do not fill the container with oil, as this could cause a fire hazard.
- Make sure that the voltage and frequency of the circuit correspond to those indicated on the rating label of the appliance.
- Do not lift or operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or if the appliance is malfunctioning or has been dropped or damaged in any manner. In case of damage, contact after-sales service. A damaged cord or plug must only be replaced by the manufacturer or a qualified person to avoid injury.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not operate the appliance near hot surfaces, avoid proximity to open fires and all types of heat and ignition sources.

- Do not plug in or operate the appliance with wet hands.
- Plug the appliance into a grounded outlet and make sure it is securely connected.
- Never connect this appliance to an external timer to avoid dangerous situations.
- When using this appliance, make sure there is enough space above and on all sides for air circulation (10 cm). Do not operate the appliance if it is in contact with or near curtains, clothing, towels or other flammable materials.
- While the appliance is in operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep hands and face at a safe distance from steam and air outlet openings. Also be careful of steam and hot air when removing the tray from the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- If you see dark smoke coming from the appliance, unplug it immediately and wait for it to stop before removing the tray.
- The tray becomes hot when used in the air fryer. Wear gloves whenever you touch it.
- Place the air fryer on a firm, flat, level, heat-resistant surface. Do not place it on a soft surface such as a carpet. Avoid placing it in a place where it may tip over during operation.
- There are no user-serviceable parts inside. Do not attempt to disassemble or repair this product. Contact our after-sales service.
- Allow the appliance to cool for about 30 minutes before moving or cleaning it.
- Make sure the ingredients come out golden yellow instead of dark or brown. Remove any burnt food. Do not fry fresh potatoes above 200°C (to minimize acrylamide production).

BEFORE FIRST USE

Remove all packaging and all stickers or labels from the device.

Thoroughly clean the basket and pan with hot water, a little detergent and a non-abrasive sponge.

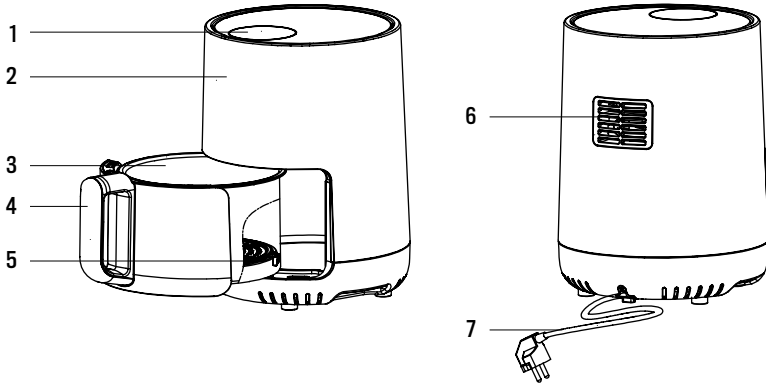
Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

This is an air fryer that works with hot air. Do not fill the basket with oil or fat for frying.

PREPARE THE APPLIANCE

1. Place the air fryer on a hard, flat, level, heat-resistant surface.
2. Place the basket on the fryer correctly.
3. Remove the cable from the cable compartment located at the bottom of the device.
4. Do not fill the container with oil or any other liquid.
5. Do not cover the appliance, as it interrupts the air flow and affects the cooking result.

LIST OF PARTS

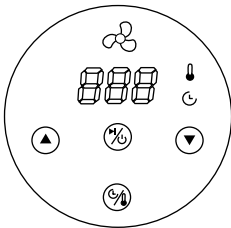


1. Control Panel
2. Main body
3. Basket

4. Basket handle
5. Inner tray

6. Air vent
7. Power cord

CONTROL PANEL



⏻ Power button

- Once the inner tray and basket are correctly placed in the air fryer body, the power button will illuminate.
- Press and hold the power button for 2 seconds to default the temperature to 180° and the cooking time to 15 minutes. Press again to start the cooking process.
- Press and hold the power button for 2 seconds to stop the de-

vice during operation. All lights will turn off and the fan will stop.

Note: While the device is operating, you can use the button to pause and start operation. The button light will flash while paused and the fan will turn off a few seconds later.

- Press the button again to continue cooking and the button light will remain on steadily.

⌚ Temperature/timer button

- Press this button to enter temperature and timer setting. Use the arrows to configure it.

⬆️ ⬆️ Control buttons

- You can use the arrows to adjust the time and temperature.
- The temperature range is 80°C to 200°C.
- The time range is from 1 minute to 60 minutes.

🌡️ Temperature indicator

🕒 Timer indicator

🌀 fan indicator

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Insert the inner tray into the fryer basket. Never use the basket without the tray inside.
2. Put the ingredients inside the basket and insert it into the body of the fryer.
3. Determine the temperature and preparation time needed for the ingredients you will be cooking.

Caution: Do not touch the basket during or immediately after use as it becomes very hot. Hold the tray by the handle only.

4. Some ingredients must be stirred halfway through the preparation process (see “Settings” section). To stir the ingredients, remove the basket from the fryer by holding it with the handle and shake it carefully. Then put the basket back into the fryer.
 5. When you hear the alarm beep, the programmed brew time has expired and the fan will stop. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
 6. Check that the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply place the basket back in the appliance and set the timer for a few more minutes.
- Do not turn the basket upside down with the inner tray, as any excess oil that may have accumulated at the bottom of the basket will leak into the ingredients.
 - Since the basket and ingredients are hot, depending on the type of food cooked in the fryer, steam may come out of the basket.
7. Empty the basket into a container or plate, being careful not to burn yourself.

Advice: To remove larger or more delicate ingredients, use tongs to remove them from the basket.

SETTINGS

The table below will help you choose the basic settings for the different types of ingredients. Please note that these settings are indicative. Ingredients with different shapes and sizes will require different time and temperature settings.

Since Quick Air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly removing the basket from the fryer during operation will barely disrupt the process.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients. Like large quantities of food, they require a slightly longer preparation time than smaller quantities of food.
- To optimize the final result and help the food cook evenly, carefully shake the basket halfway through the preparation process.
- Lightly coat fresh potatoes with a little oil before frying for a crispier result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages, in the deep fryer.
- Foods that can be prepared in the oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount to prepare crispy French fries is 300 grams.
- The doughs bought in the supermarket require a shorter preparation time than those made at home.

- If you want to bake a cake, quiche, muffins or delicate and filled ingredients, you can place silicone muffin molds and silicone mats inside the appliance.
- You can also use the air fryer to reheat food. Simply set the temperature to 150°C for 10 minutes.

	QTY. (G)	TIME (MIN.)	TEMP. (°C)	SHAKE
POTATOES & FRENCH FRIES				
French fries cong. fine	200-300	18-20	200	Yes
French fries cong. thick	200-300	20-25	200	Yes
Potato gratin	300	20-25	200	Yes
MEATS AND BIRDS				
Steaks	100-300	10-15	180	
Pork chops	100-300	10-15	180	
Hamburger	100-300	10-15	180	
Sausages	100-300	13-15	200	
Chicken drumsticks	100-300	25-30	180	
Chicken breast	100-300	15-20	180	
APPETIZERS (Oven safe only)				
Spring rolls	100-250	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Yes
frozen fish sticks	100-250	6-10	200	
Frozen breaded cheese Appetizers	100-250	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-250	10	160	
BAKED (Use baking mold)				
Cake	250	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffin	250	15-18	200	
Sweet snacks	250	20	160	

Note: If you have not preheated your air fryer, add 3 minutes to the preparation time to allow your appliance to warm up.

PROBLEM RESOLUTION

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The air fryer is not working.	The device is not plugged in.	Plug the cord into the grounded outlet.
	You have not set the timer.	To turn on the appliance, use the timer button and set the time.
The ingredients are not cooked.	There is too much food in the basket.	Remove some food. If you make smaller batches of food, they will cook more evenly.
	The set temperature is too low.	Select the highest temperature.
	Preparation time too short.	Add more prep time.
The ingredients are not fried evenly.	Some types of ingredients need to be removed halfway through the preparation process.	Remove the basket from the main body and shake it carefully halfway through the brewing process.
The food does not come out crispy.	The food was specific for a traditional fryer.	Use baking appetizers or lightly coat ingredients with a little oil for a crispier result.
The basket does not fit properly in the fryer.	There is too much food inside the basket.	Remove some food. Smaller cooking batches fry more evenly.
	The basket is not placed correctly in the fryer.	Push the basket down into the fryer until you hear a click.
White smoke comes out of the device.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a lot of oil will spill into the pan. The oil produces white smoke and the pan may become hotter than normal. This does not affect performance or the final result.
	The basket still contains grease residue from a previous use.	The white smoke is caused by the heating of the fat in the basket. Be sure to clean the basket well after each use.
Fresh potatoes do not fry evenly.	You didn't wash the potatoes well before frying them.	Rinse the potatoes well to remove all the starch from the outside.
Fresh potatoes are not crispy when they come out of the fryer.	The crispy texture of French fries depends on the amount of oil and water they contain.	Cut the potatoes into smaller sticks for a crispier result. Add a little more oil for a crispier result.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

The tray, basket and interior of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials to clean as this could damage the non-stick coating.

1. Unplug the appliance and allow it to cool.

Note: Remove the basket so the air fryer cools down faster.

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

3. Clean the tray and basket with hot water, a little detergent and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining residue.

Advice: If there is food stuck to the basket or tray, fill the basket with hot water and a little detergent. Put the tray in the basket and let it soak for about 10 minutes.

4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

Unplug your air fryer and make sure all parts are clean and dry before storing the appliance.



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 sin aceite. 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

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- El electrodoméstico sólo puede utilizarse para los fines previstos. El fabricante no se responsabilizará de los daños que resulten de un uso inapropiado o de una manipulación incorrecta.
- No lo use al aire libre ni con fines comerciales. Este electrodoméstico está destinado exclusivamente para uso doméstico. Si se utiliza con fines comerciales, la garantía quedará anulada.
- Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo y cuando no lo esté utilizando.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera de su alcance.
- Este aparato puede ser usado 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.
- Nunca sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo principal del electrodoméstico en agua u otros líquidos. En caso de que el aparato caiga en agua, desenchúfelo inmediatamente de la red eléctrica y pídale a un experto que lo revise antes de volver a utilizarlo. Puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones o la muerte.
- Ponga siempre los ingredientes en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra entrada ni la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto podría causar un riesgo de incendio.
- Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia del circuito corresponden a los indicados en la etiqueta de clasificación del aparato.
- No levante ni opere el electrodoméstico si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato está funcionando mal o se ha caído o dañado de alguna manera. En caso de daños, póngase en contacto con el servicio postventa. Un cable o enchufe dañado debe ser sustituido exclusivamente por el fabricante o por una persona cualificada para evitar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No opere el electrodoméstico cerca de superficies calientes, evite la proximidad a fuegos abiertos y todo tipo de calor y fuentes de ignición.

- No enchufe ni opere el aparato con las manos mojadas.
- Enchufe el aparato a un enchufe con toma de tierra y asegúrese de que está bien conectado.
- Nunca conecte este electrodoméstico a un temporizador externo para evitar situaciones peligrosas.
- Cuando utilice este aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio por encima y por todos los lados para la circulación del aire (10 cm). No opere el aparato si está en contacto o si está cerca de cortinas, ropa, toallas u otros materiales inflamables.
- Mientras el aparato esté en funcionamiento, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia prudencial del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si ve salir humo oscuro del aparato, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir antes de retirar la bandeja.
- La bandeja se calienta cuando se utiliza en la freidora de aire. Utilice guantes siempre que la toque.
- Coloque la freidora de aire sobre una superficie firme, plana, nivelada y resistente al calor. No lo coloque sobre una superficie blanda como una alfombra. Evite colocarla en un lugar donde pueda volcarse durante la operación.
- En el interior no hay piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente desmontar o reparar este producto. Póngase en contacto con nuestro servicio postventa.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de moverlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire cualquier alimento quemado. No fría patatas frescas a una temperatura superior a 200 °C (para minimizar la producción de acrilamida).

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el embalaje y todas las pegatinas o etiquetas del aparato.

Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

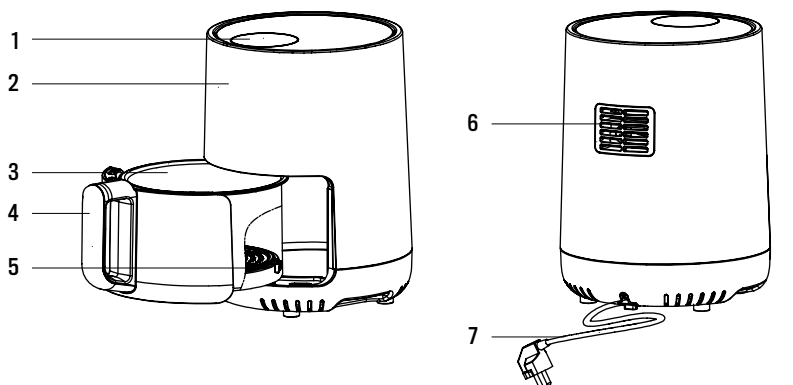
Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír.

PREPARAR EL ELECTRODOMÉSTICO

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie dura, plana, nivelada y resistente al calor.
2. Coloque la cesta en la freidora correctamente.
3. Extraiga el cable del compartimento del cable situado en la parte inferior del aparato.
4. No llene el recipiente con aceite ni con ningún otro líquido.
5. No cubra el aparato, ya que interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la cocción.

LISTA DE PARTES

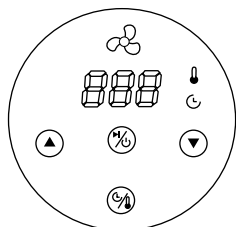


- 1. Panel de control
- 2. Cuerpo principal
- 3. Cesta

- 4. Asa de la cesta
- 5. Bandeja interior

- 6. Salida de aire
- 7. Cable de alimentación

PANEL DE CONTROL



Botón de encendido

- Una vez que la bandeja interior y la cesta estén correctamente colocadas en el cuerpo de la freidora, el botón de encendido se iluminará.
- Mantenga pulsado el botón de encendido durante 2 segundos para ajustar por defecto la temperatura a 180° y el tiempo de cocción a 15 minutos. Púlselo de nuevo para iniciar el proceso de cocción.

- Presione y mantenga presionado el botón de encendido durante 2 segundos para detener el aparato durante su funcionamiento. Todas las luces se apagarán y el ventilador se detendrá.

Nota: Mientras el aparato esté en funcionamiento, puede utilizar el botón para pausar e iniciar el funcionamiento. La luz del botón parpadeará mientras esté en pausa y el ventilador se apagará unos segundos después.

- Vuelva a pulsar el botón para continuar con el cocinado y la luz del botón permanecerá encendida de manera fija.

Botón de temperatura/temporizador

- Presione este botón para entrar en la configuración de la temperatura y el temporizador. Utilice las flechas para configurarlo.

Botones de control

- Puede utilizar las flechas para ajustar el tiempo y la temperatura.
- El rango de temperatura es de 80 °C a 200 °C.
- El rango de tiempo es de 1 minutos a 60 minutos.

 Indicador de temperatura

 Indicador del temporizador

 Indicador del ventilador

INSTRUCCIONES DE USO

1. Inserte la bandeja interior dentro de la cesta de la freidora. Nunca use la cesta sin la bandeja dentro.
2. Ponga los ingredientes en el interior de la cesta e introduzcala en el cuerpo de la freidora.
3. Determine la temperatura y el tiempo de preparación necesario para los ingredientes que va a cocinar.

Precaución: No toque la cesta durante o inmediatamente después de usarla, ya que se calienta mucho. Sujete la bandeja sólo por el asa.

4. Algunos ingredientes deben removerse a mitad del proceso de preparación (consulte la sección "Ajustes"). Para remover los ingredientes, saque la cesta de la freidora sujetándola con el asa y agítela cuidadosamente. Después vuelva a introducir la cesta en la freidora.
5. Cuando oiga el pitido de la alarma, el tiempo de preparación programado se habrá agotado y el ventilador se detendrá. Saque la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Compruebe que los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la cesta en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más.
- No ponga la cesta boca abajo con la bandeja interior, ya que cualquier exceso de aceite que pueda haberse acumulado en el fondo de la cesta se filtrará a los ingredientes.
- Ya que la cesta y los ingredientes están calientes, dependiendo del tipo de comida que haya cocinada en la freidora, puede salir vapor de la cesta.
7. Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato con cuidado de no quemarse.

Consejo: Para extraer los ingredientes más grandes o delicados, ayúdese con unas pinzas para sacarlos de la cesta.

AJUSTES

Con la tabla que encontrará a continuación le ayudará a elegir los ajustes básicos para los diferentes tipos de ingredientes. Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Ingredientes con diferentes formas y tamaños requerirán diferentes ajustes de tiempo y temperatura.

Dado que la tecnología Quick Air recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato, el hecho de retirar brevemente la cesta de la freidora durante su funcionamiento apenas alterará el proceso.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que ingredientes más grandes. Al igual que grandes cantidades de alimentos, requieren un tiempo de preparación ligeramente más largo que cantidades de alimentos más pequeñas.
- Para optimizar el resultado final y ayudar a que la comida se cocine uniformemente, agite cuidadosamente la cesta a mitad del proceso de preparación.
- Cubra ligeramente las patatas frescas con un poco de aceite antes de freírlas para obtener un resultado más crujiente.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora.
- Los alimentos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 300 gramos.
- Las masas que se compra en el supermercado requiere un tiempo de preparación más corto que la hecha en casa.

- Si desea hornear un pastel, un quiche, magdalenas o ingredientes delicados y rellenos, puede colocar moldes de silicona para magdalenas y esteras de silicona en el interior del aparato.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar comida. Basta con ajustar la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

	CANT.(G)	TIEMPO (MIN.)	TEMP. (°C)	AGITAR
PATATAS & PATATAS FRITAS				
Patatas fritas cong. finas	200-300	18-20	200	Sí
Patatas fritas cong. gruesas	200-300	20-25	200	Sí
Gratin de patata	300	20-25	200	Sí
CARNES Y AVES				
Filetes	100-300	10-15	180	
Chuletas de cerdo	100-300	10-15	180	
Hamburguesa	100-300	10-15	180	
Longanizas	100-300	13-15	200	
Muslitos de pollo	100-300	25-30	180	
Pechuga de pollo	100-300	15-20	180	
APERITIVOS (Solo los aptos para horno)				
Rollitos de primavera	100-250	8-10	200	Sí
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Sí
Palitos de pescado congelados	100-250	6-10	200	
Aperitivos de queso empanado congelados	100-250	8-10	180	
Verduras rellenas	100-250	10	160	
HORNEADO (Usar molde de horno)				
Tarta	250	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Magdalenas	250	15-18	200	
Aperitivos dulces	250	20	160	

Nota: Si no ha precalentado su freidora de aire, agregue 3 minutos al tiempo de preparación para permitir que su aparato se caliente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable a la con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Para encender el aparato, utilice el botón del temporizador y programar el tiempo.
Los ingredientes no están cocinados.	Hay demasiada comida en la cesta.	Quite algo de comida. Si realiza tandas de comida más pequeñas se cocinarán más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Seleccione la temperatura más elevada.
	Tiempo de preparación demasiado corto.	Añada más tiempo de preparación.
Los ingredientes no se fríen uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes necesitan ser removidos a mitad del proceso de preparación.	Retire la cesta del cuerpo principal y agítela cuidadosamente a mitad del proceso de preparación.
La comida no sale crujiente.	La comida era específica para una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para hornear o cubra ligeramente los ingredientes con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
La cesta no encaja correctamente en la freidora.	Hay demasiada comida en el interior de la cesta.	Quite algo de comida. Las tandas de cocción más pequeñas se fríen más uniformemente.
	La cesta no está colocada correctamente en la freidora.	Empuje la cesta hacia abajo en la freidora hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se derramará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al rendimiento ni al resultado final.
	La cesta aún contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cesta. Asegúrese de limpiar bien la cesta después de cada uso.
Las patatas frescas no se fríen uniformemente.	No lavó bien las patatas antes de freirlas.	Enjuague bien las patatas para eliminar todo el almidón del exterior.
Las patatas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Corte las patatas en palitos más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

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

2. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la bandeja y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar los residuos restantes.

Consejo: Si hay comida pegada a la cesta, a la bandeja, llene la cesta con agua caliente y un poco de detergente. Ponga la bandeja en la cesta y déjela en remojo durante unos 10 minutos.

4. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Desenchufe su freidora de aire y asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardar el aparato.



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 sem óleo. 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 seguidas corretamente. Guarde o manual em local seguro para referência futura, bem como a garantia, recibo de venda e caixa. Se aplicável, entregue estas instruções ao futuro proprietário do aparelho. Siga sempre as instruções básicas de segurança e medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não será responsável por quaisquer danos resultantes do incumprimento destas instruções por parte do utilizador.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas de segurança devem ser sempre observadas.

- O aparelho só pode ser utilizado para os fins a que se destina. O fabricante não será responsável por quaisquer danos resultantes de uso indevido ou manuseio incorreto.
- Não o use ao ar livre ou para fins comerciais. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Se utilizado para fins comerciais, a garantia será anulada.
- Desligue sempre o aparelho antes de limpar e quando não estiver em uso.
- Este dispositivo não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Nunca mergulhe o cabo, a ficha ou o corpo principal do aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho cair na água, desligue-o imediatamente da rede elétrica e leve-o para ser verificado por um especialista antes de utilizá-lo novamente. Isso pode causar incêndio, choque elétrico, ferimentos ou morte.
- Coloque sempre os ingredientes no cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra a entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Certifique-se de que a tensão e a frequência do circuito correspondem às indicadas na etiqueta de classificação do aparelho.
- Não levante ou opere o aparelho se o cabo de alimentação ou plugue estiver danificado, ou se o aparelho estiver com defeito ou tiver caído ou danificado de alguma forma. Em caso de danos, contacte o serviço pós-venda. Um cabo ou plugue danificado só deve ser substituído pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada para evitar ferimentos.
- Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão. Não opere o aparelho perto de superfícies quentes, evite a proximidade de fogo aberto e todos os tipos de calor e fontes de ignição.

- Não conecte ou opere o aparelho com as mãos molhadas.
- Conecte o aparelho a uma tomada aterrada e certifique-se de que esteja conectado com segurança.
- Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo para evitar situações perigosas.
- Ao utilizar este aparelho, certifique-se de que existe espaço suficiente acima e em todos os lados para a circulação de ar (10 cm). Não opere o aparelho se ele estiver em contato ou próximo a cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis.
- Enquanto o aparelho está em funcionamento, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quente ao retirar a bandeja do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso.
- Se notar fumaça escura saindo do aparelho, desligue-o imediatamente e espere que pare antes de retirar a bandeja.
- A bandeja fica quente quando usada na fritadeira. Use luvas sempre que tocá-lo.
- Coloque a fritadeira sobre uma superfície firme, plana, nivelada e resistente ao calor. Não o coloque sobre uma superfície macia, como um carpete. Evite colocá-lo em um local onde possa tombar durante a operação.
- Não existem reparos de peças no interior. Não tente desmontar ou reparar este produto. Contacte o nosso serviço pós-venda.
- Deixe o aparelho esfriar por cerca de 30 minutos antes de movê-lo ou limpá-lo.
- Certifique-se de que os ingredientes fiquem amarelos dourados em vez de escuros ou marrons. Remova qualquer comida queimada. Não frite batatas frescas acima de 200°C (para minimizar a produção de acrilamida).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remova todas as embalagens e todos os adesivos ou etiquetas do dispositivo.

Limpe bem o cesto e a panela com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

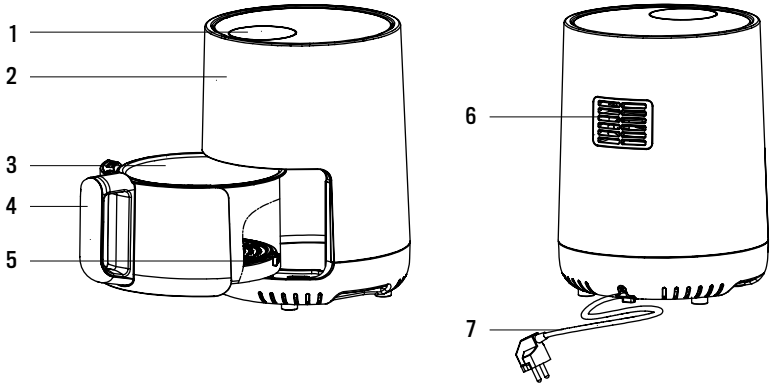
Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira de ar quente que funciona com ar quente. Não encha o cesto com óleo ou gordura para fritar.

PREPARE O APARELHO

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície dura, plana, nivelada e resistente ao calor.
2. Coloque a cesta sobre a friteira corretamente.
3. Remova o cabo do compartimento de cabos localizado na parte inferior do dispositivo.
4. Não encha o recipiente com óleo ou qualquer outro líquido.
5. Não cubra o aparelho, pois interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado do cozimento.

LISTA DE PEÇAS

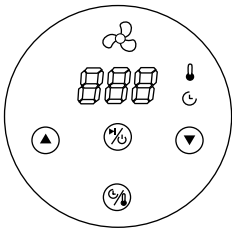


- 1. Painel de controle
- 2. Corpo Principal
- 3. Cesta

- 4. Alça de cesta
- 5. Bandeja interna

- 6. Saída de ar
- 7. Cabo de alimentação

PAINEL DE CONTROLE



Botão de alimentação

- Assim que a bandeja interna e o cesto estiverem corretamente colocados no corpo da fritadeira, o botão liga / desliga acenderá.
- Pressione e segure o botão liga / desliga por 2 segundos para definir a temperatura para 180° e o tempo de cozimento para 15 minutos. Pressione novamente para iniciar o processo de cozimento.
- Pressione e segure o botão liga/desliga por 2 segundos para parar o dispositivo durante a operação. Todas as luzes se apagarão e o ventilador irá parar.

Observação: Enquanto o dispositivo está em operação, você pode usar o botão para pausar e iniciar a operação. A luz do botão piscará durante a pausa e o ventilador desligará alguns segundos depois.

- Pressione o botão novamente para continuar cozinhando e a luz do botão permanecerá acesa.

Botão de temperatura/temporizador

- Pressione este botão para entrar na configuração de temperatura e temporizador. Use as setas para configurá-lo.

Botões de controle

- Você pode usar as setas para ajustar o tempo e a temperatura.
- A faixa de temperatura é de 80°C a 200°C.
- O intervalo de tempo é de 1 minuto a 60 minutos.

 Indicador de temperatura

 Indicador de temporizador

 Indicador de ventilador

INSTRUÇÕES DE USO

1. Insira a bandeja interna no cesto da fritadeira. Nunca utilize o cesto sem a bandeja dentro.
2. Coloque os ingredientes dentro do cesto e insira-o no corpo da fritadeira.
3. Determine a temperatura e o tempo de preparo necessários para os ingredientes que você irá cozinhar.

Cuidado: Não toque no cesto durante ou imediatamente após a utilização, pois fica muito quente. Segure a bandeja apenas pela alça.

4. Alguns ingredientes devem ser mexidos a meio do processo de preparação (ver seção “Configurações”). Para mexer os ingredientes, retire o cesto da fritadeira segurando-o pela pega e agite-o cuidadosamente. Em seguida, coloque o cesto novamente na fritadeira.
5. Ao ouvir o bipe do alarme, o tempo de preparo programado expirou e o ventilador irá parar. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
6. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar o cesto novamente no aparelho e acertar o cronômetro para mais alguns minutos.
- Não vire o cesto de cabeça para baixo com a bandeja interna, pois o excesso de óleo que possa ter se acumulado no fundo do cesto vazará para os ingredientes.
- Como o cesto e os ingredientes estão quentes, dependendo do tipo de alimento cozinhado na fritadeira, pode sair vapor do cesto.
7. Esvazie a cesta em um recipiente ou prato, tomando cuidado para não se queimar.

Conselho: Para retirar ingredientes maiores ou mais delicados, use uma pinça para retirá-los do cesto.

CONFIGURAÇÕES

A tabela abaixo irá ajudá-lo a escolher as configurações básicas para os diferentes tipos de ingredientes. Observe que essas configurações são indicativas. Ingredientes com formatos e tamanhos diferentes exigirão configurações de tempo e temperatura diferentes.

Como a tecnologia Quick Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, remover brevemente o cesto da fritadeira durante o funcionamento dificilmente interromperá o processo.

PONTAS

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco mais curto do que ingredientes maiores. Tal como grandes quantidades de alimentos, requerem um tempo de preparação ligeiramente mais longo do que quantidades menores de alimentos.
- Para otimizar o resultado final e ajudar a cozinhar os alimentos de maneira uniforme, agite cuidadosamente o cesto a meio do processo de preparação.
- Cubra levemente as batatas frescas com um pouco de óleo antes de fritar para obter um resultado mais crocante.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
- Os alimentos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 300 gramas.
- As massas compradas no supermercado exigem um tempo de preparo menor do que as feitas em casa.

- Se quiser fazer um bolo, quiche, muffins ou ingredientes delicados e recheados, você pode colocar formas de silicone para muffins e tapetes de silicone dentro do aparelho.
- Você também pode usar a fritadeira para reaquecer alimentos. Basta definir a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

	QUANTIDADE. (G)	TEMPO (MIN.)	TEMPERATURA. (°C)	SACUDIR
BATATAS E BATATAS FRITAS				
Cong de batatas fritas. multar	200-300	18-20	200	Sim
Cong de batatas fritas. espesso	200-300	20-25	200	Sim
Batata gratinada	300	20-25	200	Sim
CARNES E AVES				
Bifes	100-300	10-15	180	
Costeletas de porco	100-300	10-15	180	
Hamburger	100-300	10-15	180	
Salsichas	100-300	13-15	200	
Coxinhas de frango	100-300	25-30	180	
Peito de frango	100-300	15-20	180	
APERITIVOS (Apenas seguro para forno)				
Rolinhos de primavera	100-250	8-10	200	Sim
Nuggets de frango congelado	100-300	6-10	200	Sim
Palitos de peixe congelado	100-250	6-10	200	
Aperitivos de Queijo Empanado Congelado	100-250	8-10	180	
Legumes recheados	100-250	10	160	
COZIDO (Use forma para assar)				
Bolo	250	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffin	250	15-18	200	
Lanches doces	250	20	160	

Observação: Se você não pré-aqueceu a fritadeira, acrescente 3 minutos ao tempo de preparo para permitir que o aparelho aqueça.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira não está funcionando.	O dispositivo não está conectado.	Conecte o cabo na tomada aterrada.
	Você não ajustou o cronômetro.	Para ligar o aparelho, use o botão do cronômetro e ajuste a hora.
Os ingredientes não estão cozidos.	Há muita comida na cesta.	Retire um pouco de comida. Se você fizer porções menores de comida, elas cozinharão de maneira mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Selecione a temperatura mais alta.
	Tempo de preparação muito curto.	Adicione mais tempo de preparação.
Os ingredientes não são fritos uniformemente.	Alguns tipos de ingredientes precisam ser removidos no meio do processo de preparação.	Retire o cesto do corpo principal e agite-o cuidadosamente a meio do processo de preparação.
A comida não sai crocante.	A comida era específica para uma fritadeira tradicional.	Use aperitivos assados ou cubra levemente os ingredientes com um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.
O cesto não cabe corretamente na fritadeira.	Há muita comida dentro da cesta.	Retire um pouco de comida. Lotes de cozimento menores fritos de maneira mais uniforme.
	O cesto não está colocado corretamente na fritadeira.	Empurre o cesto para dentro da fritadeira até ouvir um clique.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Quando você frita ingredientes gordurosos na fritadeira, muito óleo pode derramar na frigideira. O óleo produz fumaça branca e a panela pode ficar mais quente que o normal. Isso não afeta o desempenho ou o resultado final.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura de uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura do cesto. Certifique-se de limpar bem a cesta após cada uso.
Batatas frescas não fritam uniformemente.	Você não lavou bem as batatas antes de fritá-las.	Lave bem as batatas para retirar todo o amido do exterior.
As batatas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	A textura crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água que contém.	Corte as batatas em palitos menores para obter um resultado mais crocante. Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização.

A bandeja, o cesto e o interior do aparelho possuem um revestimento antiaderente. Não use panelas de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar.

Observação: Remova a cesta para que a fritadeira esfrie mais rápido.

2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.

3. Limpe a bandeja e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Você pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer resíduo restante.

Conselho: Se houver alimentos presos no cesto ou bandeja, encha o cesto com água quente e um pouco de detergente. Coloque a bandeja na cesta e deixe de molho por cerca de 10 minutos.

4. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Desligue a fritadeira e certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas antes de guardar o aparelho.



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 sans huile. Avant d'utiliser cet appareil et pour garantir sa meilleure utilisation, veuillez lire attentivement la notice.

Les mesures de sécurité répertoriées ici réduisent le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure lorsqu'elles sont correctement suivies. Veuillez conserver le manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la garantie, le reçu de vente et la boîte. Le cas échéant, remettez ces instructions au futur propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les instructions de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lorsque vous utilisez un appareil électrique. Le fabricant ne sera pas responsable de tout dommage résultant du non-respect par l'utilisateur de ces instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées.

- L'appareil ne doit être utilisé que conformément à sa destination. Le fabricant ne sera pas responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. En cas d'utilisation à des fins commerciales, la garantie sera annulée.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 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 manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
- Ne plongez jamais le cordon, la fiche ou le corps principal de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement du secteur et faites-le vérifier par un expert avant de le réutiliser. Cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique, des blessures, voire la mort.
- Mettez toujours les ingrédients dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence du circuit correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne soulevez pas et n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, contactez le service après-vente. Un cordon ou une fiche endommagée doit être remplacé uniquement par le fabricant ou une personne qualifiée pour éviter les blessures.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces chaudes, évitez la proximité de feux ouverts et de tout type de sources de chaleur et d'inflammation.

- Ne branchez pas et n'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil sur une prise mise à la terre et assurez-vous qu'il est correctement connecté.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe pour éviter les situations dangereuses.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air (10 cm). N'utilisez pas l'appareil s'il est en contact avec ou à proximité de rideaux, de vêtements, de serviettes ou d'autres matériaux inflammables.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre des ouvertures de sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le plateau de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil, débranchez-le immédiatement et attendez qu'elle s'arrête avant de retirer le plateau.
- Le plateau devient chaud lorsqu'il est utilisé dans la friteuse à air. Portez des gants chaque fois que vous le touchez.
- Placez la friteuse à air sur une surface ferme, plate, plane et résistante à la chaleur. Ne le placez pas sur une surface molle telle qu'un tapis. Évitez de le placer dans un endroit où il pourrait basculer pendant le fonctionnement.
- Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de démonter ou de réparer ce produit. Contactez notre service après-vente.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients soient jaune doré au lieu d'être foncés ou bruns. Retirez tous les aliments brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à plus de 200°C (afin de minimiser la production d'acrylamide).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les emballages et tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.

Nettoyez soigneusement le panier et la poêle avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.

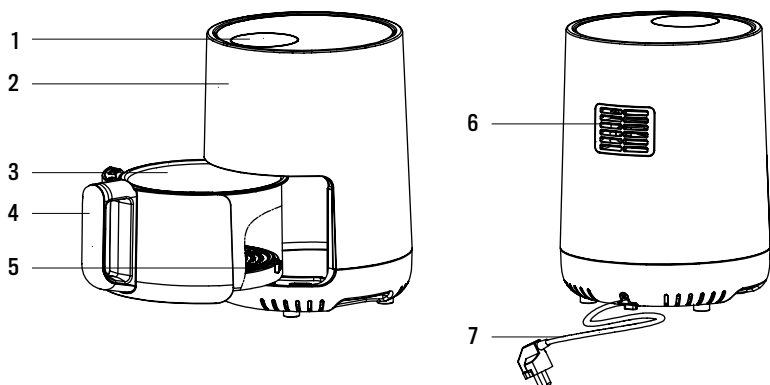
Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou de la graisse pour la friture.

PRÉPAREZ L'APPAREIL

1. Placez la friteuse à air sur une surface dure, plate, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez correctement le panier sur le friteiroa.
3. Retirez le câble du compartiment à câbles situé au bas de l'appareil.
4. Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile ou tout autre liquide.
5. Ne couvrez pas l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la cuisson.

LISTE DES PIÈCES

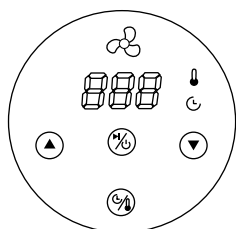


- 1. Panneau de commande
- 2. Corps principal
- 3. Panier

- 4. Anse de panier
- 5. Plateau intérieur

- 6. Bouche d'aération
- 7. Cable d'alimentation

PANNEAU DE COMMANDE



Bouton d'allumage

- Une fois le plateau intérieur et le panier correctement placés dans le corps de la friteuse à air, le bouton d'alimentation s'allumera.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour régler par défaut la température à 180° et le temps de cuisson à 15 minutes. Appuyez à nouveau pour démarrer le processus de cuisson.

- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour arrêter l'appareil pendant le fonctionnement. Toutes les lumières s'éteindront et le ventilateur s'arrêtera.

Note: Pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez utiliser le bouton pour mettre en pause et démarrer le fonctionnement. Le voyant du bouton clignote pendant la pause et le ventilateur s'éteint quelques secondes plus tard.

- Appuyez à nouveau sur le bouton pour poursuivre la cuisson et le voyant du bouton restera allumé en permanence.

Bouton température/minuterie

- Appuyez sur ce bouton pour accéder au réglage de la température et de la minuterie. Utilisez les flèches pour le configurer.

Boutons de commande

- Vous pouvez utiliser les flèches pour régler l'heure et la température.
- La plage de température est de 80°C à 200°C.
- La plage de temps est de 1 minute à 60 minutes.

 Indicateur de température

 Indicateur de minuterie

 Indicateur de ventilateur

MODE D'EMPLOI

1. Insérez le plateau intérieur dans le panier de la friteuse. N'utilisez jamais le panier sans le plateau à l'intérieur.
2. Mettez les ingrédients dans le panier et insérez-le dans le corps de la friteuse.
3. Déterminez la température et le temps de préparation nécessaires pour les ingrédients que vous allez cuisiner.

Prudence: Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après utilisation car il devient très chaud. Tenez le plateau uniquement par la poignée.

4. Certains ingrédients doivent être mélangés à mi-chemin du processus de préparation (voir la section « Paramètres »). Pour mélanger les ingrédients, retirez le panier de la friteuse en le tenant par la poignée et secouez-le délicatement. Remettez ensuite le panier dans la friteuse.
 5. Lorsque vous entendez le bip d'alarme, le temps d'infusion programmé a expiré et le ventilateur s'arrêtera. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
 6. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
 - Ne retournez pas le panier avec le plateau intérieur, car tout excès d'huile qui aurait pu s'accumuler au fond du panier s'écoulerait dans les ingrédients.
 - Le panier et les ingrédients étant chauds, selon le type d'aliments cuits dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du panier.
 7. Videz le panier dans un récipient ou une assiette en faisant attention de ne pas vous brûler.
- Conseil:** Pour retirer des ingrédients plus gros ou plus délicats, utilisez des pinces pour les retirer du panier.

PARAMÈTRES

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les réglages de base pour les différents types d'ingrédients. Veuillez noter que ces paramètres sont indicatifs. Les ingrédients de formes et de tailles différentes nécessiteront des réglages de temps et de température différents. Étant donné que la technologie Quick Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le panier de la friteuse pendant le fonctionnement perturbera à peine le processus.

CONSEILS

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros. Comme les grandes quantités d'aliments, ils nécessitent un temps de préparation légèrement plus long que les petites quantités d'aliments.
- Pour optimiser le résultat final et aider les aliments à cuire uniformément, secouez soigneusement le panier à mi-cuisson.
- Enduisez légèrement les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile avant de les faire frire pour un résultat plus croustillant.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les aliments pouvant être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.

- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 300 grammes. Les pâtes achetées en supermarché nécessitent un temps de préparation plus court que celles fabriquées à la maison.
- Si vous souhaitez réaliser un gâteau, une quiche, des muffins ou des ingrédients délicats et fourrés, vous pouvez placer des moules à muffins en silicone et des tapis en silicone à l'intérieur de l'appareil.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des aliments. Réglez simplement la température à 150°C pendant 10 minutes.

	QTÉ. (G)	TEMPS (MIN.)	TEMP. (°C)	SECOUER
POMMES DE TERRE ET FRITES				
Frites cong. bien	200-300	18-20	200	Ouais
Frites cong. épais	200-300	20-25	200	Ouais
Gratin dauphinois	300	20-25	200	Ouais
VIANDES ET OISEAUX				
Steaks	100-300	10-15	180	
Côtes de porc	100-300	10-15	180	
Hamburger	100-300	10-15	180	
Saucisses	100-300	13-15	200	
Pilons de poulet	100-300	25-30	180	
Blanc de poulet	100-300	15-20	180	
APÉRITIFS (Passe au four uniquement)				
Rouleaux de printemps	100-250	8-10	200	Ouais
Nuggets de poulet surgelés	100-300	6-10	200	Ouais
Bâtonnets de poisson surgelés	100-250	6-10	200	
Apéritifs au fromage panés surgelés	100-250	8-10	180	
Légumes farcis	100-250	10	160	
CUIT (Utilisez un moule à pâtisserie)				
Tarte	250	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffin	250	15-18	200	
Des collations sucrées	250	20	160	

Note: Si vous n'avez pas préchauffé votre friteuse à air, ajoutez 3 minutes au temps de préparation pour permettre à votre appareil de se réchauffer.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon dans la prise mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Pour allumer l'appareil, utilisez le bouton de la minuterie et réglez l'heure.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Retirez un peu de nourriture. Si vous préparez de plus petites quantités d'aliments, ils cuiront plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Sélectionnez la température la plus élevée.
	Temps de préparation trop court.	Ajoutez plus de temps de préparation.
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément.	Certains types d'ingrédients doivent être retirés à mi-chemin du processus de préparation.	Retirez le panier du corps principal et secouez-le soigneusement à mi-chemin du processus d'infusion.
La nourriture n'est pas croustillante.	La nourriture était spécifique à une friteuse traditionnelle.	Utilisez des entrées de pâtisserie ou enduisez légèrement les ingrédients d'un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne rentre pas correctement dans la friteuse.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Retirez un peu de nourriture. Des lots de cuisson plus petits font frire plus uniformément.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la friteuse.	Poussez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, beaucoup d'huile se déversera dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut devenir plus chaude que la normale. Cela n'affecte pas les performances ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est provoquée par l'échauffement de la graisse dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas frites uniformément.	Vous n'avez pas bien lavé les pommes de terre avant de les faire frire.	Bien rincer les pommes de terre pour éliminer toute la fécule de l'extérieur.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le plateau, le panier et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Note: Retirez le panier pour que la friteuse à air refroidisse plus rapidement.

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

3. Nettoyez le plateau et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer tout résidu restant.

Conseil: S'il y a des aliments collés au panier ou au plateau, remplissez le panier avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Mettez le plateau dans le panier et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Débranchez votre friteuse à air et assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.



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 senza olio. 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 incendio, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Si prega di conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro, così come la garanzia, la ricevuta di vendita e la scatola. Se applicabile, consegnare 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 dalla mancata osservanza di queste istruzioni da parte dell'utente.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le seguenti precauzioni di sicurezza di base.

- L'apparecchio può essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Non utilizzarlo all'aperto o per scopi commerciali. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Se utilizzato per scopi commerciali, la garanzia sarà nulla.
- Scollegare sempre l'apparecchio prima della pulizia e quando non viene utilizzato.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi connessi.
- Non immergere mai il cavo, la spina o il corpo principale dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegatelo immediatamente dalla rete elettrica e fatelo controllare da un esperto prima di riutilizzarlo. Potrebbe causare incendi, scosse elettriche, lesioni o morte.
- Mettere sempre gli ingredienti nel cestello per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso o l'uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il contenitore con olio, poiché ciò potrebbe causare pericolo di incendio.
- Assicurarci che la tensione e la frequenza del circuito corrispondano a quelle indicate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- Non sollevare o utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o se l'apparecchio non funziona correttamente o è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. In caso di danni contattare il servizio post-vendita. Un cavo o una spina danneggiati devono essere sostituiti solo dal produttore o da una persona qualificata per evitare lesioni.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone. Non utilizzare l'apparecchio vicino a superfici calde, evitare la vicinanza a fiamme libere e tutti i tipi di fonti di calore e di accensione.

- Non collegare o utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra e assicurarsi che sia collegato saldamente.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno per evitare situazioni pericolose.
- Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi che ci sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria (10 cm). Non utilizzare l'apparecchio se è a contatto o vicino a tende, indumenti, asciugamani o altri materiali infiammabili.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il vassoio dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Se vedete uscire del fumo scuro dall'apparecchio, scollegatelo immediatamente e aspettate che si fermi prima di rimuovere la vaschetta.
- Il vassoio diventa caldo quando viene utilizzato nella friggitrice ad aria. Indossa i guanti ogni volta che lo tocchi.
- Posizionare la friggitrice su una superficie solida, piana, piana e resistente al calore. Non posizionarlo su una superficie morbida come un tappeto. Evitare di posizionarlo in un luogo dove potrebbe ribaltarsi durante il funzionamento.
- All'interno non sono presenti parti riparabili dall'utente. Non tentare di smontare o riparare questo prodotto. Contatta il nostro servizio post-vendita.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.
- Assicurati che gli ingredienti risultino di colore giallo dorato anziché scuro o marrone. Rimuovere eventuali cibi bruciati. Non friggere le patate fresche a una temperatura superiore a 200°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutto l'imballaggio e tutti gli adesivi o le etichette dal dispositivo.

Pulite accuratamente il cestello e la padella con acqua calda, poco detersivo e una spugna non abrasiva.

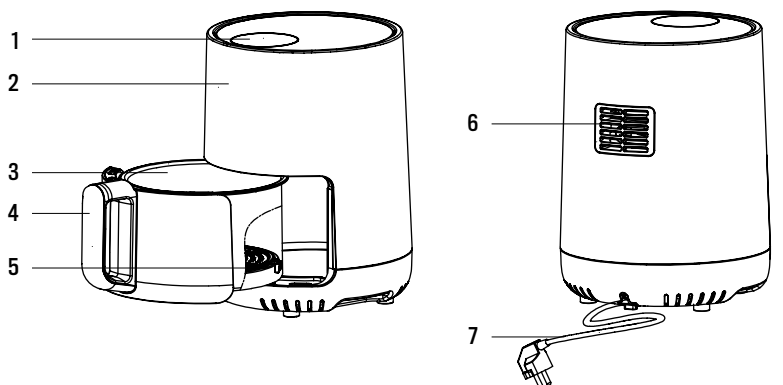
Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice che funziona con aria calda. Non riempire il cestello con olio o grassi per friggere.

PREPARARE L'APPARECCHIO

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie dura, piana, piana e resistente al calore.
2. Posizionare correttamente il cestino sulla freddoia.
3. Rimuovere il cavo dal vano cavi situato nella parte inferiore del dispositivo.
4. Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi.
5. Non coprire l'apparecchio poiché interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della cottura.

ELENCO DELLE PARTI

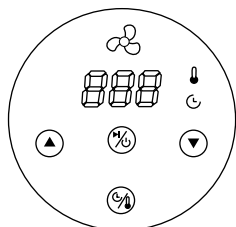


- 1. Pannello di controllo
- 2. Corpo principale
- 3. Cestino

- 4. Maniglia del cestino
- 5. Vassoio interno

- 6. Condotto dell'aria
- 7. Cavo di alimentazione

PANNELLO DI CONTROLLO



Pulsante di accensione

- Una volta posizionati correttamente il vassoio interno e il cestello nel corpo della friggitrice, il pulsante di accensione si illuminerà.
- Tieni premuto il pulsante di accensione per 2 secondi per impostare la temperatura su 180° e il tempo di cottura su 15 minuti. Premere nuovamente per avviare il processo di cottura.

- Tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi per arrestare il dispositivo durante il funzionamento. Tutte le luci si spegneranno e la ventola si fermerà.

Nota: Mentre il dispositivo è in funzione, è possibile utilizzare il pulsante per mettere in pausa e avviare l'operazione. La luce del pulsante lampeggerà durante la pausa e la ventola si spegnerà pochi secondi dopo.

- Premere nuovamente il pulsante per continuare la cottura e la spia del pulsante rimarrà accesa fissa.

Tasto temperatura/timer

- Premere questo pulsante per accedere all'impostazione della temperatura e del timer. Utilizza le frecce per configurarlo.

Pulsanti di controllo

- È possibile utilizzare le frecce per regolare l'ora e la temperatura.
- L'intervallo di temperatura è compreso tra 80°C e 200°C.
- L'intervallo di tempo va da 1 minuto a 60 minuti.

 Indicatore di temperatura

 Indicatore del temporizzatore

 Indicatore della ventola

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Inserire il vassoio interno nel cestello della friggitrice. Non utilizzare mai il cestello senza il vassoio all'interno.
2. Metti gli ingredienti all'interno del cestello e inseriscilo nel corpo della friggitrice.
3. Determina la temperatura e il tempo di preparazione necessari per gli ingredienti che cucinerai.

Attenzione: Non toccare il cestello durante o immediatamente dopo l'uso poiché diventa molto caldo. Tenere il vassoio solo per la maniglia.

4. Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà del processo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni"). Per mescolare gli ingredienti, togliere il cestello dalla friggitrice afferrandolo per il manico e agitarlo con cura. Rimetti quindi il cestello nella friggitrice.
 5. Quando si sente il segnale acustico di allarme, il tempo di erogazione programmato è scaduto e la ventola si fermerà. Rimuovere il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
 6. Controlla che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, rimetti semplicemente il cestello nell'apparecchio e imposta il timer per qualche altro minuto.
- Non capovolgere il cestello con il vassoio interno, poiché l'olio in eccesso eventualmente accumulato sul fondo del cestello colerà negli ingredienti.
 - Poiché il cestello e gli ingredienti sono caldi, a seconda del tipo di cibo cotto nella friggitrice, dal cestello potrebbe fuoriuscire del vapore.
7. Svuotare il cestello in un contenitore o in un piatto, facendo attenzione a non scottarsi.

Consiglio: Per rimuovere ingredienti più grandi o delicati, utilizzare una pinza per rimuoverli dal cestello.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente ti aiuterà a scegliere le impostazioni di base per i diversi tipi di ingredienti. Tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Ingredienti con forme e dimensioni diverse richiedono impostazioni di tempo e temperatura diverse.

Poiché la tecnologia Quick Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, rimuovere brevemente il cestello dalla friggitrice durante il funzionamento interromperà appena il processo.

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi. Come le grandi quantità di cibo, richiedono un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto alle quantità di cibo più piccole.
- Per ottimizzare il risultato finale e favorire una cottura uniforme dei cibi, agitare accuratamente il cestello a metà cottura.
- Per un risultato più croccante, ricoprire leggermente le patate fresche con un filo d'olio prima di friggerle.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi, come ad esempio salsicce, nella friggitrice.
- Gli alimenti che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 300 grammi. Gli impasti comprati al supermercato richiedono tempi di preparazione più brevi rispetto a quelli fatti in casa.

- Se si desidera cuocere una torta, una quiche, dei muffin o ingredienti delicati e ripieni, è possibile inserire all'interno dell'apparecchio stampi per muffin in silicone e tappetini in silicone.
- Puoi anche utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare il cibo. Basta impostare la temperatura a 150°C per 10 minuti.

	QTÀ. (G)	TEMPO (MIN.)	TEMP. (°C)	SCUOTERE
PATATE E PATATINE FRITTE				
Patatine fritte cong. Bene	200-300	18-20	200	Sì
Patatine fritte cong. spesso	200-300	20-25	200	Sì
Patate gratinate	300	20-25	200	Sì
CARNI E UCCELLI				
Bistecche	100-300	10-15	180	
Bracirole di maiale	100-300	10-15	180	
Hamburger	100-300	10-15	180	
Salsicce	100-300	13-15	200	
Cosce di pollo	100-300	25-30	180	
Petto di pollo	100-300	15-20	180	
ANTIPASTI (Solo adatto al forno)				
Involtilini primavera	100-250	8-10	200	Sì
Bocconcini di pollo congelati	100-300	6-10	200	Sì
Bastoncini di pesce surgelati	100-250	6-10	200	
Antipasti Di Formaggio Panato Surgelato	100-250	8-10	180	
Verdure ripiene	100-250	10	160	
AL FORNO (Utilizzare uno stampo da forno)				
Torta	250	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Focaccina	250	15-18	200	
Snack dolci	250	20	160	

Nota: Se non hai preriscaldato la friggitrice, aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione per consentire all'apparecchio di riscaldarsi.

RISOLUZIONE DEL PROBLEMA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona.	Il dispositivo non è collegato.	Collegare il cavo alla presa con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Per accendere l'apparecchio, utilizzare il pulsante del timer e impostare l'ora.
Gli ingredienti non sono cotti.	C'è troppo cibo nel cestino.	Rimuovere del cibo. Se prepari lotti di cibo più piccoli, cuoceranno in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Seleziona la temperatura più alta.
	Tempo di preparazione troppo breve.	Aggiungi più tempo di preparazione.
Gli ingredienti non vengono fritti in modo uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere rimossi a metà del processo di preparazione.	Rimuovere il cestello dal corpo principale e agitarlo con cura a metà del processo di erogazione.
Il cibo non risulta croccante.	Il cibo era specifico per una friggitrice tradizionale.	Utilizzare antipasti da forno o ungere leggermente gli ingredienti con un filo d'olio per un risultato più croccante.
Il cestello non si inserisce correttamente nella friggitrice.	C'è troppo cibo nel cestello.	Rimuovere del cibo. I lotti di cottura più piccoli friggono in modo più uniforme.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella friggitrice.	Spingere il cestello nella friggitrice finché non si sente un clic.
Dal dispositivo esce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando frigi gli ingredienti grassi nella friggitrice, molto olio si riverserà nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella potrebbe diventare più calda del normale. Ciò non influisce sulle prestazioni o sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso di un utilizzo precedente.	Il fumo bianco è provocato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurati di pulire bene il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche non friggono in modo uniforme.	Non hai lavato bene le patate prima di friggerle.	Sciacquare bene le patate per eliminare tutto l'amido esterno.
Le patate fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	La consistenza croccante delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua che contengono.	Tagliare le patate a bastoncini più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il vassoio, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono dotati di rivestimento antiaderente. Non utilizzare pentole metalliche o materiali abrasivi per la pulizia poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Nota: Rimuovere il cestello in modo che la friggitrice si raffreddi più velocemente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulisci il vassoio e il cestello con acqua calda, poco detersivo e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui rimasti.

Consiglio: Se c'è del cibo attaccato al cestello o al vassoio, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo. Metti la teglia nel cestello e lasciala macerare per circa 10 minuti.

4. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Scollega la friggitrice e assicurati che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio.



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 ölfreie Fritteuse entschieden haben. Bevor Sie dieses Gerät verwenden und um eine optimale Nutzung zu gewährleisten, lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch.

Die hier aufgeführten Sicherheitsmaßnahmen verringern bei korrekter Befolgung das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen. Bitte bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und die Verpackung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung ggf. an den künftigen Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts stets die grundlegenden Sicherheitshinweise und Maßnahmen zur Gefahrenverhütung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer entstehen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen.
- Benutzen Sie es nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Bei gewerblicher Nutzung erlischt die Gewährleistung.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch immer vom Netz.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite auf.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Hauptgehäuse des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden. Es kann zu Bränden, Stromschlägen, Verletzungen oder zum Tod kommen.
- Geben Sie die Zutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass oder -auslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz des Stromkreises mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Heben oder betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Im Schadensfall wenden Sie sich an den Kundendienst. Um Verletzungen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Kabel oder ein beschädigter Stecker nur vom Hersteller oder einer qualifizierten Person ersetzt werden.

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe heißer Oberflächen, vermeiden Sie die Nähe von offenem Feuer und allen Arten von Wärme- und Zündquellen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Steckdose an und bedienen Sie es nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an und stellen Sie sicher, dass es sicher angeschlossen ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Timer an, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Gerätes darauf, dass oben und an allen Seiten ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist (10 cm). Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es in Kontakt mit oder in der Nähe von Vorhängen, Kleidung, Handtüchern oder anderen brennbaren Materialien steht.
- Während das Gerät in Betrieb ist, entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht von den Dampf- und Luftaustrittsöffnungen fern. Achten Sie beim Herausnehmen des Tablett aus dem Gerät auch auf Dampf und heiße Luft.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie das Tablett herausnehmen.
- Das Tablett wird heiß, wenn es in der Heißluftfritteuse verwendet wird. Tragen Sie Handschuhe, wenn Sie es berühren.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine feste, flache, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie es nicht auf eine weiche Oberfläche wie einen Teppich. Stellen Sie es nicht an einem Ort auf, an dem es während des Betriebs umkippen könnte.
- Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, dieses Produkt zu zerlegen oder zu reparieren. Kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie angebrannte Lebensmittel. Braten Sie frische Kartoffeln nicht über 200 °C (um die Acrylamidproduktion zu minimieren).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.

Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

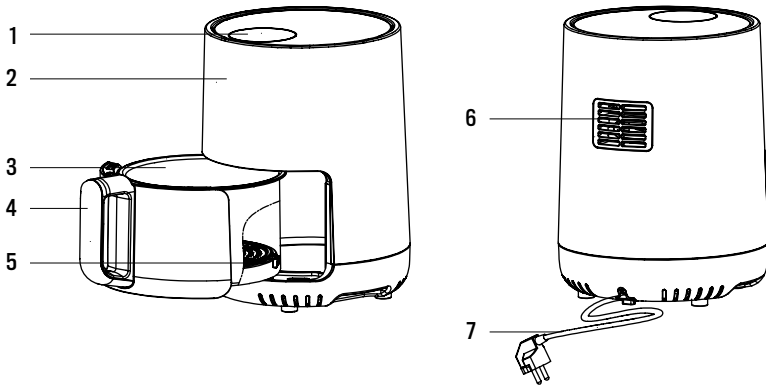
Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.

Dabei handelt es sich um eine Heißluftfritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Korb zum Braten nicht mit Öl oder Fett.

BEREITEN SIE DAS GERÄT VOR

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine harte, flache, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie den Korb richtig auf die Frediroa.
3. Entfernen Sie das Kabel aus dem Kabelfach an der Unterseite des Geräts.
4. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
5. Decken Sie das Gerät nicht ab, da dies den Luftstrom unterbricht und das Garergebnis beeinträchtigt.

TEILELISTE

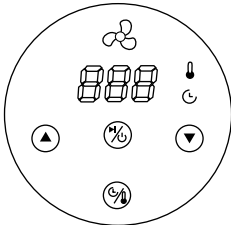


- 1. Bedienfeld
- 2. Hauptkörper
- 3. Korb

- 4. Korbgriff
- 5. Innenfach

- 6. Entlüftung
- 7. Netzkabel

BEDIENFELD



⌚ Power-Taste

- Sobald das Innentablett und der Korb richtig im Gehäuse der Heißluftfritteuse platziert sind, leuchtet der Netzschalter auf.
- Halten Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Temperatur standardmäßig auf 180 °C und die Garzeit auf 15 Minuten einzustellen. Drücken Sie erneut, um den Garvorgang zu starten.

- Halten Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät während des Betriebs anzuhalten. Alle Lichter werden ausgeschaltet und der Ventilator stoppt.

Notiz: Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie mit der Taste den Betrieb pausieren und starten. Während der Pause blinkt die Tastenleuchte und der Lüfter schaltet sich einige Sekunden später aus.

- Drücken Sie die Taste erneut, um mit dem Garen fortzufahren. Die Tastenbeleuchtung leuchtet dauerhaft.

⌚ Temperatur-/Timer-Taste

- Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur- und Timer-Einstellung einzugeben. Verwenden Sie die Pfeile, um es zu konfigurieren.

⬆️ ⬆️ Steuertasten

- Mit den Pfeilen können Sie Zeit und Temperatur anpassen.
- Der Temperaturbereich liegt zwischen 80 °C und 200 °C.
- Der Zeitbereich liegt zwischen 1 Minute und 60 Minuten.

🌡️ Temperaturanzeige

🕒 Timer-Anzeige

🌀 Lüfteranzeige

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Setzen Sie das Innenblech in den Frittierkorb ein. Benutzen Sie den Korb niemals ohne das darin befindliche Tablett.
2. Geben Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn in das Gehäuse der Fritteuse ein.
3. Bestimmen Sie die Temperatur und Zubereitungszeit, die für die zu kochenden Zutaten erforderlich sind.

Vorsicht: Berühren Sie den Korb während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Fassen Sie das Tablett nur am Griff an.

4. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Zubereitungsprozesses umgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Um die Zutaten umzurühren, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, indem Sie ihn am Griff festhalten und vorsichtig schütteln. Anschließend stellen Sie den Korb wieder in die Fritteuse.
 5. Wenn Sie den Alarmton hören, ist die programmierte Brühzeit abgelaufen und der Ventilator stoppt. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 6. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Sollten die Zutaten noch nicht fertig sein, stellen Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar weitere Minuten.
 - Drehen Sie den Korb mit der Innenschale nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden des Korbs angesammelt hat, in die Zutaten gelangt.
 - Da der Korb und die Zutaten heiß sind, kann je nach Art der in der Fritteuse zubereiteten Lebensmittel Dampf aus dem Korb entweichen.
 7. Leeren Sie den Korb in einen Behälter oder Teller und achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Beratung:** Um größere oder empfindlichere Zutaten zu entnehmen, nehmen Sie diese mit einer Zange aus dem Korb.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die verschiedenen Zutatenarten. Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Zutaten unterschiedlicher Form und Größe erfordern unterschiedliche Zeit- und Temperatureinstellungen.

Da die Quick Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt, wird der Vorgang kaum unterbrochen, wenn der Korb während des Betriebs kurzzeitig aus der Fritteuse genommen wird.

TIPPS

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten. Sie benötigen wie große Lebensmittelmengen eine etwas längere Zubereitungszeit als kleinere Lebensmittelmengen.
- Um das Endergebnis zu optimieren und die Speisen gleichmäßig zu garen, schütteln Sie den Korb nach der Hälfte des Zubereitungsprozesses vorsichtig.
- Für ein knusprigeres Ergebnis bestreichen Sie frische Kartoffeln vor dem Braten leicht mit etwas Öl.
- Bereiten Sie in der Fritteuse keine extrem fettigen Zutaten, wie zum Beispiel Würstchen, zu.
- Lebensmittel, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes Frites beträgt 300 Gramm.

- Die im Supermarkt gekauften Teige benötigen eine kürzere Zubereitungszeit als die zu Hause hergestellten.
- Wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche, Muffins oder empfindliche und gefüllte Zutaten backen möchten, können Sie Silikon-Muffinformen und Silikonmatten in das Gerät legen.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie einfach die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C ein.

	MENGE. (G)	ZEIT (MIN.)	TEMP. (°C)	SHAKE
KARTOFFELN UND POMMES FRITES				
Pommes-Frites-Cong. Bußgeld	200-300	18-20	200	Ja
Pommes-Frites-Cong. dick	200-300	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	300	20-25	200	Ja
FLEISCH UND VÖGEL				
Steaks	100-300	10-15	180	
Schweinekoteletts	100-300	10-15	180	
Hamburger	100-300	10-15	180	
Würste	100-300	13-15	200	
Hähnchenkeulen	100-300	25-30	180	
Hühnerbrust	100-300	15-20	180	
VORSPEISEN (Nur ofenfest)				
Frühlingsrollen	100-250	8-10	200	Ja
Gefrorene Chicken Nuggets	100-300	6-10	200	Ja
Gefrorene Fischstäbchen	100-250	6-10	200	
Gefrorene panierte Käse-Vor- speisen	100-250	8-10	180	
Gefülltes Gemüse	100-250	10	160	
GEBACKEN (Backform verwenden)				
Kuchen	250	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffin	250	15-18	200	
Süße Snacks	250	20	160	

Notiz: Wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse nicht vorgeheizt haben, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, damit Ihr Gerät aufwärmen kann.

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie das Kabel in die geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Um das Gerät einzuschalten, verwenden Sie die Timer-Taste und stellen Sie die Zeit ein.
Die Zutaten werden nicht gekocht.	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb.	Entfernen Sie etwas Essen. Wenn Sie kleinere Mengen an Speisen zubereiten, garen diese gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie die höchste Temperatur.
	Zubereitungszeit zu kurz.	Fügen Sie mehr Vorbereitungszeit hinzu.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig frittiert.	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Zubereitungsprozesses entfernt werden.	Nehmen Sie den Korb vom Hauptgerät ab und schütteln Sie ihn nach der Hälfte des Brühvorgangs vorsichtig.
Das Essen wird nicht knusprig.	Das Essen war spezifisch für eine traditionelle Fritteuse.	Verwenden Sie zum Backen von Vorspeisen oder bestreichen Sie die Zutaten leicht mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Korb passt nicht richtig in die Fritteuse.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	Entfernen Sie etwas Essen. Kleinere Garmengen braten gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig in der Fritteuse platziert.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Fritteuse, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft viel Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Leistung oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettreste von einem früheren Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fettes im Korb. Achten Sie darauf, den Korb nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Frische Kartoffeln garen nicht gleichmäßig.	Du hast die Kartoffeln vor dem Braten nicht gut gewaschen.	Spülen Sie die Kartoffeln gut ab, um die gesamte äußere Stärke zu entfernen.
Frische Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die knusprige Textur von Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Für ein knusprigeres Ergebnis schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stifte. Für ein knusprigeres Ergebnis noch etwas Öl hinzufügen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Das Tablett, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen kein Kochgeschirr aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.

Notiz: Entfernen Sie den Korb, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

3. Reinigen Sie das Tablett und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Um verbleibende Rückstände zu entfernen, können Sie eine Entfettungsflüssigkeit verwenden.

Beratung: Wenn Lebensmittel am Korb oder Tablett kleben bleiben, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Tablett in den Korb und lassen Sie es etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.

Trennen Sie Ihre Heißluftfritteuse vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern.



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 Verwaltungsanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Bedankt dat u voor onze olievrije friteuse hebt gekozen. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt en om een optimaal gebruik ervan te garanderen.

De hier genoemde veiligheidsmaatregelen 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, het aankoopbewijs en de doos. Geef deze instructies, indien van toepassing, aan de toekomstige eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en maatregelen ter voorkoming van gevaren wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit het niet opvolgen van deze instructies door de gebruiker.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moeten altijd de volgende fundamentele veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik of onjuiste behandeling.
- Gebruik het niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik voor commerciële doeleinden vervalt de garantie.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer u het niet gebruikt.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.
- Dompel het snoer, de stekker of het hoofdgedeelte van het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als het apparaat in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het door een deskundige controleren voordat u het opnieuw gebruikt. Dit kan brand, elektrische schokken, letsel of de dood veroorzaken.
- Plaats ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat of -uitlaat niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de container niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de spanning en frequentie van het circuit overeenkomen met die aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Til het apparaat niet op en gebruik het niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat defect is, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is. Neem bij schade contact op met de klantenservice. Een beschadigd snoer of stekker mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om letsel te voorkomen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken, vermijd de nabijheid van open vuur en alle soorten hitte- en ontstekingsbronnen.

- Sluit het apparaat niet aan en bedien het apparaat niet met natte handen.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat het goed is aangesloten.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe timer om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zorg er bij gebruik van dit apparaat voor dat er voldoende ruimte boven en aan alle zijanten is voor luchtcirculatie (10 cm). Gebruik het apparaat niet als het in contact komt met of in de buurt van gordijnen, kleding, handdoeken of andere brandbare materialen.
- Terwijl het apparaat in werking is, komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met stoom en hete lucht wanneer u de bak uit het apparaat haalt.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Als u donkere rook uit het apparaat ziet komen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rook stopt voordat u de lade verwijderd.
- De bakplaat wordt heet bij gebruik in de airfryer. Draag handschoenen wanneer u deze aanraakt.
- Plaats de airfryer op een stevige, vlakke, vlakke en hittebestendige ondergrond. Plaats het niet op een zachte ondergrond zoals een tapijt. Plaats het apparaat niet op een plaats waar het tijdens het gebruik kan omvallen.
- Binnenin bevinden zich geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Probeer dit product niet te demonteren of te repareren. Neem contact op met onze dienst na verkoop.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten goudgeel zijn in plaats van donker of bruin. Verwijder eventueel verbrand voedsel. Frituur verse aardappelen niet boven de 200°C (om de acrylamideproductie te minimaliseren).

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingen en alle stickers of labels van het apparaat.

Maak de mand en de pan grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

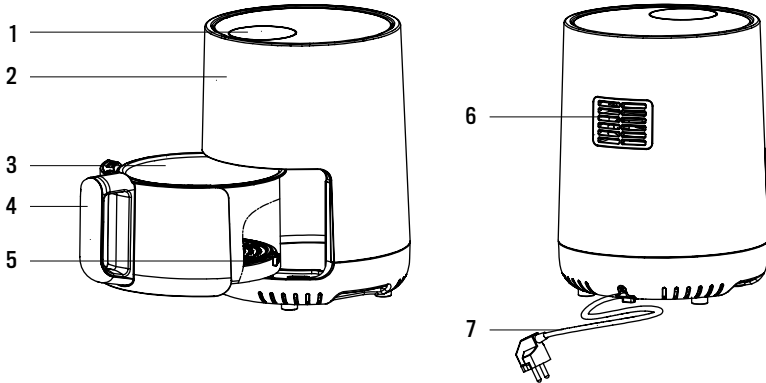
Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Dit is een airfryer die werkt met hete lucht. Vul de mand niet met olie of vet om te frituren.

BEREID HET APPARAAT VOOR

1. Plaats de airfryer op een harde, vlakke, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het mandje correct op de Frediroa.
3. Verwijder de kabel uit het kabelcompartiment aan de onderkant van het apparaat.
4. Vul de container niet met olie of een andere vloeistof.
5. Dek het apparaat niet af, omdat dit de luchtstroom onderbreekt en het kookresultaat beïnvloedt.

LIJST MET ONDERDELEN

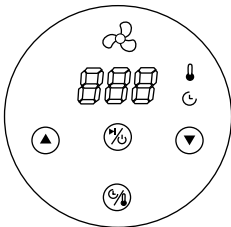


- 1. Controlepaneel
- 2. Centrale gedeelte
- 3. Mand

- 4. Mand handvat
- 5. Binnenbak

- 6. Luchtschacht
- 7. Stroomdraad

CONTROLEPANEEL



Aanknop

- Zodra de binnenbak en de mand correct in de behuizing van de airfryer zijn geplaatst, gaat de aan/uit-knop branden.
- Houd de aan/uit-knop 2 seconden ingedrukt om de temperatuur standaard op 180°C en de kooktijd op 15 minuten te zetten. Druk nogmaals op om het kookproces te starten.
- Houd de aan/uit-knop 2 seconden ingedrukt om het apparaat tijdens gebruik te stoppen. Alle lichten gaan uit en de ventilator stopt.

Opmerking: Terwijl het apparaat in werking is, kunt u de knop gebruiken om de werking te pauzeren en te starten. Het knoplampje knippert tijdens de pauze en de ventilator wordt een paar seconden later uitgeschakeld.

- Druk nogmaals op de knop om door te gaan met koken; het knoplampje blijft continu branden.

Temperatuur-/timerknop

- Druk op deze knop om de temperatuur- en timerinstelling te openen. Gebruik de pijlen om het te configureren.

Bedieningsknoppen

- Met de pijltjes kun je de tijd en temperatuur aanpassen.
- Het temperatuurbereik is 80°C tot 200°C.
- Het tijdsbereik loopt van 1 minuut tot 60 minuten.

Temperatuurindicator

Timer-indicator

ventilator-indicator

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats de binnenbak in de frituurmand. Gebruik de mand nooit zonder de lade erin.
2. Doe de ingrediënten in de mand en plaats deze in de behuizing van de friteuse.
3. Bepaal de temperatuur en bereidingstijd die nodig zijn voor de ingrediënten die u gaat koken.

Voorzichtigheid: Raak de mand niet aan tijdens of direct na gebruik, aangezien deze erg heet wordt. Houd de lade alleen vast aan het handvat.

4. Sommige ingrediënten moeten halverwege het bereidingsproces worden omgeroerd (zie het hoofdstuk “Instellingen”). Om de ingrediënten te roeren, verwijdert u de mand uit de friteuse door deze vast te houden aan het handvat en voorzichtig te schudden. Plaats vervolgens de mand terug in de friteuse.
 5. Wanneer u de alarmpieptoon hoort, is de geprogrammeerde zettijd verstreken en stopt de ventilator. Haal de mand uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
 6. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaats je het mandje gewoon terug in het apparaat en stel je de timer nog een paar minuten in.
- Zet de mand niet ondersteboven met de binnenbak, aangezien eventuele overtollige olie die zich op de bodem van de mand heeft verzameld, in de ingrediënten zal lekken.
 - Omdat de mand en de ingrediënten heet zijn, kan er, afhankelijk van het soort voedsel dat in de friteuse wordt bereid, stoom uit de mand ontsnappen.
7. Leeg de mand in een bak of bord en zorg ervoor dat u zich niet verbrandt.

Advies: Om grotere of delicatese ingrediënten te verwijderen, gebruikt u een tang om ze uit de mand te halen.

INSTELLINGEN

Onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de verschillende soorten ingrediënten. Houd er rekening mee dat deze instellingen indicatief zijn. Ingrediënten met verschillende vormen en maten vereisen verschillende tijd- en temperatuurinstellingen.

Omdat de Quick Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmt, zal het kortstondig verwijderen van de mand uit de friteuse tijdens het gebruik het proces nauwelijks verstoren.

TIPS

- Kleinere ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten. Net als grote hoeveelheden voedsel hebben ze een iets langere bereidingstijd nodig dan kleinere hoeveelheden voedsel.
- Om het eindresultaat te optimaliseren en het voedsel gelijkmatig te laten koken, schudt u de mand halverwege het bereidingsproces voorzichtig.
- Bestrijk verse aardappelen vóór het frituren licht met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de frituurpan.
- Voedsel dat in de oven bereid kan worden, kan ook in de airfryer bereid worden.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frietjes is 300 gram.
- Het deeg dat in de supermarkt wordt gekocht, heeft een kortere bereidingstijd nodig dan het deeg dat thuis wordt gemaakt.

- Als u een taart, quiche, muffins of delicate en gevulde ingrediënten wilt bakken, kunt u siliconen muffinvormen en siliconenmatjes in het apparaat plaatsen.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om etenswaren op te warmen. Stel de temperatuur eenvoudig in op 150°C gedurende 10 minuten.

	AANTAL (G)	TIJD (MIN.)	TEMP. (°C)	SCHUD- DEN
AARDAPPELEN & FRIETJES				
Frietten cong. prima	200-300	18-20	200	Ja
Frietten cong. dik	200-300	20-25	200	Ja
Aardappelgratin	300	20-25	200	Ja
VLEES EN VOGELS				
Steaks	100-300	10-15	180	
Varkenskarbonades	100-300	10-15	180	
Hamburger	100-300	10-15	180	
Worsten	100-300	13-15	200	
Kippenboutjes	100-300	25-30	180	
Kipfilet	100-300	15-20	180	
VOORGERECHTEN (Alleen ovenbestendig)				
Loempia's	100-250	8-10	200	Ja
Bevroren kipnuggets	100-300	6-10	200	Ja
bevroren vissticks	100-250	6-10	200	
Bevroren gepaneerde kaasvoor- gerechten	100-250	8-10	180	
gevulde groenten	100-250	10	160	
GEBAKKEN (Gebruik bakvorm)				
Taart	250	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffin	250	15-18	200	
Zoete hapjes	250	20	160	

Opmerking: Als u uw airfryer niet heeft voorverwarmd, voeg dan 3 minuten toe aan de bereidingstijd, zodat uw apparaat kan opwarmen.

PROBLEEM OPLOSSING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De airfryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek het snoer in een geaard stop-contact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Om het apparaat in te schakelen, gebruikt u de timerknop en stelt u de tijd in.
De ingrediënten zijn niet gekookt.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Verwijder wat voedsel. Als u kleinere hoeveelheden voedsel maakt, zullen ze gelijkmatiger gaar worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Selecteer de hoogste temperatuur.
	Bereidingstijd te kort.	Voeg meer voorbereidingstijd toe.
De ingrediënten worden niet gelijkmatig gebakken.	Sommige soorten ingrediënten moeten halverwege het bereidingsproces worden verwijderd.	Verwijder de mand uit het hoofdgedeelte en schud deze halverwege het koffiezetproces voorzichtig.
Het voedsel komt er niet knapperig uit.	Het eten was specifiek voor een traditionele friteuse.	Gebruik bakhapjes of bestrijk de ingrediënten lichtjes met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
De mand past niet goed in de friteuse.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Verwijder wat voedsel. Kleinere kookhoeveelheden braden gelijkmatiger.
	De mand is niet correct in de friteuse geplaatst.	Duw de mand omlaag in de friteuse totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Wanneer je vette ingrediënten frituurt in de airfryer, morst er veel olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op de prestaties of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetresten van eerder gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet in de mand. Zorg ervoor dat u de mand na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelen bakken niet gelijkmatig.	Je hebt de aardappelen niet goed gewassen voordat je ze bakte.	Spoel de aardappelen goed af om al het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse aardappelen zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	De knapperige textuur van frites hangt af van de hoeveelheid olie en water die ze bevatten.	Snijd de aardappelen in kleinere staafjes voor een knapperiger resultaat. Voeg wat meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

De bakplaat, de mand en de binnenkant van het apparaat zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik voor het reinigen geen metalen kookgerei of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.

Opmerking: Verwijder de mand, zodat de airfryer sneller afkoelt.

2. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

3. Maak de lade en de mand schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. Om eventuele resten te verwijderen kunt u een ontvettingsvloeistof gebruiken.

Advies: Als er etenswaren aan de mand of lade blijven kleven, vult u de mand met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de bakplaat in de mand en laat deze ongeveer 10 minuten weken.

4. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

Haal de stekker van uw airfryer uit het stopcontact en zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.



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 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 frytkownicy bezolejowej. Przed użyciem tego urządzenia i aby zapewnić jego najlepsze wykorzystanie, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji. Wymienione tutaj środki bezpieczeństwa zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń, jeśli są przestrzegane. Prosimy zachować instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, a także gwarancję, dowód sprzedaży i pudełko. Jeśli ma to zastosowanie, przekaż tę instrukcję przyszłemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych instrukcji bezpieczeństwa i środków zapobiegania zagrożeniom. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe na skutek niezastosowania się użytkownika do niniejszej instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać poniższych podstawowych środków ostrożności.

- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowego obchodzenia się.
- Nie używaj go na zewnątrz ani do celów komercyjnych. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. W przypadku wykorzystania do celów komercyjnych gwarancja utraci ważność.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu przed czyszczeniem i gdy nie jest używane.
- To urządzenie nie powinno 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 nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani głównego korpusu urządzenia w wodzie lub innych płynach. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy je natychmiast odłączyć od sieci i przed ponownym użyciem zlecić sprawdzenie specjalście. Może to spowodować pożar, porażenie prądem, obrażenia lub śmierć.
- Zawsze umieszczaj składniki w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj pojemnika olejem, gdyż może to spowodować ryzyko pożaru.
- Upewnij się, że napięcie i częstotliwość obwodu odpowiadają wartościom wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie podnoś ani nie obsługuj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. W przypadku uszkodzeń należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym. Aby uniknąć obrażeń, uszkodzony przewód lub wtyczkę może wymienić wyłącznie producent lub wykwalifikowana osoba.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni, unikaj otwartego ognia i wszelkiego rodzaju źródeł ciepła i zapłonu.

- Nie podłączaj ani nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami.
- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka i upewnij się, że jest prawidłowo podłączone.
- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera.
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy upewnić się, że nad i ze wszystkich stron jest wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza (10 cm). Nie używaj urządzenia, jeśli ma ono kontakt z zasłonami, odzieżą, ręcznikami lub innymi materiałami łatwopalnymi lub w ich pobliżu.
- Podczas pracy urządzenia przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wylotowych pary i powietrza. Podczas wyjmowania blachy z urządzenia należy także uważać na parę i gorące powietrze.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Jeśli zauważysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia, natychmiast odłącz je od prądu i poczekaj, aż przestanie działać, zanim wyjmiesz tacę.
- Taca nagrzewa się, gdy jest używana we frytkownicy. Za każdym razem, gdy go dotykasz, zakładaj rękawiczki.
- Umieść frytkownicę na twardej, płaskiej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie umieszczaj go na miękkiej powierzchni, takiej jak dywan. Należy unikać umieszczania go w miejscu, gdzie może się przewrócić podczas pracy.
- Wewnątrz nie ma żadnych części, które mogłyby naprawiać użytkownik. Nie próbuj demontować ani naprawiać tego produktu. Skontaktuj się z naszym serwisem posprzedażnym.
- Przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je na około 30 minut do ostygnięcia.
- Upewnij się, że składniki wychodzą złotożółte, a nie ciemne lub brązowe. Usuń przypalone jedzenie. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 200°C (w celu zminimalizowania wytwarzania akryloamidu).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń całe opakowanie oraz wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.

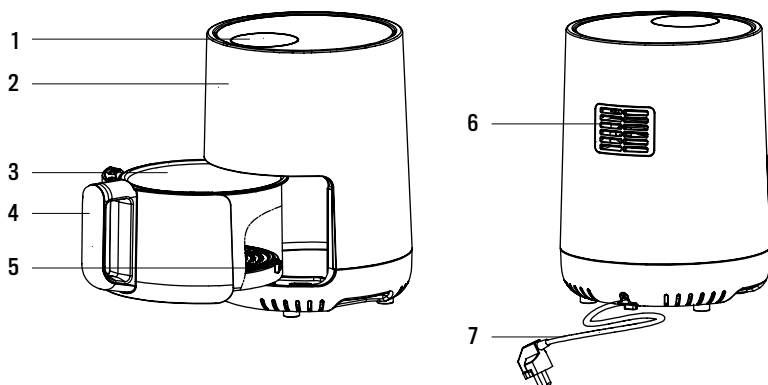
Dokładnie umyj kosz i patelnię gorącą wodą, niewielką ilością detergentu i nieścierną gąbką. Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica powietrzna, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj koszyka olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTUJ URZĄDZENIE

1. Umieść frytkownicę na twardej, płaskiej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Umieść prawidłowo kosz na freldroa.
3. Wyjmij kabel z przedziału kablowego znajdującego się na spodzie urządzenia.
4. Nie napełniaj pojemnika olejem ani żadną inną cieczą.
5. Nie zakrywaj urządzenia, ponieważ zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik gotowania.

LISTA CZĘŚCI

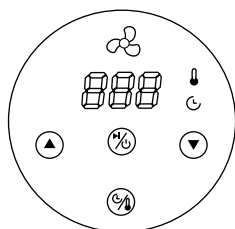


1. Panel sterowania
2. Główny korpus
3. Kosz

4. Uchwyt kosza
5. Wewnętrzna taca

6. Otwór wentylacyjny
7. Kabel zasilający

PANEL STEROWANIA



Przycisk zasilania

- Po prawidłowym umieszczeniu tacy wewnętrznej i kosza w korpusie frytownicy, przycisk zasilania zaświeci się.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy, aby ustawić domyślną temperaturę na 180° i czas gotowania na 15 minut. Naciśnij ponownie, aby rozpocząć proces gotowania.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy, aby zatrzymać urządzenie w trakcie pracy. Wszystkie światła zgasną, a wentylator zatrzyma się.

Notatka: Podczas pracy urządzenia można za pomocą przycisku wstrzymać i rozpocząć pracę. Podczas pauzy lampka przycisku będzie migać, a wentylator wyłączy się kilka sekund później.

- Naciśnij przycisk ponownie, aby kontynuować gotowanie, a lampka przycisku będzie świecić światłem ciągłym.

Przycisk temperatury/timera

- Naciśnij ten przycisk, aby wejść do ustawień temperatury i timera. Użyj strzałek, aby go skonfigurować.

Przyciski sterujące

- Za pomocą strzałek możesz ustawić czas i temperaturę.
- Zakres temperatur wynosi od 80°C do 200°C.
- Zakres czasu wynosi od 1 minuty do 60 minut.

 Wskaźnik temperatury

 Wskaźnik timera

 wskaźnik wentylatora

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Włóż tacę wewnętrzną do kosza frytownicy. Nigdy nie używaj kosza bez tacy w środku.
 2. Składniki włóż do koszyka i włóż go do korpusu frytownicy.
 3. Określ temperaturę i czas przygotowania potrzebnych składników, które będziesz gotować.
- Ostrożność:** Nie dotykaj kosza w trakcie lub bezpośrednio po użyciu, ponieważ staje się bardzo gorący. Trzymaj tacę wyłącznie za uchwyt.
4. Niektóre składniki należy wymieszać w połowie procesu przygotowania (patrz rozdział „Ustawienia”). Aby wymieszać składniki należy wyjąć koszyk z frytownicy trzymając go za rączkę i delikatnie nim potrząsając. Następnie włóż koszyk z powrotem do frytownicy.
 5. Gdy rozlegnie się sygnał alarmowy, zaprogramowany czas parzenia dobiegł końca i wentylator się zatrzyma. Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło.
 6. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż koszyk z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kolejne kilka minut.
- Nie odwracaj kosza z wewnętrzną tacą do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który mógł zgromadzić się na dnie kosza, przedostanie się do składników.
 - Ponieważ kosz i składniki są gorące, w zależności od rodzaju potrawy gotowanej we frytownicy, z kosza może wydobywać się para.
7. Opróżnij kosz do pojemnika lub talerza, uważając, aby się nie poparzyć.
- Rada:** Aby usunąć większe lub delikatniejsze składniki, użyj szczypiec i wyjmij je z kosza.

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla różnych rodzajów składników. Należy pamiętać, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Składniki o różnych kształtach i rozmiarach będą wymagały różnych ustawień czasu i temperatury.

Ponieważ technologia Quick Air natychmiastowo ponownie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie kosza z frytownicy podczas pracy ledwo zakłóci proces.

PORADY

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki. Podobnie jak duże ilości jedzenia, wymagają nieco dłuższego czasu przygotowania niż mniejsze ilości jedzenia.
- Aby zoptymalizować efekt końcowy i zapewnić równomierne ugotowanie potrawy, w połowie procesu przygotowania ostrożnie potrząśnij koszem.
- Przed smażeniem delikatnie posmaruj świeże ziemniaki odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
- Nie przygotowywaj we frytownicy bardzo tłustych składników, np. kielbasek.
- Potrawy, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 300 gramów.
- Ciasta kupione w supermarkecie wymagają krótszego czasu przygotowania niż te wyrabiane w domu.
- Jeśli chcesz upiec ciasto, quiche, muffinki lub delikatne i nadziewane składniki, możesz wewnątrz urządzenia umieścić silikonowe formy do muffinów i maty silikonowe.
- Frytownicę można także wykorzystać do podgrzania jedzenia. Wystarczy ustawić temperaturę na 150°C na 10 minut.

	ILOŚĆ (G)	CZAS (MIN.)	TEMP. (°C)	POTRZĄSNAĆ
ZIEMIANKI I FRYTKI				
Kong. frytek. Cienki	200-300	18-20	200	Tak
Kong. frytek. gruby	200-300	20-25	200	Tak
Zapiekanka ziemniaczana	300	20-25	200	Tak
MIĘSO I PTAKI				
Steki	100-300	10-15	180	
Kotlety wieprzowe	100-300	10-15	180	
Hamburger	100-300	10-15	180	
Kiełbaski	100-300	13-15	200	
Udka z kurczaka	100-300	25-30	180	
Pierś z kurczaka	100-300	15-20	180	
PRZYSTAWKI (Tylko można używać w piekarniku)				
Sajgonki	100-250	8-10	200	Tak
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-300	6-10	200	Tak
Mrożone paluszki rybne	100-250	6-10	200	
Mrożone Panierowane Sero- we Przekąski	100-250	8-10	180	
Faszerowane warzywa	100-250	10	160	
PIECZONY (Użyj formy do pieczenia)				
Ciasto	250	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffinka	250	15-18	200	
Słodkie przekąski	250	20	160	

Notatka: Jeśli frytownica nie została wstępnie podgrzana, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, aby urządzenie mogło się nagrzać.

ROZWIĄZANIE PROBLEMU

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz przewód do uziemionego gniazdka.
	Nie ustawiłeś timera.	Aby włączyć urządzenie, użyj przycisku timera i ustaw godzinę.
Składniki nie są ugotowane.	W koszyku jest za dużo jedzenia.	Usuń trochę jedzenia. Jeśli przygotujesz mniejsze porcje jedzenia, będą one gotowane bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Wybierz najwyższą temperaturę.
	Czas przygotowania zbyt krótki.	Dodaj więcej czasu na przygotowanie.
Składniki nie są równomiernie smażone.	Niektóre rodzaje składników należy usunąć w połowie procesu przygotowania.	Zdejmij koszyczek z korpusu i potrząśnij nim ostrożnie w połowie procesu parzenia.
Jedzenie nie wychodzi chrupiące.	Jedzenie było specyficzne dla tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przystawek do pieczenia lub lekko posmaruj składniki odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Kosz nie pasuje prawidłowo do frytownicy.	W koszu znajduje się za dużo jedzenia.	Usuń trochę jedzenia. Mniejsze partie gotowania smażą się bardziej równomiernie.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony we frytkownicy.	Wciśnij kosz do frytownicy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy powietrznej na patelnię rozleje się duża ilość oleju. Z oleju wytwarza się biały dym, a patelnia może się rozgrzać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na wydajność ani wynik końcowy.
	W koszu nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzania tłuszczu w koszu. Pamiętaj, aby po każdym użyciu dokładnie wyczyścić kosz.
Świeże ziemniaki nie smażą się równomiernie.	Nie umyłeś dobrze ziemniaków przed smażeniem.	Dobrze opłucz ziemniaki, aby usunąć całą skrobię z zewnątrz.
Świeże ziemniaki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Chrupiąca konsystencja frytek zależy od ilości zawartego w nich oleju i wody.	Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, pokrój ziemniaki w mniejsze słupki. Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj trochę więcej oleju.

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Taca, kosz i wnętrze urządzenia posiadają powłokę nieprzywierającą. Do czyszczenia nie używaj metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie.

Notatka: Wyjmij kosz, aby frytkownica szybciej ostygła.

2. Oczyszczyć urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką.

3. Wyczyścić tacę i koszyk gorącą wodą, niewielką ilością detergentu i nieścierną gąbką. Aby usunąć wszelkie pozostałości, można użyć płynu odtłuszczającego.

Rada: Jeśli do kosza lub tacy przykleiło się jedzenie, napełnij kosz gorącą wodą i niewielką ilością detergentu. Włóż blachę do koszyka i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

4. Wyczyścić element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

Przed przechowywaniem urządzenia odłącz frytkownicę od prądu i upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.



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



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



RoHS



/ Made in P.R.C.