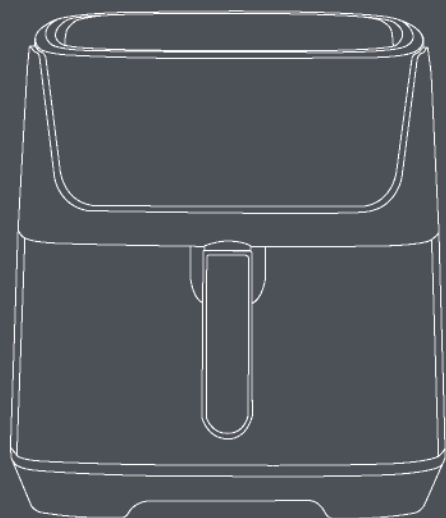


CREATE

FRYER AIR SMART



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

USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Automatic switch-off	7
Polarized plug	7
electromagnetic fields (EMF)	7
Parts list	8
Before first use	8
Operating instructions	8
Control panel	9
App connection	10
How to connect to the app	11
Settings	11
Tips	11
Cooking homemade potato chips	12
Cleaning	13
Storage	13
Troubleshooting	13

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	24
Desligamento automático	25
Plug polarizado	25
Campos eletromagnéticos (EMF)	25
Lista de peças	26
Antes do primeiro uso	26
Instruções de operação	26
Painel de controle	27
Conexão com o app	28
Como se conectar ao aplicativo	29
Definições	29
Dicas	29
Cozinhando batatas fritas caseiras	30
Limpeza	31
Armazenamento	31
Solução de problemas	31

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	15
Apagado automático	16
Enchufe polarizado	16
Campos electromagnéticos (CEM)	16
Listado de partes	17
Antes del primer uso	17
Instrucciones de uso	17
Panel de control	18
Conexión a la app	19
Cómo conectarse a la app	20
Ajustes	20
Consejos	20
Cocinar patatas fritas caseras	21
Limpieza	22
Almacenamiento	22
Resolución de problemas	22

FRANÇAIS

Instructions de sécurité	33
Arrêt automatique	34
Fiche polarisée	34
Champs électromagnétiques (EMF)	34
Liste des pièces	35
Avant la première utilisation	35
Mode d'emploi	35
Panneau de commande	36
Connexion à l'app	37
Comment se connecter à l'application	38
Paramètres	38
Conseils	38
Cuire des chips maison	39
Nettoyage	40
Espace de rangement	40
Dépannage	40

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	42
Spegnimento automatico	43
Splina polarizzata	43
Campi elettromagnetici (EMF)	43
Elenco delle parti	44
Prima del primo utilizzo	44
Istruzioni per l'uso	44
Pannello di controllo	45
Connessione all'app	46
Come connettersi all'app	47
Impostazioni	47
Suggerimenti	47
Cucinare patatine fritte fatte in casa	48
Pulizia	49
Conservazione	49
Risoluzione dei problemi	49

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	60
Automatische uitschakeling	61
Gepolariseerde stekker	61
Elektromagnetische velden (EMV)	61
Onderdelen lijst	62
Voor het eerste gebruik	62
Handleiding	62
Controlepaneel	63
Verbinding met de app	64
Hoe verbinding te maken met de app	65
Instellingen	65
Tips	65
Zelfgemaakte chips koken	66
Schoonmaak	67
Opslag	67
Probleemoplossen	67

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	51
Automatische Abschaltung	52
Polarisierter Stecker	52
Elektromagnetische Felder (EMF)	52
Liste der Einzelteile	53
Vor dem ersten Gebrauch	53
Bedienungsanleitung	53
Schalttafel	54
Verbindung zur App	55
So stellen Sie eine Verbindung zur App her	56
Die Einstellungen	56
Tipps	56
Hausgemachte Kartoffelchips kochen	57
Reinigung	58
Lager	58
Fehlerbehebung	58

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	69
Automatyczny wyłącznik	70
Wtyczka spolaryzowana	70
Pola elektromagnetyczne (EMF)	70
Lista części	71
Przed pierwszym użyciem	71
Instrukcja obsługi	71
Panel sterowania	72
Połączenie z aplikacją	73
Jak połączyć się z aplikacją	74
Ustawienia	74
Porady	74
Gotowanie domowych chipsów ziemniaczanych	75
Czyszczenie	76
Przechowywanie	76
Rozwiązywanie problemów	76

ENGLISH

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

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

SECURITY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or any electrical components in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach the plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- **You should not fill the container with oil. This fryer works by hot air and it is only necessary that in some cases the ingredients are lightly covered in oil or fat, but NEVER FILL THE CONTAINER WITH OIL DIRECTLY.**

DANGER: Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.

- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING: Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged main cord.

- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance to an earth wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful with hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

CAUTION: Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when the count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by knobbing down the cancel knob; it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

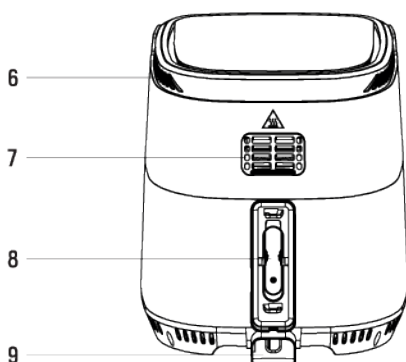
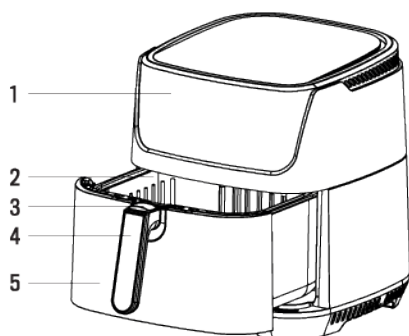
POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electromagnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm to human body based on available scientific evidence.

PARTS LIST



1. Touch control panel
2. Tank
3. Release button
4. Handle
5. Basket
6. Air inlet
7. Air outlet
8. Cord storage
9. Mains cord

BEFORE FIRST USE

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

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
 - Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Take the tank and basket out from the machine.
3. Press the button on the tank handle to take out the basket.

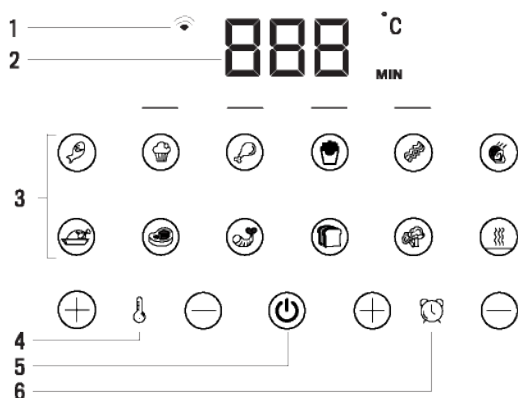
Caution: Before pressing the release button please check if the tank is on the table or take it by your hands. Do not press the release button using only one hand, the basket will be drop down from the tank. Press the button with one hand and take the basket with the other. Do not fill the basket with oil or any other liquid.

4. Place the ingredients in the basket, and put the basket into the tank, then place the tank with the basket in the appliance.

Note: Do not exceed the MAX indication (see section 'Settings' in this chapter), as it may affect the quality of the food.

5. Press the Power on/off knob.
6. Press the Menu button to choose a function.

CONTROL PANEL



1. WiFi connection icon
2. Time and temperature display
3. Functions
4. Temperature control (80-200 °C)
5. Start
6. Timer control (1-60 min)

- 12 functions are provided: Fish, cake, chicken thigh, french fries, bacon, roast, chicken, steak, shrimp, toast, vegetables, keep warm.
- Press the function buttons to change and choose the desired cooking function.
- If you need more flexible time and temperature settings adjustment can be made directly by pressing the corresponding time and temperature buttons: Increase/decrease 1 minute by pressing + or - and increase/decrease 5 degrees by pressing + or -.

Preset	Icon	Temp. (°C)	Time (min)	Preset	Icon	Temp. (°C)	Time (min)
Default		180	15	Chicken		200	30
Fish		160	20	Steak		180	15
Cake		160	15	Shrimp		160	20
Chicken thigh		200	20	Toast		160	10
French fries		200	20	Vegetables		160	15
Bacon		200	10	Keep warm		80	30
Roast		185	15				

Notes: Press the Menu button to select the preset function. If the ingredients you are going to cook are not included within this 12 functions, select the time and temperature for the ingredients.

• See Settings section to determine the right temperature.

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

Caution: During the hot air frying process, the LED lamp will be on. Press Pause and the LED lamp will blink.

8. Oil from the ingredients will be collected in the bottom of the basket.

9. Some ingredients require to be shaken halfway during the preparation time (see Settings). To do this, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

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

Tip: You can remove the basket of the tank and shake only the basket to reduce the weight. Pull the tank out of the appliance, place it on a heat-resistant holder and press the button of the handle.

10. An alarm will ring once the cooking time is finished. When you hear the alarm sound for 5 times, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: After the timer rings for 5 times, the air blower will stop in 20 seconds.

11. Check if the ingredients are ready and pull the basket out.

Note: If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature button to adjust the temperature setting, and press the timer button to adjust the time setting. Then press the Start button to run the appliance.

12. To remove the cooked ingredients, press the tank release button and lift the basket out of the tank.

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

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

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

14. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

APP CONNECTION

The CREATE application is available for Android and iOS (look for the app on Google Play or App Store or scan the QR code below). Depending on the provider, there may be costs involved in downloading the app.

This appliance allows you to operate the appliance via your home network. A prerequisite is a permanent 2.4Gh WiFi connection to your router and the free CREATE app. (Current internet providers offer both 5Gh and 2.4Gh simultaneously.)

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



iPhone OS



Android OS

HOW TO CONNECT TO THE APP

1. Install the CREATE app and create a user account.
2. Set up a login password and log in the app.
3. Click on "Add device" (+) and then on the category corresponding to the air fryer.
4. On the air fryer control panel, with the display off, long press the Power button for about 5 seconds and the WiFi icon will appear on the display blinking quickly.
5. Follow the instructions on the app.
6. Enter your WiFi network password and confirm.
7. While connecting, make sure your router, mobile phone and device are as close as possible. After that, your air fryer will be successfully paired to your CREATE app.

SETTINGS

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

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

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

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount to prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 5 minutes.

	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temp. (°C)	Shake	Extra info.
Potatoes and chips					
Thin frozen potatoes	300-700	9-16	200	Shake	
Frozen thick potatoes	300-700	11-20	200	Shake	
Homemade French Fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	Shake	Add ½ tsp. of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	Add ½ tsp. of oil
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	Add ½ tsp. of oil
Rosti	250	15-18	180	Shake	
Potato gratin	500	15-18	200	Shake	

Meat and chicken					
Fillet	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Chicken drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven ready ones
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven ready ones
Frozen Fish Fingers	100-400	6-10	200		Use oven ready ones
Frozen Battered Cheese Appetizers	100-400	8-10	180		Use oven ready ones
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Bakery					
Biscuit	300	20-25	1160		Use a mold
Quiche	400	20-22	180		Use baking pan / tray
Muffin	300	15-18	200		Use a mold
Sweet snacks	400	20	160		Use baking pan / tray

COOKING HOMEMADE POTATO CHIPS

• To cook homemade potato chips, follow these steps:

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

Note: Do not add the potato sticks to the basket directly to avoid the excess oil ending up in the basket.

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

CLEANING

Clean the appliance after each use.

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

1. Remove the plug from the outlet and allow the fryer to cool.

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

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

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

Note: The tank and basket are dishwasher safe.

Advice: If there is dirt adhering to the tank or the bottom of the basket, fill the tank with hot water and a little soap. Take the basket out of the tank and let them soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the fryer with hot water and a non-abrasive pad.

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

STORAGE

1. Unplug the fryer and let it cool.

2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The fryer does not work.	It is not plugged in.	Plug it into an outlet.
	You have not set the cooking time.	Press the time button to turn on the fryer.
The ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the fryer.	Put fewer ingredients in the basket. Smaller amounts cook better.
	The set temperature is too low.	Set the temperature properly (go to the "Settings" section).
Ingredients are not fried evenly.	Some ingredients need a medium-cooked shake.	Ingredients that stay on top or criss-cross (eg French fries) should be stirred during cooking. Go to the "Settings" section.
Fried snacks are not crispy when I take them out of the fryer.	You have used a type of snack that should be cooked in a traditional way.	Use oven-baked snacks or brush a little oil over the ingredients for a crispier result.
I cannot properly install the tank in the fryer.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the MAX indication.
	You have not inserted the basket properly into the tank.	Press the basket into the tank until you hear a click.

White smoke comes out of the appliance.	You are cooking greasy ingredients.	When cooking greasy ingredients with the deep fryer, a lot of oil will seep into the container. The oil produces a white smoke and the container may get hotter than usual. This does not affect the fryer or the end result.
	The container has traces of grease from previous use.	When fat is heated, that white smoke is produced. Make sure to clean the container properly after each use.
Fresh potatoes fry unevenly in the deep fryer.	You have not used the right kind of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You have not washed the potato sticks properly before frying them.	Wash the potato sticks properly to remove the starch from the exterior.
Fresh potatoes are not crisp when I take them out of the deep fryer.	Whether the potatoes are more or less crisp depends on the amount of oil and water.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potatoes into smaller sticks for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.



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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Lea las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas provistas o protecciones.
- Para protegerse de posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier componente eléctrico en agua u otro líquido.
- Supervise a los niños cuando vaya a utilizar la freidora cerca de ellos o sean ellos los que vayan a utilizarla.
- Desenchufe la freidora cuando no vaya a utilizarla y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar piezas.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o tras un error de funcionamiento o si se ha dañado de algún modo. Lleve el electrodoméstico al punto de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar daños.
- No utilice la freidora en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue de fillos, mesas o mostradores, y tampoco permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No la coloque cerca o encima de quemadores eléctricos o de gas, ni en el interior de un horno encendido.
- Extreme las precauciones cuando mueva un electrodoméstico que pueda contener aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Si procede, conecte siempre antes el cable al aparato y después a la toma de corriente. Para desconectarlo, coloque todos los controladores o botones en la posición de apagado y desconecte el cable de la toma de corriente.
- No utilice la freidora con otros fines que no sean los aquí expuestos.
- **No debe llenar el contenedor con aceite. Esta freidora funciona por aire caliente y solo es necesario que, en algunos casos, los ingredientes estén ligeramente cubiertos de aceite o grasa, pero NUNCA LLENE EL CONTENEDOR CON ACEITE DIRECTAMENTE.**

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

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

- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

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

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

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

- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico. Puede no ser seguro su uso en espacios como cocinas de personal, granjas, moteles y otros ambientes no residenciales.
- La garantía quedará anulada si se utiliza el electrodoméstico con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones de este manual. Desenchufe la freidora siempre que no la esté utilizando.
- La freidora necesita unos 30 minutos aproximadamente para enfriarse y poder manejarla o limpiarla de manera segura.

APAGADO AUTOMÁTICO

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

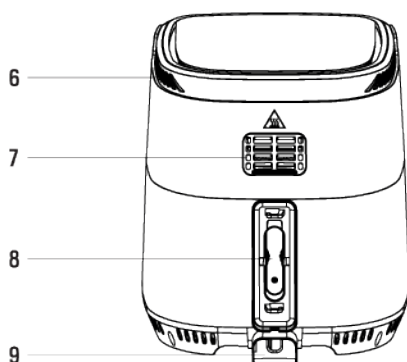
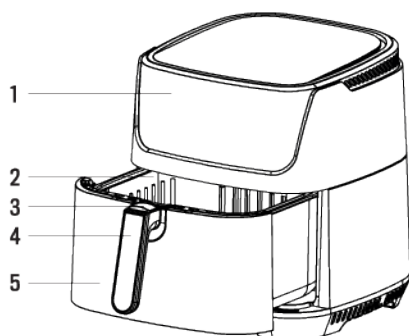
ENCHUFE POLARIZADO

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

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

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

LISTADO DE PARTES



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

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

ANTES DEL PRIMER USO

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

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
 - No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Saque el contenedor de la máquina.
3. Pulse el botón del asa de agarre para poder extraer la cesta del contenedor.

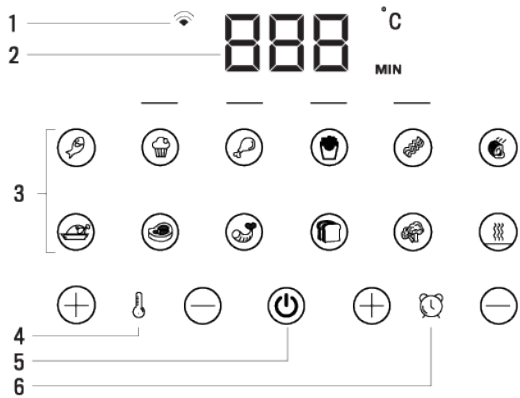
Precaución: Antes de apretar el botón de liberación compruebe que el contenedor está apoyado sobre una mesa, por ejemplo, o cójala con las manos. No pulse el botón con una sola mano ya que el contenedor se caerá al liberarse. Pulse el botón con una mano y coja el contenedor con la otra. No añada aceite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

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

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

5. Pulse el botón de encendido / apagado.
6. Elija la función en el panel táctil.

PANEL DE CONTROL



- 1. Icono de conexión wifi
 - 2. Pantalla de visualización del tiempo y la temperatura
 - 3. Funciones
 - 4. Control de la temperatura (80-200 °C)
 - 5. Inicio
 - 6. Control del tiempo (1-60 min)
- Hay 12 funciones predefinidas: Pescado, pastel, muslos de pollo, patatas fritas, bacon, asado, pollo, filete, gambas, tostada, verduras y Mantener caliente.
 - Pulse los botones para cambiar de función y elija la que desee.
 - Si necesita unos ajustes de tiempo y de temperatura más flexibles puede ajustarlos pulsando directamente los botones para aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura: aumenta o disminuye 1 minuto con cada pulsación, aumenta o disminuye 5 grados con cada pulsación pulsando en los botones + o -.

Función	Icono	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Función	Icono	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Predefinida		180	15	Pollo		200	30
Pescado		160	20	Filete		180	15
Pastel		160	15	Gambas		160	20
Muslo de pollo		200	20	Tostada		160	10
Patatas fritas		200	20	Verduras		160	15
Bacon		200	10	Mantener caliente		80	30
Asado		185	15				

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Vacíe la cesta en un plato u otro recipiente.

Consejo: Para retirar alimentos grandes o frágiles, utilice unas pinzas de cocina para ayudarse y que no se rompan.

14. Una vez se ha terminado el cocinado de una tanda de alimentos, la freidora de aire está lista para seguir cocinando otra tanda.

CONEXIÓN A LA APP

La aplicación de CREATE está disponible para Android e iOS (busque la aplicación en Google Play o App Store o escanee el código QR a continuación). Dependiendo del proveedor, puede haber costes relacionados con la descarga de la aplicación.

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

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



iPhone OS



Android OS

CÓMO CONECTARSE A LA APP

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

AJUSTES

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

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

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

CONSEJOS

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

	Cantidad Min-máx. (g)	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Sacu- dir	Info. extra
Patatas y patatas fritas					
Patatas finas congeladas	300-700	9-16	200	Sacudir	
Patatas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Sacudir	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Sacudir	Añada ½ cdita. de aceite

Gajos de patata caseros	300-800	18-22	180	Sacudir	Añada ½ cdita. de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Sacudir	Añada ½ cdita. de aceite
Rosti	250	15-18	180	Sacudir	
Gratinado de patata	500	15-18	200	Sacudir	
Carnes y pollo					
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslitos de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sacudir	Utilice los aptos para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Sacudir	Utilice los aptos para horno
Fingers de pescado congelados	100-400	6-10	200		Utilice los aptos para horno
Aperitivos de queso rebozado congelados	100-400	8-10	180		Utilice los aptos para horno
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horneado					
Bizcocho	300	20-25	1160		Utilice un molde
Quiche	400	20-22	180		Utilice molde/ bandeja horno
Magdalenas	300	15-18	200		Utilice un molde
Aperitivos dulces	400	20	160		Utilice molde/ bandeja horno

COCINAR PATATAS FRITAS CASERAS

Para cocinar patatas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

1. Pele las patatas y córtelas.
2. Lave los palitos de patata con cuidado y séquelos con un papel de cocina.
3. Añada dos cucharadas de aceite de oliva en un recipiente, ponga las patatas encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
4. Retire las patatas del recipiente con sus propias manos o con algún utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Introduzca las patatas en la cesta.

Nota: No añada los bastones de patata a la cesta directamente para evitar que el exceso de aceite acabe cayendo en la cesta.

5. Fría las patatas de acuerdo con las instrucciones de la tabla anterior.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

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

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

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

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

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

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

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

4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y un estropajo no abrasivo.

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

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe.

2. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	No está enchufada.	Enchúfela a una toma de corriente.
	No ha establecido la función ni el tiempo de cocinado.	Pulse el selector para encender la freidora.
Los ingredientes no están cocinados.	Hay demasiada cantidad de ingredientes en la freidora.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se cocinan mejor.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire el selector de temperatura (diríjase a la sección de "Ajustes").
Los ingredientes no se frien de manera uniforme.	Algunos ingredientes necesitan un agitado a medio cocinado.	Los ingredientes que se quedan en la parte superior o se entrecruzan (p. ej., las patatas fritas) deben agitarse durante el cocinado. Diríjase a la sección "Ajustes".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando los saco de la freidora.	Ha utilizado un tipo de aperitivo que debería cocinarse de manera tradicional.	Utilice aperitivos para horno o añada un poco de aceite con un pincel sobre los ingredientes para conseguir un resultado más crujiente.
No puedo instalar adecuadamente el contenedor en la freidora.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	No ha introducido la cesta adecuadamente en el contenedor.	Presione la cesta dentro del contenedor hasta que oiga un clic.

Sale un humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Cuando cocine ingredientes grasientos con la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará en el contenedor. El aceite produce un humo blanco y el contenedor puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora o al resultado final.
	El contenedor tiene restos de grasa de un uso previo.	Cuando la grasa se calienta, se produce ese humo blanco. Asegúrese de limpiar el contenedor de manera adecuada después de cada uso.
Las patatas frescas se fríen de manera no uniforme en la freidora.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha lavado los bastones de patata de manera adecuada antes de freírlas.	Lave los bastones de patata adecuadamente para eliminar el almidón del exterior.
Las patatas frescas no están crujientes cuando las saco de la freidora.	Que las patatas estén más o menos crujientes depende de la cantidad de aceite y agua.	Asegúrese de que seca los bastones de patata de manera adecuada antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en bastones más pequeños para conseguir un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.



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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Leia as instruções.
- Não toque nas superfícies quentes. Use as alças ou proteções fornecidas.
- Para se proteger contra possível choque elétrico, não mergulhe o cabo, plugue ou qualquer componente elétrico em água ou outro líquido.
- Supervisione as crianças quando a fritadeira for usada perto delas ou quando forem elas que a usarão.
- Desligue a fritadeira quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de instalar ou remover peças.
- Não use nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado, ou após um mau funcionamento ou se tiver sido danificado de alguma forma. Leve o aparelho ao ponto de serviço autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar danos.
- Não use a fritadeira ao ar livre.
- Não deixe o cabo pendurado sobre bordas afiadas, mesas ou balcões e não deixe que entre em contato com superfícies quentes.
- Não coloque perto ou em cima de queimadores elétricos ou a gás, ou em um forno ligado.
- Tenha muito cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Se aplicável, sempre conecte o cabo ao aparelho primeiro e, em seguida, à tomada elétrica. Para desconectar, coloque todos os controladores ou botões na posição desligada e desconecte o cabo da tomada.
- Não use a fritadeira para outros fins que não os aqui indicados.
- **Você não deve encher o recipiente com óleo. Esta fritadeira funciona a ar quente e só é necessário que em alguns casos os ingredientes estejam ligeiramente cobertos de óleo ou gordura, mas NUNCA ENCHA O RECIPIENTE COM ÓLEO DIRETAMENTE.**

PERIGO: Não mergulhe o corpo da fritadeira em água nem lave diretamente na torneira, pois contaminar componentes elétricos em seu interior.

- Não deixe que nenhum líquido entre na fritadeira para evitar choque elétrico ou curto-circuito.
- Mantenha todos os ingredientes na cesta para que não entrem em contato com os elementos de aquecimento.
- Não cubra as entradas ou saídas de ar enquanto a fritadeira estiver funcionando.
- Adicionar óleo ao recipiente pode causar incêndio.

- Não toque no interior do aparelho durante o seu funcionamento.

ATENÇÃO: Verifique se a voltagem indicada na fritadeira corresponde à da instalação elétrica.

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

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

- Este aparelho foi projetado para uso doméstico. Pode não ser seguro para uso em espaços como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais.
- A garantia será anulada se o aparelho for utilizado para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções deste manual. Desligue a fritadeira sempre que não a estiver usando.
- A fritadeira precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar para um manuseio ou limpeza seguro.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

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

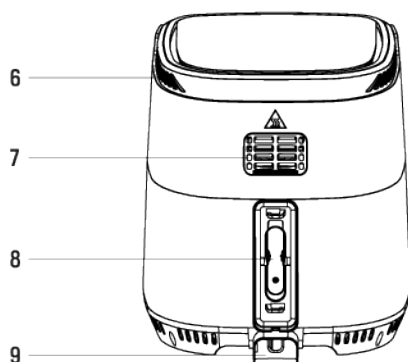
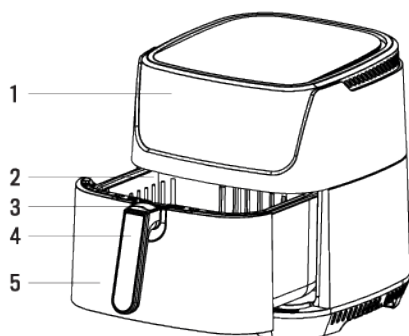
PLUG POLARIZADO

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

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (EMF)

A fritadeira está em conformidade com todos os padrões de campos eletromagnéticos (EMC). Se usado corretamente, não há risco de danos ao corpo humano com base nas evidências científicas disponíveis.

LISTA DE PEÇAS



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

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

ANTES DO PRIMEIRO USO

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

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.

- Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.

2. Retire o recipiente da máquina.

3. Pressione o botão na alça para remover a cesta da bandeja.

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

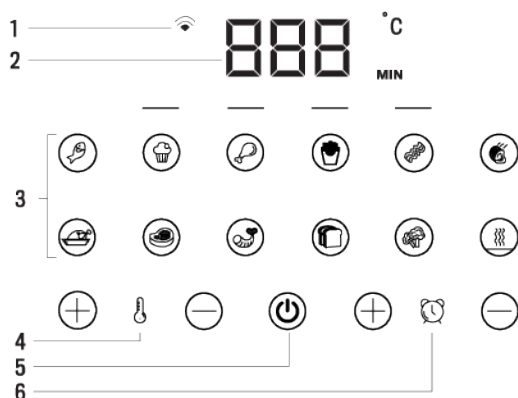
4. Coloque os ingredientes no cesto e coloque no recipiente. Em seguida, coloque o recipiente na fritadeira.

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

5. Pressione o botão liga / desliga.

6. Escolha a função no painel de toque.

PAINEL DE CONTROLE



1. Ícone de conexão Wifi
2. Tela de exibição de tempo e temperatura
3. Recursos
4. Controle de temperatura (80-200 ° C)
5. Começar
6. Controle de tempo (1-60 min)

- Existem 12 funções predefinidas: Peixe, torta, coxas de frango, batatas fritas, bacon, assado, frango, bife, camarão, torrada, legumes e mantenha quente.
- Pressione os botões para alterar a função e escolha a desejada.
- Se precisar de configurações de tempo e temperatura mais flexíveis, você pode ajustá-los pressionando diretamente os botões para aumentar ou diminuir o tempo ou temperatura: aumente ou diminua em 1 minuto a cada pressionamento, aumente ou diminua em 5 graus a cada pressionamento, pressionando o + ou botões -.

Função	Ícone	Temp. (°C)	Tempo (min)	Função	Ícone	Temp. (°C)	Tempo (min)
Predefinido		180	15	Frango		200	30
Peixe		160	20	Filé		180	15
Torta		160	15	Camarões		160	20
Coxa de frango		200	20	Torrada		160	10
Batatas fritas		200	20	Legumes		160	15
Bacon		200	10	Mantendo quente		80	30
Assado		185	15				

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

• Consulte a seção Configurações para determinar a temperatura adequada.

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

Cuidado: Durante o cozimento com ar quente, a luz LED acenderá. Pressione novamente para pausar o cozimento e a luz LED piscará.

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

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

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

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

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

Nota: O ventilador da fritadeira irá parar 20 segundos após o alarme soar.

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

Nota: Se os alimentos ainda não estiverem bem cozinhados, basta colocar o recipiente de volta na fritadeira. Pressione o botão de temperatura para ajustar e, em seguida, ajuste a hora da mesma maneira. Pressione o botão iniciar para começar a cozinhar novamente.

12 Para retirar os ingredientes, pressione o botão de abertura do cesto e retire-o do recipiente.

Nota: Não vire o cesto porque o óleo ou a gordura armazenada no fundo pode infiltrar-se nos ingredientes.

13 Esvazie a cesta em um prato ou outro recipiente.

Adendo: Para remover alimentos grandes ou frágeis, use pinças de cozinha para ajudar a prevenir quebras.

14 Após o término do cozimento de um lote de alimentos, a fritadeira está pronta para continuar cozinhando outro lote.

CONEXÃO COM O APP

O aplicativo CREATE está disponível para Android e iOS (procure o aplicativo no Google Play ou App Store ou digitalize o código QR abaixo). Dependendo do provedor, pode haver custos relacionados ao download do aplicativo.

Esta unidade pode ser usada em sua rede doméstica. Um pré-requisito é uma conexão Wi-Fi de 2,4 Gh estável ao seu roteador e o aplicativo CREATE HOME gratuito. (Os provedores de Internet atuais oferecem 5 Gh e 2,4 Gh simultaneamente).

Recomendamos desconectar o aparelho da fonte de alimentação quando você estiver fora de casa para evitar um arranque involuntário enquanto estiver fora.



iPhone OS



SO Android

COMO SE CONECTAR AO APLICATIVO

1. Instale o aplicativo CREATE HOME e crie uma conta de usuário.
2. Defina uma senha de login e faça login no aplicativo.
3. Clique em “Adicionar dispositivo” (+) e depois na categoria da fritadeira.
4. No painel de controle da fritadeira, com a tela desligada, pressione e segure o botão liga / desliga por aproximadamente 5 segundos e o ícone do Wi-Fi aparecerá na tela piscando rapidamente.
5. Siga as instruções do aplicativo.
6. Digite sua senha para a rede Wi-Fi e confirme.
7. Durante a conexão, certifique-se de que seu roteador, telefone celular e dispositivo estejam o mais próximos possível. Depois disso, a fritadeira irá emparelhar com sucesso com o aplicativo CREATE.

DEFINIÇÕES

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

Nota: Observe que essas configurações são apenas indicações aproximadas. Os ingredientes podem diferir em tamanho, forma e peso e não podemos garantir configurações perfeitas.

Como a tecnologia da fritadeira aquece o ar dentro do aparelho instantaneamente, sacudir brevemente a cesta durante a fritura com ar quente dificilmente perturba o processo de cozimento ideal.

DICAS

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco mais curto do que os maiores.
- Mexer os ingredientes menores no meio do cozimento otimizará o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes friteem de maneira irregular.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como cachorros-quentes, na fritadeira de ar quente.
- Você pode preparar aperitivos adequados para cozinhar no forno usando a fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para cozinhar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- As massas pré-fabricadas também requerem um tempo de preparação mais curto do que as caseiras.
- Coloque um refratário ou assadeira dentro da cesta se quiser fazer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes quebradiços ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira para reaquecer alimentos: Defina a temperatura para 150 °C e defina 5 minutos.

	Quantidade mínimo-máximo (g)	Tempo (min)	Temp. (°C)	Mexe	Informação extra
Batatas e batatas fritas					
Batatas congeladas finas	300-700	9-16	200	Mexe	
Batatas grossas congeladas	300-700	11-20	200	Mexe	
Batatas fritas caseiras (8x8mm)	300-800	16-10	200	Mexe	Adicione ½ colher de chá. de azeite

Fatias de batata caseiras	300-800	18-22	180	Mexe	Adicione ½ colher de chá. de azeite
Cubos de batata caseiros	300-750	12-18	180	Mexe	Adicione ½ colher de chá. de azeite
Rosti	250	15-18	180	Mexe	
Gratinado de batata	500	15-18	200	Mexe	
Carne e frango					
Filé	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Rolo de salsicha	100-500	13-15	200		
Coxinhas de frango	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Rolinhos de primavera	100-400	8-10	200	Mexe	Use aqueles próprios para forno
Nuggets de Frango Congelado	100-500	6-10	200	Mexe	Use aqueles próprios para forno
Frozen Fish Fingers	100-400	6-10	200		Use aqueles próprios para forno
Aperitivos De Queijo Batido Congelado	100-400	8-10	180		Use aqueles próprios para forno
Vegetais recheados	100-400	10	160		
Cozido					
Bolo	300	20-25	1160		Use um molde
quiche	400	20-22	180		Use assadeira / assadeira
muffin	300	15-18	200		Use um molde
Lanches doces	400	20	160		Use assadeira / assadeira

COZINHANDO BATATAS FRITAS CASEIRAS

Para cozinhar batatas fritas caseiras, siga estas etapas:

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

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

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

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

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

1. Remova o plugue da tomada e deixe a fritadeira esfriar.

Nota: Remova a cesta para que a fritadeira esfrie mais rapidamente.

2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

3. Limpe o cesto e o recipiente com água quente, um pouco de sabão e uma esponja não abrasiva. Você pode remover qualquer sujeira restante com um líquido desengraxante.

Nota: O recipiente e a cesta podem ser lavados na máquina de lavar louça.

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

4. Limpe o interior da fritadeira com água quente e um pano não abrasivo.

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue a fritadeira e deixe esfriar.

2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira não funciona.	Não está conectado.	Ligue-o a uma tomada elétrica.
	Você não ajustou a função ou o tempo de cozimento.	Pressione o seletor para ligar a fritadeira.
Os ingredientes não são cozinhados.	A fritadeira contém muitos ingredientes.	Coloque menos ingredientes na cesta. Quantidades menores cozinham melhor.
	A temperatura definida está muito baixa.	Gire o seletor de temperatura (vá para a seção "Configurações").
Os ingredientes não são fritos uniformemente.	Alguns ingredientes precisam de um batido de cozimento médio.	Ingredientes que ficam por cima ou entrecruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser mexidos durante o cozimento. Vá para a seção "Configurações".
Os aperitivos fritos não ficam crocantes quando os tiro da fritadeira.	Você usou um tipo de aperitivo que deve ser cozinhado da maneira tradicional.	Use salgadinhos assados no forno ou pincele um pouco de óleo sobre os ingredientes para obter um resultado mais crocante.
Não consigo instalar corretamente o recipiente na fritadeira.	Há muitos ingredientes na cesta.	Não encha o cesto acima da indicação MAX.
	Você não inseriu a cesta corretamente no recipiente.	Pressione a cesta no recipiente até ouvir um clique.

Sai fumaça branca do aparelho.	Você está cozinhando ingredientes gordurosos.	Ao cozinhar ingredientes gordurosos com a fritadeira, muito óleo vazará para o recipiente. O óleo produz uma fumaça branca e o recipiente pode ficar mais quente do que o normal. Isso não afeta a fritadeira ou o resultado final.
	O recipiente contém vestígios de gordura de uso anterior.	Quando a gordura é aquecida, aquela fumaça branca é produzida. Certifique-se de limpar o recipiente corretamente após cada uso.
Batatas frescas fritas de forma desigual na fritadeira.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que ficam firmes durante a fritura.
	Você não lavou os palitos de batata adequadamente antes de fritá-los.	Lave bem os palitos de batata para retirar o amido do exterior.
Batatas frescas não ficam crocantes quando as tiro da frigideira.	Se as batatas estão mais ou menos crocantes depende da quantidade de óleo e água.	Certifique-se de secar os palitos de batata adequadamente antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em palitos menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.



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

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lis les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou protections fournies.
- Pour vous protéger contre un éventuel choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche ou tout composant électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez les enfants lorsque la friteuse va être utilisée près d'eux ou ce sont eux qui l'utiliseront.
- Débranchez la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez l'appareil au point de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des dommages.
- N'utilisez pas la friteuse à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur des arêtes vives, des tables ou des comptoirs, et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer à proximité ou au-dessus de brûleurs électriques ou à gaz, ou dans un four sous tension.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Le cas échéant, connectez toujours le câble à l'appareil en premier, puis à la prise de courant. Pour déconnecter, mettez tous les contrôleurs ou boutons en position d'arrêt et débranchez le cordon de la prise.
- N'utilisez pas la friteuse à d'autres fins que celles indiquées ici.
- **Vous ne devez pas remplir le récipient d'huile. Cette friteuse fonctionne à l'air chaud et il est seulement nécessaire que dans certains cas les ingrédients soient légèrement recouverts d'huile ou de graisse, mais NE REMPLISSEZ JAMAIS LE RÉCIPIENT D'HUILE DIRECTEMENT.**

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

- Ne laissez aucun liquide pénétrer à l'intérieur de la friteuse pour éviter un choc électrique ou un court-circuit.
- Conservez tous les ingrédients dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées ou sorties d'air pendant le fonctionnement de la friteuse.

- L'ajout d'huile dans le récipient peut provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

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

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

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

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

ARRÊT AUTOMATIQUE

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

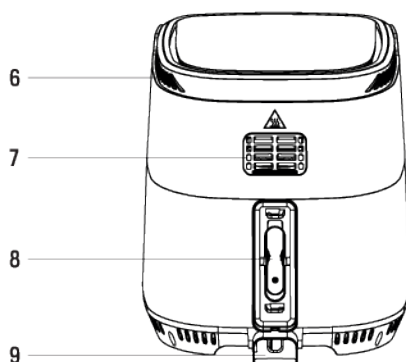
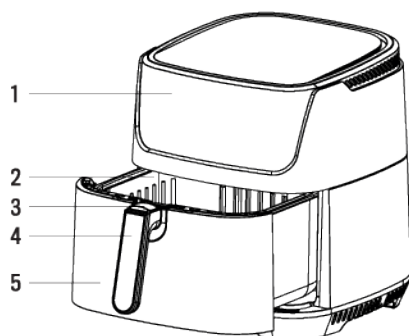
FICHE POLARISÉE

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

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (EMF)

La friteuse est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est utilisé correctement, il n'y a aucun risque de dommage pour le corps humain sur la base des preuves scientifiques disponibles.

LISTE DES PIÈCES



1. Panneau de commande tactile
2. Panier
3. Bouton de libération du panier
4. Poignée
5. Conteneur panier
6. Entrée d'air
7. Purgeur d'air
8. Rangement des câbles
9. Cable d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de lave-vaisselle et un tampon non abrasif. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon. Il n'est pas nécessaire de remplir le panier avec de l'huile ou de la graisse pour la friture, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

MODE D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
 - Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Retirez le récipient de la machine.
3. Appuyez sur le bouton de la poignée pour retirer le panier du bac.

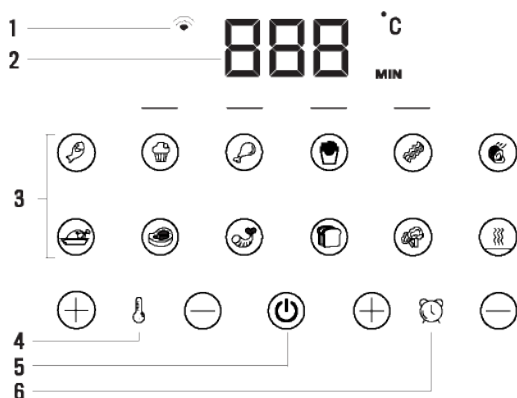
Mise en garde: Avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage, vérifiez que le récipient repose sur une table, par exemple, ou tenez-le avec vos mains. N'appuyez pas sur le bouton d'une main car le récipient tombera lorsqu'il sera relâché. Appuyez sur le bouton d'une main et prenez le récipient de l'autre.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

4. Mettez les ingrédients dans le panier et mettez-le dans le récipient. Placez ensuite le récipient dans la friteuse.

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

5. Appuyez sur le bouton marche / arrêt.
6. Choisissez la fonction sur l'écran tactile.

PANNEAU DE COMMANDE



1. Icône de connexion Wifi
2. Écran d'affichage de l'heure et de la température
3. Fonctionnalités
4. Contrôle de la température (80-200 °C)
5. Début
6. Contrôle du temps (1-60 min)

- Il existe 12 fonctions prédéfinies: Poisson, tarte, cuisses de poulet, frites, bacon, rôti, poulet, steak, crevettes, pain grillé, légumes et garder au chaud.
- Appuyez sur les boutons pour changer la fonction et choisissez celle que vous voulez.
- Si vous avez besoin de réglages de temps et de température plus flexibles, vous pouvez les régler en appuyant directement sur les boutons pour augmenter ou diminuer le temps ou la température: augmenter ou diminuer de 1 minute à chaque pression, augmenter ou diminuer de 5 degrés à chaque pression en appuyant sur le bouton + ou boutons -.

Fonction	Icône	Temp. (°C)	Temps (min)	Fonction	Icône	Temp. (°C)	Temps (min)
Prédéfini		180	15	Poulet		200	30
Poisson		160	20	Filet		180	15
Tarte		160	15	Crevettes		160	20
Cuisse de poulet		200	20	Pain grillé		160	10
Patatas frites		200	20	Des légumes		160	15
Bacon		200	10	Garder au chaud		80	30
Rôti		185	15				

Remarques: Appuyez sur le bouton de la fonction souhaitée pour sélectionner le mode préréglé. Si les ingrédients à cuire ne sont pas inclus dans les 12 fonctions préréglées de la friteuse, sélectionnez la durée et la température requises pour les ingrédients.

• Consultez la section Paramètres pour déterminer la température appropriée.

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

Attention: Pendant la cuisson à l'air chaud, le voyant LED sera allumé. Appuyez à nouveau pour interrompre la cuisson et le voyant DEL clignotera.

8. La graisse extraite de l'intérieur des aliments sera stockée au fond du récipient.

9. Certains ingrédients doivent être secoués ou remués pendant la cuisson (voir la section Réglages). Pour ce faire, retirez le contenant en tenant la poignée et secouez-le. Puis remettez-le en place.

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

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

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

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

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

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

12. Pour retirer les ingrédients, appuyez sur le bouton d'ouverture du panier et retirez-le du récipient.

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

13. Videz le panier dans une assiette ou un autre récipient.

Conseil: Pour retirer les aliments gros ou fragiles, utilisez des pinces de cuisine pour éviter de les casser.

14. Une fois la cuisson d'un lot d'aliments terminée, la friteuse à air est prête à poursuivre la cuisson d'un autre lot.

CONNEXION À L'APP

L'application CREATE est disponible pour Android et iOS (recherchez l'application sur Google Play ou App Store ou scannez le code QR ci-dessous). Selon le fournisseur, il peut y avoir des frais liés au téléchargement de l'application.

Cet appareil peut être utilisé via votre réseau domestique. Une condition préalable est une connexion Wi-Fi 2,4 GHz stable à votre routeur et l'application gratuite CREATE HOME. (Les fournisseurs Internet actuels offrent 5Gh et 2.4Gh simultanément).

Nous vous recommandons de débrancher l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous êtes loin de chez vous pour éviter un démarrage involontaire en votre absence.



iPhone OS



OS Android

COMMENT SE CONNECTER À L'APPLICATION

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

PARAMÈTRES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base en fonction des aliments.

Remarque: Veuillez noter que ces paramètres ne sont que des indications approximatives. Les ingrédients peuvent différer par leur taille, leur forme et leur poids et nous ne pouvons garantir des réglages parfaits.

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

CONSEILS

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les plus gros.
- Le fait de remuer les ingrédients plus petits en cours de cuisson optimisera le résultat final et peut aider à empêcher les ingrédients de frire de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire les aliments dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des hot dogs dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez préparer des apéritifs adaptés à la cuisson au four à l'aide de la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour la cuisson de croustilles croustillantes est de 500 grammes.
- Les pâtes préfabriquées nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un plat ou une poêle allant au four à l'intérieur du panier si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients cassants ou des ingrédients farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments: Réglez la température à 150 °C et réglez 5 minutes.

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Temp. (°C)	Se- couer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Pommes de terre minces surgelées	300-700	9-16	200	Se- couer	
Pommes de terre épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Se- couer	

Frites maison (8x8mm)	300-800	16-10	200	Se-couper	Ajouter ½ c. d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Se-couper	Ajouter ½ c. d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Se-couper	Ajouter ½ c. d'huile
Rosti	250	15-18	180	Se-couper	
Gratin dauphinois	500	15-18	200	Se-couper	
Viande et poulet					
Filet	100-500	8-12	180		
Côtes de porc	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
Apéritifs					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Se-couper	Utilisez ceux qui vont au four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Se-couper	Utilisez ceux qui vont au four
Doigts de poisson congelés	100-400	6-10	200		Utilisez ceux qui vont au four
Apéritifs au fromage pané surgelé	100-400	8-10	180		Utilisez ceux qui vont au four
Légumes farcis	100-400	10	160		
Cuit					
Biscuit	300	20-25	1160		Utilisez un moule
Quiche	400	20-22	180		Utilisez un plat de cuisson / une plaque
muffin	300	15-18	200		Utilisez un moule
Collations sucrées	400	20	160		Utilisez un plat de cuisson / une plaque

CUIRE DES CHIPS MAISON

Pour cuire des croustilles maison, procédez comme suit:

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

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

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

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

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

Remarque: Retirez le panier pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

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

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

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

Conseil: S'il y a de la saleté qui adhère au panier ou au fond du récipient, remplissez le panier d'eau chaude et d'un peu de savon. Sortez le panier du récipient et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et un tampon non abrasif.

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

ESPACE DE RANGEMENT

1. Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas.	Il n'est pas branché.	Branchez-le sur une prise électrique.
	Vous n'avez pas réglé la fonction ou le temps de cuisson.	Appuyez sur le sélecteur pour mettre la friteuse en marche.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans la friteuse.	Mettez moins d'ingrédients dans le panier. De plus petites quantités cuisent mieux.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température (allez à la section «Paramètres»).
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément.	Certains ingrédients nécessitent un shake moyennement cuit.	Les ingrédients qui restent sur le dessus ou qui se croisent (par exemple les frites) doivent être remués pendant la cuisson. Allez dans la section «Paramètres».
Les apéritifs frits ne sont pas croustillants lorsque je les sors de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'apéritif qui doit être cuit de manière traditionnelle.	Utilisez des collations cuites au four ou appliquez un peu d'huile sur les ingrédients pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à installer correctement le récipient dans la friteuse.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus de l'indication MAX.
	Vous n'avez pas inséré correctement le panier dans le conteneur.	Appuyez sur le panier dans le récipient jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras avec la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltre dans le récipient. L'huile produit une fumée blanche et le récipient peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte pas la friteuse ni le résultat final.
	Le conteneur a des traces de graisse d'une utilisation précédente.	Lorsque la graisse est chauffée, cette fumée blanche est produite. Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas lavé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Lavez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsque je les sors de la friteuse.	Le fait que les pommes de terre soient plus ou moins croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.



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

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Leggi le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie o le protezioni fornite.
- Per proteggersi da possibili scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi componente elettrico in acqua o altri liquidi.
- Sorveglianza i bambini quando la friggitrice verrà usata vicino a loro o sono loro che la useranno.
- Scollegare la friggitrice quando non è in uso e prima di pulirla. Lasciar raffreddare prima di installare o rimuovere parti.
- Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al punto di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, riparazione o regolazione.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore potrebbe causare danni.
- Non utilizzare la friggitrice all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda su spigoli vivi, tavoli o banconi e non lasciare che venga a contatto con superfici calde.
- Non posizionare vicino o sopra a bruciatori elettrici oa gas o in un forno acceso.
- Usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio che contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
- Se applicabile, collegare sempre il cavo prima all'apparecchio e poi alla presa di corrente. Per scollegare, portare tutti i controller o pulsanti in posizione di spegnimento e scollegare il cavo dalla presa.
- Non utilizzare la friggitrice per scopi diversi da quelli qui indicati.
- **Non dovresti riempire il contenitore con olio. Questa friggitrice funziona ad aria calda ed è solo necessario che in alcuni casi gli ingredienti siano leggermente ricoperti di olio o grasso, ma NON RIEMPIRE MAI DIRETTAMENTE IL CONTENITORE DI OLIO.**

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

- Non permettere che alcun liquido penetri all'interno della friggitrice per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Tieni tutti gli ingredienti nel cestello in modo che non entrino in contatto con elementi riscaldanti.
- Non coprire gli ingressi o le uscite dell'aria mentre la friggitrice è in funzione.
- L'aggiunta di olio al contenitore potrebbe provocare un incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

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

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

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

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico. Potrebbe non essere sicuro per l'uso in spazi come cucine del personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del presente manuale. Scollega la friggitrice ogni volta che non la usi.
- La friggitrice necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi per una manipolazione o pulizia sicura.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

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

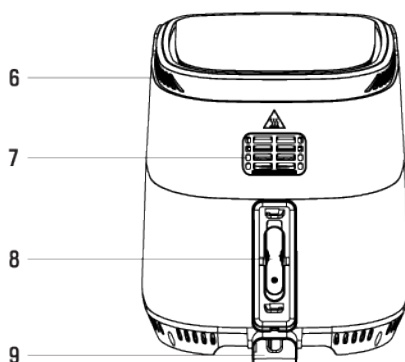
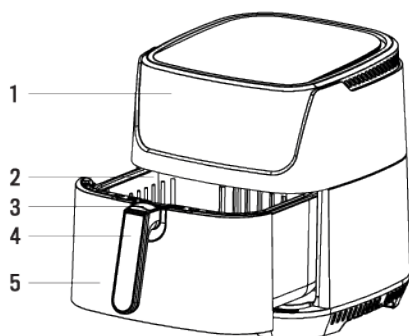
SPINA POLARIZZATA

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

CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF)

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

ELENCO DELLE PARTI



1. Pannello di controllo touch
2. Cestino
3. Pulsante di rilascio del cestello
4. Afferrare la maniglia
5. Contenitore cestello

6. Ingresso aria
7. Condotta dell'aria
8. Deposito cavi
9. Cavo di alimentazione

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

ISTRUZIONI PER L'USO

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

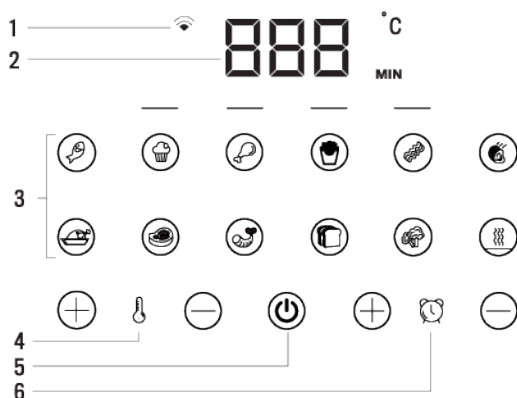
Attenzione: Prima di premere il pulsante di sblocco verificare che il contenitore sia appoggiato su un tavolo, ad esempio, oppure tenerlo con le mani. Non premere il pulsante con una mano poiché il contenitore cadrà quando viene rilasciato. Premi il pulsante con una mano e prendi il contenitore con l'altra.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

4. Metti gli ingredienti nel cestello e mettili nel contenitore. Quindi posizionare il contenitore nella friggitrice.

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

5. Premere il pulsante di accensione / spegnimento.
6. Scegli la funzione sul pannello a sfioramento.

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Icona di connessione Wi-Fi
2. Schermata di visualizzazione dell'ora e della temperatura
3. Funzioni
4. Controllo della temperatura (80-200 °C)
5. Inizio
6. Controllo del tempo (1-60 min)

- Sono disponibili 12 funzioni predefinite: Pesce, torta, cosce di pollo, patatine, pancetta, arrosto, pollo, bistecca, gamberi, toast, verdure e tenere in caldo.
- Premere i pulsanti per modificare la funzione e scegliere quella desiderata.
- Se hai bisogno di impostazioni di tempo e temperatura più flessibili, puoi regolarle premendo direttamente i pulsanti per aumentare o diminuire il tempo o la temperatura: aumentare o diminuire di 1 minuto ad ogni pressione, aumentare o diminuire di 5 gradi ad ogni pressione premendo il + o pulsanti -.

Funzione	Icona	Temp. (°C)	Tempo (min)	Funzione	Icona	Temp. (°C)	Tempo (min)
Predefinito		180	15	Pollo		200	30
Pesce		160	20	Filetto		180	15
Torta		160	15	Gamberi		160	20
Coscia di pollo		200	20	Crostini		160	10
Patatine fritte		200	20	Verdure		160	15
Bacon		200	10	Tenendo caldo		80	30
Arrosto		185	15				

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

- Vedere la sezione Impostazioni per determinare la temperatura corretta.

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

Attento: Durante la cottura ad aria calda la spia LED sarà accesa. Premere di nuovo per mettere in pausa la cottura e la luce LED lampeggerà.

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

9. Alcuni ingredienti devono essere agitati o mescolati durante il tempo di cottura (vedere la sezione Impostazioni). Per fare ciò, rimuovere il contenitore tenendo la maniglia e scuoterlo. Quindi rimetterlo a posto.

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

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

10. Al termine del tempo di cottura verrà emesso un allarme. Quando senti questo allarme 5 volte di seguito, il tempo di cottura è terminato. Rimuovere il contenitore dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: La ventola della friggitrice si fermerà 20 secondi dopo che l'allarme suona.

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

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

12. Per rimuovere gli ingredienti, premere il pulsante di apertura del cestello e rimuoverlo dal contenitore.

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

13. Svuota il cestello in un piatto o in un altro contenitore.

Consigli: Per rimuovere cibi grandi o fragili, utilizzare le pinze da cucina per evitare che si rompano.

14. Dopo che un lotto di cibo ha terminato la cottura, la friggitrice ad aria è pronta per continuare la cottura di un altro lotto.

CONNESSIONE ALL'APP

L'app CREATE è disponibile per Android e iOS (cerca l'app su Google Play o App Store o scansiona il codice QR qui sotto). A seconda del provider, potrebbero esserci dei costi relativi al download dell'applicazione.

Questa unità può essere utilizzata tramite la rete domestica. Un prerequisito è una connessione Wi-Fi 2.4Gh stabile al router e l'app CREATE HOME gratuita. (I provider Internet di oggi offrono 5Gh e 2,4Gh contemporaneamente).

Si consiglia di scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando si è fuori casa per evitare accensioni involontarie durante la propria assenza.



iPhone OS



SO Android

COME CONNETTERSI ALL'APP

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

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base a seconda del cibo. **Nota:** Si noti che queste impostazioni sono solo indicazioni approssimative. Gli ingredienti possono differire per dimensioni, forma e peso e non possiamo garantire impostazioni perfette.

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

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli generalmente richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizzerà il risultato finale e aiuterà a evitare che gli ingredienti friggano in modo non uniforme.
- Aggiungi un filo d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere il cibo nella friggitrice ad aria calda pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come gli hot dog nella friggitrice ad aria calda.
- Puoi preparare antipasti adatti alla cottura in forno utilizzando la friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per cuocere patatine croccanti è di 500 grammi.
- Gli impasti già pronti richiedono anche un tempo di preparazione più breve rispetto agli impasti fatti in casa.
- Metti una pirofila o una teglia nel cestello se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o farciti.
- Puoi anche usare la friggitrice per riscaldare il cibo: Impostare la temperatura a 150 °C e impostare 5 minuti.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temp. (°C)	Agita	Informazioni extra
Patate e patatine					
Patate surgelate sottili	300-700	9-16	200	Agita	
Patate spesse congelate	300-700	11-20	200	Agita	
Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)	300-800	16-10	200	Agita	Aggiungi ½ cucchiaino di petrolio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-22	180	Agita	Aggiungi ½ cucchiaino di petrolio

Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	Agita	Aggiungi ½ cucchiaino di petrolio
Rosti	250	15-18	180	Agita	
Patate gratinate	500	15-18	200	Agita	
Carne e pollo					
Filetto	100-500	8-12	180		
Costolette di maiale	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Antipasti					
Involcini primavera	100-400	8-10	200	Agita	Usa quelli adatti al forno
Bocconcini di pollo congelati	100-500	6-10	200	Agita	Usa quelli adatti al forno
Barrette Di Pesce Congelate	100-400	6-10	200		Usa quelli adatti al forno
Antipasti Di Formaggio In Pastella Congelati	100-400	8-10	180		Usa quelli adatti al forno
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Al forno					
Biscotto	300	20-25	1160		Usa uno stampo
quiche	400	20-22	180		Usa una teglia / teglia
focaccina	300	15-18	200		Usa uno stampo
Spuntini dolci	400	20	160		Usa una teglia / teglia

CUCINARE PATATINE FRITTE FATTE IN CASA

Per cucinare patatine fatte in casa, segui questi passaggi:

1. Pelare le patate e tagliarle.
 2. Lavate accuratamente i bastoncini di patate e asciugateli con della carta assorbente.
 3. Aggiungere due cucchiai di olio d'oliva in una ciotola, mettere sopra le patate e mescolare fino a quando non saranno ricoperte d'olio.
 4. Togliere le patate dal contenitore a mani nude o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nel contenitore. Metti le patate nel cestino.
- Nota:** Non aggiungere direttamente i bastoncini di patate nel cestino per evitare che l'olio in eccesso finisca nel cestino.
5. Friggere le patate secondo le istruzioni nella tabella sopra.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire il contenitore, il cestello e l'interno dell'elettrodomestico con pentole in metallo o materiali di pulizia abrasivi, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

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

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

3. Pulire il cestello e il contenitore con acqua calda, un po' di sapone e un panno non abrasivo. È possibile rimuovere lo sporco residuo con un liquido sgrassante.

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

consigli: Se c'è dello sporco che aderisce al cestello o al fondo del contenitore, riempire il cestello con acqua calda e un po' di sapone. Togli il cestello dal contenitore e lascialo in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulisci l'interno della friggitrice con acqua calda e un tampone non abrasivo.

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

CONSERVAZIONE

1. Scollega la friggitrice e lasciala raffreddare.

2. Assicurati che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUAIO	CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona.	Non è collegato.	Collegalo a una presa elettrica.
	Non hai impostato la funzione o il tempo di cottura.	Premere il selettore per accendere la friggitrice.
Gli ingredienti non sono cotti.	Ci sono troppi ingredienti nella friggitrice.	Metti meno ingredienti nel cestello. Piccole quantità cuociono meglio.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruota il selettore della temperatura (vai alla sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti non vengono fritti in modo uniforme.	Alcuni ingredienti necessitano di un frullato di cottura media.	Gli ingredienti che rimangono sopra o incrociati (es. Patatine fritte) devono essere mescolati durante la cottura. Vai alla sezione "Impostazioni".
Gli antipasti fritti non sono croccanti quando li tolgo dalla friggitrice.	Hai utilizzato un tipo di antipasto che va cucinato in modo tradizionale.	Usa degli snack al forno o spennella un filo d'olio sugli ingredienti per un risultato più croccante.
Non riesco a installare correttamente il contenitore nella friggitrice.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestino oltre l'indicazione MAX.
	Non hai inserito correttamente il cestello nel contenitore.	Premi il cestello nel contenitore finché non senti un clic.

Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Stai cucinando ingredienti grassi.	Quando si cuociono ingredienti grassi con la friggitrice, molto olio colerà nel contenitore. L'olio produce un fumo bianco e il contenitore può diventare più caldo del solito. Ciò non influisce sulla friggitrice o sul risultato finale.
	Il contenitore presenta tracce di grasso dall'uso precedente.	Quando il grasso viene riscaldato, viene prodotto quel fumo bianco. Assicurati di pulire adeguatamente il contenitore dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche friggono in modo non uniforme nella friggitrice.	Non hai usato il giusto tipo di patata.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai lavato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Lavare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno.
Le patate fresche non sono croccanti quando le tolgo dalla friggitrice.	Se le patate sono più o meno croccanti dipende dalla quantità di olio e acqua.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia le patate a bastoncini più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungi un po' più di olio per un risultato più croccante.



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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Lesen Sie die Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die mitgelieferten Griffe oder Schutzvorrichtungen.
- Tauchen Sie zum Schutz vor möglichen Stromschlägen Kabel, Stecker oder elektrische Komponenten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn die Fritteuse in ihrer Nähe verwendet wird oder wenn sie sie verwenden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen und bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile installieren oder entfernen.
- Verwenden Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Servicepunkt.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden führen.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten, Tische oder Theken hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf Elektro- oder Gasbrennern oder in einem unter Spannung stehenden Ofen auf.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Schließen Sie gegebenenfalls das Kabel immer zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an. Drehen Sie zum Trennen alle Controller oder Tasten in die Aus-Position und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht für andere als die hier angegebenen Zwecke.
- **Sie sollten den Behälter nicht mit Öl füllen. Diese Fritteuse arbeitet mit heißer Luft und es ist nur notwendig, dass die Zutaten in einigen Fällen leicht mit Öl oder Fett bedeckt sind, aber NIEMALS DEN BEHÄLTER DIREKT MIT ÖL FÜLLEN.**

ACHTUNG: Tauchen Sie den Körper der Fritteuse nicht in Wasser und waschen Sie ihn nicht direkt unter dem Wasserhahn, da er elektrische Komponenten enthält.

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

WARNUNG: Überprüfen Sie, ob die auf der Fritteuse angegebene Spannung mit der der

elektrischen Installation übereinstimmt.

- Verwenden Sie die Friteuse nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder andere Teile beschädigt sind
- Verwenden Sie keine unbefugte Person, um ein fehlerhaftes oder beschädigtes Kabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Bewahren Sie die Friteuse und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie die Friteuse nicht an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist.
- Schließen Sie die Friteuse nicht an einen externen Timer an.
- Stellen Sie die Friteuse nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie die Friteuse nicht gegen eine Wand oder gegen ein anderes Gerät. Lassen Sie hinter und an den Seiten der Friteuse mindestens 10 cm Abstand.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Friteuse.
- Verwenden Sie die Friteuse nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie die Friteuse nicht unbeaufsichtigt, während sie läuft.
- Während des Kochens mit heißer Luft kann sehr heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen freigesetzt werden. Halten Sie einen sicheren Abstand zu Dampf- und Lüftungsschlitzen. Achten Sie auch auf Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb aus der Friteuse nehmen.
- Jeder zugängliche Teil des Geräts kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie den Korb herausnehmen.

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

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert. Es ist möglicherweise nicht sicher für den Einsatz in Räumen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Umgebungen außerhalb des Wohnbereichs.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet wird. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen.
- Die Friteuse benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um sicher gehandhabt oder gereinigt zu werden.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Die Friteuse verfügt über einen eingebauten Timer, der sie automatisch ausschaltet, wenn der Countdown Null erreicht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie auf die Schaltfläche Abbrechen klicken. Es schaltet sich automatisch in 20 Sekunden aus.

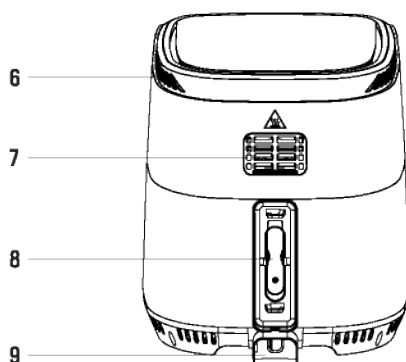
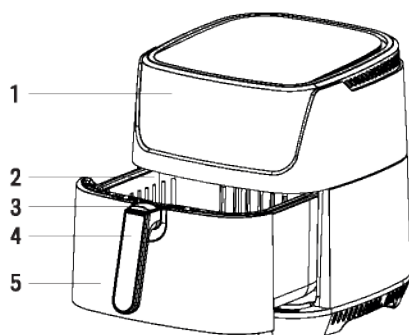
POLARISIERTER STECKER

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

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Die Friteuse erfüllt alle EMV-Normen. Bei sachgemäßer Anwendung besteht aufgrund der verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse kein Risiko einer Schädigung des menschlichen Körpers.

LISTE DER EINZELTEILE



1. Berühren Sie das Bedienfeld
2. Korb
3. Korbentriegelungsknopf
4. Haltegriff
5. Korbbehälter
6. Lufteintritt
7. Entlüftung
8. Kabelspeicher
9. Netzkabel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und den Korbbehälter mit heißem Wasser, einem kleinen Geschirrspüler und einem nicht scheuernden Pad. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.
3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Friteuse mit einem Tuch. Zum Braten muss der Korbbehälter nicht mit Öl oder Fett gefüllt werden, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und flache Oberfläche.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Nehmen Sie den Behälter aus der Maschine.
3. Drücken Sie die Taste am Griff, um den Korb aus dem Behälter zu entfernen.

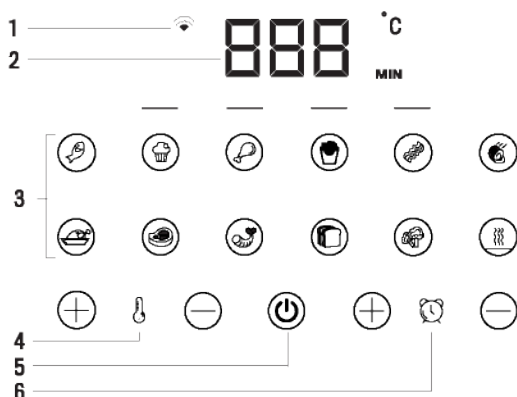
Vorsicht: Überprüfen Sie vor dem Drücken des Entriegelungsknopfs, ob der Behälter beispielsweise auf einem Tisch ruht, oder halten Sie ihn mit den Händen fest. Drücken Sie den Knopf nicht mit einer Hand, da der Behälter beim Loslassen herunterfällt. Drücken Sie den Knopf mit einer Hand und nehmen Sie den Behälter mit der anderen auf. Fügen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter ein.

4. Legen Sie die Zutaten in den Korb und legen Sie sie in den Behälter. Stellen Sie dann den Behälter in die Friteuse.

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Anzeige (siehe Abschnitt „Einstellungen“), da dies die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigen kann.

5. Drücken Sie die Ein / Aus-Taste.
6. Wählen Sie die Funktion auf dem Touchpanel.

SCHALTТАFEL



1. Wifi-Verbindungssymbol
2. Zeit- und Temperaturanzeigebildschirm
3. Eigenschaften
4. Temperaturregelung (80-200 °C)
5. Start
6. Zeitsteuerung (1-60 min)

- Es gibt 12 vordefinierte Funktionen: Fisch, Kuchen, Hähnchenschenkel, Pommes, Speck, Braten, Hähnchen, Steak, Garnelen, Toast, Gemüse und warm halten.
- Drücken Sie die Tasten, um die Funktion zu ändern und die gewünschte auszuwählen.
- Wenn Sie flexiblere Zeit- und Temperatureinstellungen benötigen, können Sie diese durch direktes Drücken der Tasten anpassen, um die Zeit oder Temperatur zu erhöhen oder zu verringern: Erhöhen oder verringern Sie sie mit jedem Druck um 1 Minute, erhöhen oder verringern Sie sie mit jedem Druck um 5 Grad, indem Sie die Taste drücken + oder Tasten -.

Funktion	Symbol	Temp. (°C)	Zeit (min)	Funktion	Symbol	Temp. (°C)	Zeit (min)
Vordefiniert		180	15	Hähnchen		200	30
Fisch		160	20	Filet		180	15
Kuchen		160	15	Garnelen		160	20
Hühnerschenkel		200	20	Toast		160	10
Chips		200	20	Gemüse		160	15
Speck		200	10	Warm halten		80	30
Braten		185	15				

Anmerkungen: Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion, um den voreingestellten Modus auszuwählen. Wenn die zu kochenden Zutaten nicht in den 12 voreingestellten Funktionen der Friteuse enthalten sind, wählen Sie die für die Zutaten erforderliche Zeit und Temperatur aus.

- Informationen zum Ermitteln der richtigen Temperatur finden Sie im Abschnitt Einstellungen.

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

Achtung: Während des Heißluftgarens leuchtet die LED. Drücken Sie erneut, um das Garen anzuhalten, und die LED-Anzeige blinkt.

8. Das Fett, das aus dem Inneren des Lebensmittels extrahiert wird, wird am Boden des Behälters aufbewahrt.

9. Einige Zutaten müssen während der Garzeit geschüttelt oder gerührt werden (siehe Abschnitt Einstellungen). Entfernen Sie dazu den Behälter, indem Sie den Griff festhalten und schütteln. Setzen Sie es dann wieder ein.

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Korbentriegelungsknopf.

Rat: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Behälter nehmen und direkt schütteln. Nehmen Sie den Behälter heraus, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Korbentriegelungsknopf, um ihn zu entfernen.

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

Hinweis: Der Friteusenlüfter stoppt 20 Sekunden nach dem Alarm.

11. Überprüfen Sie, ob das Essen richtig gekocht ist, und nehmen Sie den Korb heraus.

Hinweis: Wenn das Essen noch nicht gut gekocht ist, stellen Sie den Behälter einfach wieder in die Friteuse. Drücken Sie zum Einstellen die Temperaturtaste und stellen Sie dann die Zeit auf die gleiche Weise ein. Drücken Sie die Starttaste, um erneut mit dem Kochen zu beginnen.

12. Um die Zutaten zu entfernen, drücken Sie den Knopf zum Öffnen des Korbs und nehmen Sie ihn aus dem Behälter.

Hinweis: Drehen Sie den Korb nicht um, da Öl oder Fett, die im Boden gespeichert sind, in die Zutaten eindringen können.

13. Leeren Sie den Korb in einen Teller oder einen anderen Behälter.

Rat: Verwenden Sie eine Küchenzange, um große oder zerbrechliche Lebensmittel zu entfernen und Schäden zu vermeiden.

14. Nachdem eine Lebensmittelcharge fertig gekocht ist, kann die Luftfriteuse eine weitere Charge kochen.

VERBINDUNG ZUR APP

Die CREATE-App ist für Android und iOS verfügbar (suchen Sie im Google Play oder App Store nach der App oder scannen Sie den folgenden QR-Code). Je nach Anbieter können mit dem Herunterladen der Anwendung Kosten verbunden sein.

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

Wir empfehlen, das Gerät von der Stromquelle zu trennen, wenn Sie nicht zu Hause sind, um ein unbeabsichtigtes Starten während Ihrer Abwesenheit zu vermeiden.



iPhone OS



Android OS

SO STELLEN SIE EINE VERBINDUNG ZUR APP HER

1. Installieren Sie die Anwendung CREATE HOME und erstellen Sie ein Benutzerkonto.
2. Legen Sie ein Anmeldekennwort fest und melden Sie sich bei der Anwendung an.
3. Klicken Sie auf "Gerät hinzufügen" (+) und dann auf die Kategorie für die Friteuse.
4. Halten Sie auf dem Bedienfeld der Friteuse bei ausgeschaltetem Bildschirm die Ein- / Aus-Taste ca. 5 Sekunden lang gedrückt, und das Wi-Fi-Symbol auf dem Bildschirm blinkt schnell.
5. Befolgen Sie die Anweisungen in der Anwendung.
6. Geben Sie Ihr Passwort für das Wi-Fi-Netzwerk ein und bestätigen Sie.
7. Stellen Sie beim Herstellen der Verbindung sicher, dass sich Router, Mobiltelefon und Gerät so nahe wie möglich befinden. Danach wird Ihre Friteuse erfolgreich mit Ihrer CREATE-App gekoppelt.

DIE EINSTELLUNGEN

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

Hinweis:: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur ungefähre Angaben sind. Die Zutaten können sich in Größe, Form und Gewicht unterscheiden und wir können keine perfekten Einstellungen garantieren.

Da die Friteusentechnologie die Luft im Gerät sofort erwärmt, stört ein kurzes Schütteln des Korbs während des Heißluftbratens den optimalen Garprozess kaum.

TIPPS

- Kleinere Zutaten erfordern im Allgemeinen eine etwas kürzere Vorbereitungszeit als größere.
- Das Rühren der kleineren Zutaten während des Kochens optimiert das Endergebnis und kann verhindern, dass die Zutaten ungleichmäßig braten.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie das Essen einige Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heißluftfriteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Hot Dogs in der Heißluftfriteuse zu.
- Mit der Heißluftfriteuse können Sie Vorspeisen zubereiten, die zum Kochen im Ofen geeignet sind.
- Die optimale Menge zum Kochen knuspriger Kartoffelchips beträgt 500 Gramm.
- Vorgefertigte Teige erfordern auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachte Teige.
- Stellen Sie eine ofenfeste Schüssel oder Pfanne in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder spröde oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Friteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden: Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und 5 Minuten ein.

		Min-Max-Menge (g)	Zeit (min)	Temp. (°C)	Shake	Zusatzinformation
Kartoffeln und Pommes						
Dünne gefrorene Kartoffeln		300-700	9-16	200	Shake	
Gefrorene dicke Kartoffeln		300-700	11-20	200	Shake	
Hausgemachte Pommes (8x8mm)		300-800	16-10	200	Shake	Fügen Sie ½ TL hinzu. aus Öl
Hausgemachte Kartoffel-schnitze		300-800	18-22	180	Shake	Fügen Sie ½ TL hinzu. aus Öl

Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Shake	Fügen Sie ½ TL hinzu. aus Öl
Rosti	250	15-18	180	Shake	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Shake	
Fleisch und Huhn					
Filet	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Vorspeisen					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Shake	Verwenden Sie ofensichere
Gefrorene Hühnernuggets	100-500	6-10	200	Shake	Verwenden Sie ofensichere
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Verwenden Sie ofensichere
Gefrorene geschlagene Käse-Vorspeisen	100-400	8-10	180		Verwenden Sie ofensichere
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Gebacken					
Keks	300	20-25	1160		Verwenden Sie eine Form
Quiche	400	20-22	180		Backform verwenden
Muffin	300	15-18	200		Verwenden Sie eine Form
Süße Snacks	400	20	160		Backform verwenden

HAUSGEMACHTE KARTOFFELCHIPS KOCHEN

Gehen Sie folgendermaßen vor, um hausgemachte Kartoffelchips zu kochen:

1. Kartoffeln schälen und schneiden.
2. Waschen Sie die Kartoffelstangen sorgfältig und tupfen Sie sie mit einem Papiertuch trocken.
3. Zwei Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Kartoffeln darauf legen und mischen, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Nehmen Sie die Kartoffeln mit bloßen Händen oder mit einem Küchengerät aus dem Behälter, damit das überschüssige Öl im Behälter verbleibt. Legen Sie die Kartoffeln in den Korb.

Hinweis: Fügen Sie die Kartoffelstangen nicht direkt in den Korb, um zu vermeiden, dass überschüssiges Öl in den Korb gelangt.

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

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Behälter, den Korb und das Innere des Geräts nicht mit einem Metallkochgeschirr oder abrasiven Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Friteuse abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, damit die Luftfriteuse schneller abkühlen kann.

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

3. Reinigen Sie den Korb und den Behälter mit heißem Wasser, etwas Seife und einem nicht scheuernden Pad. Sie können verbleibenden Schmutz mit entfettender Flüssigkeit entfernen.

Hinweis: Der Behälter und der Korb sind spülmaschinenfest.

Rat: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Behälters haftet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Seife. Nehmen Sie den Korb aus dem Behälter und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere der Friteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Pad.

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

LAGER

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

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERBEHEBUNG

ÄRGER	URSACHE	LÖSUNG
Die Friteuse funktioniert nicht.	Es ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie es in eine Steckdose.
	Sie haben weder die Funktion noch die Garzeit eingestellt.	Drücken Sie den Wahlschalter, um die Friteuse einzuschalten.
Die Zutaten werden nicht gekocht.	Die Friteuse enthält zu viele Zutaten.	Legen Sie weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen kochen besser.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturwähler (gehen Sie zum Abschnitt „Einstellungen“).
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gebraten.	Einige Zutaten benötigen einen mittelgroßen Shake.	Zutaten, die oben oder kreuz und quer bleiben (z. B. Pommes Frites), sollten während des Kochens gerührt werden. Gehen Sie zum Abschnitt "Einstellungen".
	Sie haben eine Art Vorspeise verwendet, die auf traditionelle Weise gekocht werden sollte.	Verwenden Sie ofengebackene Snacks oder streichen Sie ein wenig Öl über die Zutaten, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Gebratene Vorspeisen sind nicht knusprig, wenn ich sie aus der Friteuse nehme.	Der Korb enthält zu viele Zutaten.	Füllen Sie den Korb nicht über der MAX-Anzeige.
	Sie haben den Korb nicht richtig in den Behälter eingelegt.	Drücken Sie den Korb in den Behälter, bis Sie ein Klicken hören.

Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie kochen fettige Zutaten.	Beim Kochen fettiger Zutaten mit der Fritteuse sickert viel Öl in den Behälter. Das Öl erzeugt einen weißen Rauch und der Behälter kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Fritteuse oder das Endergebnis.
	Der Behälter weist Spuren von Fett aus der vorherigen Verwendung auf.	Wenn Fett erhitzt wird, entsteht dieser weiße Rauch. Stellen Sie sicher, dass der Behälter nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt wird.
Frische Kartoffeln in der Fritteuse ungleichmäßig braten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstangen vor dem Braten nicht richtig gewaschen.	Waschen Sie die Kartoffelstangen gründlich, um die Stärke von außen zu entfernen.
Frische Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn ich sie aus der Fritteuse nehme.	Ob die Kartoffeln mehr oder weniger knusprig sind, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstangen richtig trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stangen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.



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

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

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten de volgende fundamentele veiligheidsmaatregelen altijd in acht worden genomen.

- Lees de instructies.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de meegeleverde handgrepen of beschermingen.
- Dompel het snoer, de stekker of enig ander elektrisch onderdeel niet onder in water of andere vloeistoffen om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.
- Houd toezicht op kinderen wanneer de friteuse in de buurt van hen wordt gebruikt, of zij zijn degenen die hem zullen gebruiken.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u de friteuse niet gebruikt en voordat u deze schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen installeert of verwijdt.
- Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of na een storing of als het op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan schade veroorzaken.
- Gebruik de friteuse niet buiten.
- Laat het snoer niet over scherpe randen, tafels of toonbanken hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Niet in de buurt van of bovenop elektrische of gasbranders of in een oven plaatsen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- Sluit, indien van toepassing, de kabel altijd eerst aan op het apparaat en vervolgens op het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, zet u alle controllers of knoppen uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de friteuse niet voor andere doeleinden dan hier vermeld.
- **U mag de container niet met olie vullen. Deze friteuse werkt met hete lucht en het is alleen nodig dat de ingrediënten in sommige gevallen licht bedekt zijn met olie of vet, maar VUL DE CONTAINER NOOIT DIRECT MET OLIE.**

GEVAAR: Dompel de behuizing van de friteuse niet onder in water en was hem niet direct onder de kraan, aangezien hij elektrische componenten bevat.

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

- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is.

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

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

KIJK UIT: Zorg ervoor dat de friteuse op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet veilig voor gebruik in ruimtes zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen.
- De garantie vervalt als het apparaat wordt gebruikt voor professionele of semi-professionele doeleinden of als het niet wordt gebruikt in overeenstemming met de instructies in deze handleiding. Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact als u hem niet gebruikt.
- De friteuse heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voor een veilige hantering of reiniging.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

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

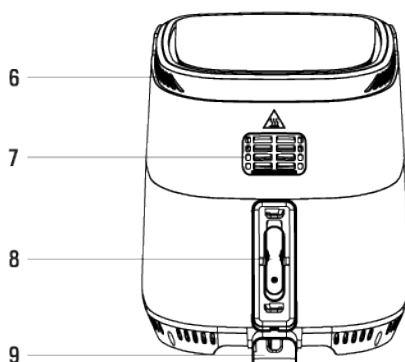
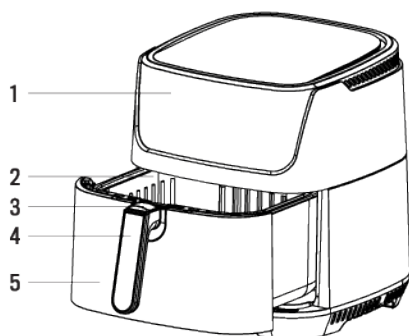
GEPOLARISEERDE STEKKER

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

ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMV)

De friteuse voldoet aan alle normen voor elektromagnetische velden (EMC). Bij correct gebruik bestaat er geen risico op schade aan het menselijk lichaam op basis van beschikbaar wetenschappelijk bewijs.

ONDERDELEN LIJST



1. Raak het bedieningspaneel aan
2. Mand
3. Ontgrendelingsknop van de mand
4. Grijp de hendel
5. Mand container

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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten.
2. Reinig de mand en de mandcontainer met warm water, een afwasmachine en een niet-schurend sponsje. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen.
3. Maak de binnen- en buitenkant van de friteuse schoon met een doek. Het is niet nodig om de mand te vullen met olie of vet om te frituren, aangezien het apparaat werkt met hete lucht.

HANDLEIDING

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak.
 - Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
2. Haal de container uit de machine.
3. Druk op de knop op het handvat om de mand uit de bak te halen.

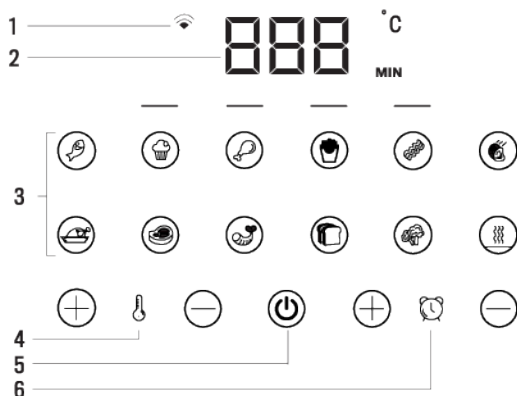
Voorzichtigheid: Controleer voordat u op de ontgrendelingsknop drukt of de container bijvoorbeeld op een tafel staat of houd deze met uw handen vast. Druk niet met één hand op de knop, want de container zal vallen wanneer deze wordt losgelaten. Druk met één hand op de knop en pak met de andere hand de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

4. Doe de ingrediënten in het mandje en doe het in de container. Plaats vervolgens de container in de friteuse.

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

5. Druk op de aan / uit-knop.
6. Kies de functie op het aanraakpaneel.

CONTROLEPANEEL



1. Wifi-verbindingpictogram
2. Tijd- en temperatuurweergavescherm
3. Functies
4. Temperatuurregeling (80-200 °C)
5. Begin
6. Tijdcontrole (1-60 min)

- Er zijn 12 voorgedefinieerde functies: Vis, taart, kippendijen, patat, spek, gebraden vlees, kip, biefstuk, garnalen, toast, groenten en warmhouden.
- Druk op de knoppen om de functie te wijzigen en kies de gewenste functie.
- Als u flexibelere tijd- en temperatuurinstellingen nodig heeft, kunt u deze aanpassen door rechtstreeks op de knoppen te drukken om de tijd of temperatuur te verhogen of te verlagen: verhoog of verlaag met 1 minuut met elke druk, verhoog of verlaag met 5 graden met elke druk door op de knop te drukken. + of knoppen -.

Functie	Icoon	Temp. (°C)	Tijd (min)	Functie	Icoon	Temp. (°C)	Tijd (min)
Voorge-definieerd		180	15	Kip		200	30
Vis		160	20	Filet		180	15
Taart		160	15	Garnalen		160	20
Kippendij		200	20	Geroosterd brood		160	10
Chips		200	20	Groenten		160	15
Spek		200	10	Warm houden		80	30
Gebraden		185	15				

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

- Zie het gedeelte Instellingen om de juiste temperatuur te bepalen.

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

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

8. Het vet dat aan de binnenkant van het voedsel wordt gewonnen, wordt op de bodem van de container bewaard.

9. Sommige ingrediënten moeten tijdens de bereidingstijd worden geschud of geroerd (zie het gedeelte Instellingen). Om dit te doen, verwijdt u de container door het handvat vast te houden en te schudden. Zet het dan weer op zijn plaats.

Kijk uit: Druk niet op de mandontgrendelingsknop tijdens het schudden.

Advies: Om het gewicht te verminderen, kun je de mand uit de container halen en direct schudden. Verwijder de container, plaats deze op een hittebestendig oppervlak en druk op de mandontgrendelingsknop om deze te verwijderen.

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

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

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

Opmerking: Als het eten nog niet goed gaar is, plaats je de container gewoon terug in de friteuse. Druk op de temperatuurknop om aan te passen en pas vervolgens de tijd op dezelfde manier aan. Druk op de startknop om opnieuw te koken.

12. Om de ingrediënten te verwijderen, drukt u op de knop voor het openen van de mand en haalt u deze uit de container.

Opmerking: Draai het mandje niet om, aangezien de op de bodem opgeslagen olie of vet in de ingrediënten kan sijpelen.

13. Leeg de mand in een bord of een andere container.

Advies: Gebruik een keukentang om grote of kwetsbare etenswaren te verwijderen om breuk te voorkomen.

14. Nadat een batch voedsel klaar is met koken, is de heteluchtfriteuse klaar om door te gaan met het koken van een andere batch.

VERBINDING MET DE APP

De CREATE-app is beschikbaar voor Android en iOS (zoek de app op Google Play of App Store of scan de QR-code hieronder). Afhankelijk van de provider kunnen er kosten zijn verbonden aan het downloaden van de applicatie.

Dit apparaat kan via uw thuisnetwerk worden gebruikt. Een vereiste is een stabiele 2,4 Gh-wifi-verbinding met je router en de gratis CREATE HOME-app. (De huidige internetproviders bieden tegelijkertijd 5Gh en 2,4 GHz aan).

We raden aan om het apparaat van de stroombron los te koppelen wanneer u niet thuis bent, om onbedoeld opstarten terwijl u weg bent te voorkomen.



iPhone OS



Android OS

HOE VERBINDING TE MAKEN MET DE APP

1. Installeer de CREATE HOME-applicatie en maak een gebruikersaccount aan.
2. Stel een inlogwachtwoord in en log in op de applicatie.
3. Klik op "Apparaat toevoegen" (+) en vervolgens op de categorie voor de friteuse.
4. Houd op het bedieningspaneel van de friteuse, met het scherm uit, de aan / uit-knop ongeveer 5 seconden ingedrukt en het Wi-Fi-pictogram zal snel knipperen op het scherm.
5. Volg de instructies in de applicatie.
6. Voer uw wachtwoord voor het Wi-Fi-netwerk in en bevestig.
7. Zorg er tijdens het verbinden voor dat uw router, mobiele telefoon en apparaat zich zo dicht mogelijk bij elkaar bevinden. Daarna zal je friteuse succesvol koppelen met je CREATE-app.

INSTELLINGEN

De volgende tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen afhankelijk van het gerecht.

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

Omdat de frituurtechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk verwarmt, verstoort het kort schudden van de mand tijdens het frituren het optimale kookproces nauwelijks.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere.
- Door de kleinere ingrediënten tijdens het koken te roeren, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en wordt voorkomen dat de ingrediënten ongelijk frituren.
- Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur de etenswaren enkele minuten na het toevoegen van de olie in de heteluchtfriteuse.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals hotdogs in de heteluchtfriteuse.
- Met de heteluchtfriteuse maak je hapjes die geschikt zijn voor het koken in de oven.
- De optimale hoeveelheid voor het bakken van knapperige chips is 500 gram.
- Vooraf gemaakt deeg heeft ook een kortere voorbereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een ovenschaal of pan in de mand als je een cake of quiche wilt bakken of als je brose ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de friteuse ook gebruiken om voedsel op te warmen: Stel de temperatuur in op 150 °C en stel 5 minuten in.

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temp. (°C)	Schud- den	Extra info
Aardappelen en patat					
Dunne bevroren aardappelen	300-700	9-16	200	Schud- den	
Bevroren dikke aardappelen	300-700	11-20	200	Schud- den	
Huisgemaakte frietjes (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Schud- den	Voeg ½ theele- pel toe. van olie
Zelfgemaakte aardappel- partjes	300-800	18-22	180	Schud- den	Voeg ½ theele- pel toe. van olie

Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Schud-den	Voeg ½ theelep- pel toe, van olie
Rosti	250	15-18	180	Schud-den	
Aardappelgratin	500	15-18	200	Schud-den	
Vlees en kip					
Filet	100-500	8-12	180		
Karbonades	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Worstenbroodje	100-500	13-15	200		
Kippenboutjes	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Voorgerechten					
Loempia's	100-400	8-10	200	Schud-den	Gebruik ovenvei- lige exemplaren
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Schud-den	Gebruik ovenvei- lige exemplaren
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Gebruik ovenvei- lige exemplaren
Bevroren gehavende kaas- voorgerechten	100-400	8-10	180		Gebruik ovenvei- lige exemplaren
Gevulde groenten	100-400	10	160		
Gebakken					
Biscuit	300	20-25	1160		Gebruik een mal
Quiche	400	20-22	180		Gebruik een bakblik / bak- plaat
Muffin	300	15-18	200		Gebruik een mal
Zoete snacks	400	20	160		Gebruik een bakblik / bak- plaat

ZELFGEMAAKTE CHIPS KOKEN

Volg deze stappen om zelfgemaakte chips te koken:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes.
 2. Was de aardappelreepjes voorzichtig en dep ze droog met keukenpapier.
 3. Voeg twee eetlepels olijfolie toe aan een kom, leg de aardappelen erop en mix tot ze onder de olie zitten.
 4. Haal de aardappelen met blote handen of met keukengerei uit de bak zodat de overtollige olie in de bak blijft. Leg de aardappelen in de mand.
- Opmerking:** Leg de aardappelsticks niet rechtstreeks in de mand om te voorkomen dat overtollige olie in de mand terechtkomt.
5. Bak de aardappelen volgens de instructies in bovenstaande tabel.

SCHOONMAAK

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

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

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

Opmerking: Verwijder de mand om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

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

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

Opmerking: De container en mand zijn vaatwasmachinebestendig.

advies: Als er vuil aan de mand of de bodem van de container kleeft, vul de mand dan met heet water en een beetje zeep. Haal het mandje uit de container en laat ze ongeveer 10 minuten weken.

4. Maak de binnenkant van de friteuse schoon met heet water en een niet-schurend doekje.

5. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Koppel de friteuse los en laat hem afkoelen.

2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

PROBLEEMOPLOSSEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De friteuse doet het niet.	Het is niet aangesloten.	Sluit hem aan op een stopcontact.
	U heeft de functie of kooktijd niet ingesteld.	Druk op de keuzeknop om de friteuse in te schakelen.
De ingrediënten zijn niet gaar.	Er zijn te veel ingrediënten in de friteuse.	Doe minder ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden koken beter.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai aan de temperatuurkeuzeknop (ga naar het gedeelte "Instellingen").
Ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten hebben een mediumgekookte shake nodig.	Ingrediënten die bovenop of kriskras blijven (bijv. Frites) moeten tijdens het koken worden omgeroerd. Ga naar het gedeelte "Instellingen".
Gefrituurde hapjes zijn niet krokant als ik ze uit de friteuse haal.	U heeft een soort aperitief gebruikt dat op traditionele wijze bereid moet worden.	Gebruik ovengebakken snacks of bestrijk de ingrediënten met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de container niet goed in de friteuse installeren.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet boven de MAX-aanduiding.
	U heeft de mand niet goed in de container geplaatst.	Druk de mand in de container totdat u een klik hoort.

Er komt witte rook uit het apparaat.	U kookt vette ingrediënten.	Bij het bakken van vette ingrediënten met de frituurpan zal er veel olie in de bak sijpelen. De olie produceert een witte rook en de container kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op de frituuse of het eindresultaat.
	De container heeft sporen van vet van eerder gebruik.	Wanneer vet wordt verhit, ontstaat die witte rook. Zorg ervoor dat u de container na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelen bakken ongelijkmatig in de frituuse.	Je hebt niet de juiste soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U heeft de aardappelstaafjes niet goed gewassen voordat u ze frituurt.	Was de aardappelstaafjes goed om het zetmeel van buitenaf te verwijderen.
Verse aardappelen zijn niet knapperig als ik ze uit de frituuse haal.	Of de aardappelen meer of minder knapperig zijn, hangt af van de hoeveelheid olie en water.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in kleinere reepjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.



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

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

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Przeczytaj instrukcję.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj dołączonych uchwytów lub osłon.
- Aby zabezpieczyć się przed możliwym porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnego elementu elektrycznego w wodzie lub innym płynie.
- Nadzoruj dzieci, kiedy frytownica będzie używana w ich pobliżu lub to one będą jej używać.
- Odłącz frytownicę, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed montażem lub demontażem części.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po awarii lub jeśli zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zabierz urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie.
- Nie używaj frytownicy na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał nad ostrymi krawędziami, stołami lub blatami i nie dopuszczaj do kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj w pobliżu lub na palnikach elektrycznych lub gazowych ani w czynnym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Jeśli ma to zastosowanie, zawsze podłączaj kabel najpierw do urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego. Aby odłączyć, należy ustawić wszystkie kontrolery lub przyciski w pozycji wyłączonej i wyjąć przewód z gniazdka.
- Nie używaj frytownicy do innych celów niż podane tutaj.
- **Nie należy napełniać pojemnika olejem. Ta frytownica działa na gorące powietrze i konieczne jest tylko, aby w niektórych przypadkach składniki były lekko pokryte olejem lub tłuszczem, ale NIGDY NIE NALEŻY BEZPOŚREDNIO NAPEŁNIAĆ POJEMNIKA OLEJEM.**

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie zanurzaj korpusu frytownicy w wodzie ani nie myj jej bezpośrednio pod bieżącą wodą, ponieważ wewnątrz zawiera elementy elektryczne.

- Nie pozwól, aby do wnętrza frytownicy dostała się jakakolwiek ciecz, aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia.
- Wszystkie składniki przechowuj w koszyku, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotów ani wylotów powietrza podczas pracy frytownicy.

- Dodanie oleju do pojemnika może spowodować pożar.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania.

OSTRZEŻENIE: Sprawdź, czy napięcie wskazane na frytownicy odpowiada napięciu w instalacji elektrycznej.

- Nie używaj frytownicy, jeśli jest uszkodzona wtyczka, przewód lub inna część
- Nie używaj osoby nieupoważnionej do wymiany lub naprawy wadliwego lub uszkodzonego kabla.
- Trzymaj frytownicę i jej przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj frytownicy do uziemionego gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Nie podłączaj frytownicy do zewnętrznego timera.
- Nie stawiaj frytownicy na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zastona, ani w ich pobliżu.
- Nie stawiaj frytownicy przy ścianie lub innym urządzeniu. Zostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni zarówno z tyłu, jak i po bokach frytownicy.
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na frytownicy.
- Nie używaj frytownicy do innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj pracującej frytownicy bez nadzoru.
- Podczas gotowania z gorącym powietrzem z otworów wentylacyjnych może wydobywać się bardzo gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Podczas wyjmowania kosza z frytownicy należy również uważać na parę i gorące powietrze.
- Każda dostępna część urządzenia może się nagrzać podczas użytkowania.
- Natychmiast odłącz frytownicę, jeśli zobaczysz wydostający się z niej ciemny dym. Przed wyjęciem kosza poczekaj, aż dym się zatrzyma.

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

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Może nie być bezpieczne do użytku w miejscach takich jak kuchnie dla personelu, farmy, motele i inne miejsca niemieszkalne.
- Gwarancja traci ważność, jeśli urządzenie jest używane do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. Odłączaj frytownicę, gdy jej nie używasz.
- Frytownica potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie w celu bezpiecznej obsługi lub czyszczenia.

AUTOMATYCZNY WYŁĄCZNIK

Frytownica posiada wbudowany timer, który automatycznie ją wyłączy, gdy odliczanie dojdzie do zera. Urządzenie można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk anulowania; wyłączy się automatycznie za 20 sekund.

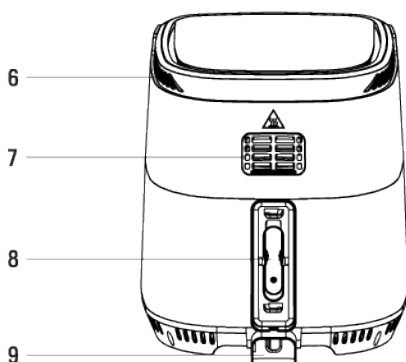
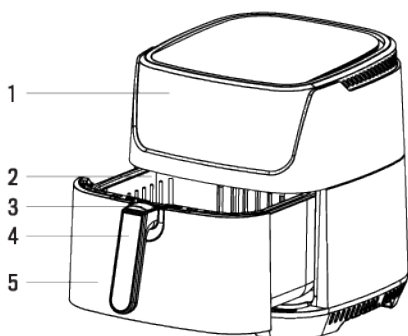
WTYCZKA SPOLARYZOWANA

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

POLA ELEKTROMAGNETYCZNE (EMF)

Frytownica jest zgodna ze wszystkimi normami dotyczącymi pól elektromagnetycznych (EMC). Przy prawidłowym stosowaniu nie ma ryzyka uszkodzenia ciała ludzkiego na podstawie dostępnych dowodów naukowych.

LISTA CZĘŚCI



1. Dotykowy panel sterowania
2. Kosz
3. Przycisk zwalniający kosz
4. Chwyt uchwyty
5. Pojemnik na kosz

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki lub etykiety.
2. Wyczyść kosz i pojemnik na kosz gorącą wodą, małą zmywarką i nieścierną myjką. Te części można również myć w zmywarce.
3. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną stronę frytownicy szmatką. Do smażenia nie ma potrzeby napełniania kosza olejem lub tłuszczem, ponieważ urządzenie działa na gorące powietrze.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
 - Nie stawiaj urządzenia na nieodpornej na ciepło powierzchni.
2. Wyjąć pojemnik z maszyny.
3. Naciśnij przycisk na uchwycie, aby wyjąć kosz z kosza.

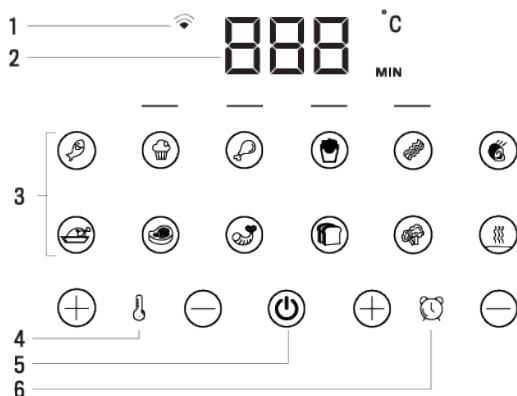
Uwaga: Przed naciśnięciem przycisku zwalniającego sprawdź, czy pojemnik spoczywa np. Na stole lub trzymaj go rękami. Nie naciskaj przycisku jedną ręką, ponieważ pojemnik spadnie po zwolnieniu. Wciśnij przycisk jedną ręką, a drugą podnieś pojemnik. Nie dodawać oleju ani innych płynów do pojemnika.

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

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

5. Naciśnij przycisk włączania / wyłączenia.
6. Wybierz funkcję na panelu dotykowym.

PANEL STEROWANIA



1. Ikona połączenia Wi-Fi
2. Ekran wyświetlania czasu i temperatury
3. Funkcje
4. Kontrola temperatury (80-200 °C)
5. Początek
6. Kontrola czasu (1-60 min)

- Istnieje 12 predefiniowanych funkcji: Ryba, ciasto, udka z kurczaka, frytki, bekon, pieczeń, kurczak, stek, krewetki, tosty, warzywa i Utrzymuj ciepło.
- Naciskaj przyciski, aby zmienić funkcję i wybierz tę, którą chcesz.
- Jeśli potrzebujesz bardziej elastycznych ustawień czasu i temperatury, możesz je dostosować, naciskając bezpośrednio przyciski, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę: zwiększ lub zmniejsz o 1 minutę za każdym naciśnięciem, zwiększ lub zmniejsz o 5 stopni za każdym naciśnięciem, naciskając przycisk + lub przyciski -.

Funkc- jonować	Ikona	Temp. (°C)	Czas (min)	Funkc- jonować	Ikona	Temp. (°C)	Czas (min)
Predefinio- wane		180	15	kurczak		200	30
Ryba		160	20	Filet		180	15
Ciasto		160	15	Krewetki		160	20
Udka z kurczaka		200	20	Toast		160	10
Frytki		200	20	warzywa		160	15
Boczek		200	10	Utrzy- mywanie ciepła		80	30
Pieczeń		185	15				

Uwagi: Naciśnij przycisk żądanej funkcji, aby wybrać tryb ustawień wstępnych. Jeśli składniki do gotowania nie są uwzględnione w 12 zaprogramowanych funkcjach frytownicy, wybierz czas i temperaturę wymagane dla składników.

• Zobacz sekcję Ustawienia, aby określić odpowiednią temperaturę.

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

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

8. Tłuszcz, który jest usuwany z wnętrza potrawy, będzie przechowywany na dnie pojemnika.

9. Niektóre składniki wymagają wstrząsania lub mieszania w czasie gotowania (patrz sekcja Ustawienia). Aby to zrobić, wyjmij pojemnik, trzymając za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie włóż go z powrotem na miejsce.

Uważaj: Nie naciskaj przycisku zwalniania kosza podczas wstrząsania.

Rada: Aby zmniejszyć wagę, można wyjąć kosz z pojemnika i bezpośrednio nim wstrząsnąć. Wyjmij pojemnik, umieść go na żaroodpornej powierzchni i naciśnij przycisk zwalnający kosz, aby go wyjąć.

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

Uwaga: Wentylator frytownicy zatrzyma się 20 sekund po sygnale alarmowym.

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

Uwaga: Jeśli jedzenie nie jest jeszcze dobrze ugotowane, po prostu włóż pojemnik z powrotem do frytownicy. Naciśnij przycisk temperatury, aby wyregulować, a następnie ustaw czas w ten sam sposób. Naciśnij przycisk Start, aby ponownie rozpocząć gotowanie.

12. Aby wyjąć składniki, naciśnij przycisk otwierania kosza i wyjmij go z pojemnika.

Uwaga: Nie odwracaj kosza, ponieważ olej lub tłuszcz zgromadzony na dnie może przedostać się do składników.

13. Opróżnij kosz do talerza lub innego pojemnika.

Rada: Aby usunąć duże lub delikatne jedzenie, użyj szczypiec kuchennych, aby zapobiec pękaniu.

14. Po zakończeniu gotowania jednej partii żywności frytownica jest gotowa do kontynuowania pieczenia kolejnej porcji.

POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ

Aplikacja CREATE jest dostępna na Androida i iOS (wyszukaj aplikację w Google Play lub App Store lub zeskanuj poniższy kod QR). W zależności od dostawcy mogą wystąpić koszty związane z pobraniem aplikacji.

To urządzenie może być używane w sieci domowej. Warunkiem jest stabilne połączenie Wi-Fi 2,4 GHz z routerem i bezpłatną aplikacją CREATE HOME. (Dzisiejsi dostawcy Internetu oferują jednocześnie 5Gh i 2,4Gh).

Zalecamy odłączanie urządzenia od źródła zasilania, gdy jesteś poza domem, aby uniknąć niezamierzonego włączenia podczas nieobecności.



iPhone OS



SO Android

JAK POŁĄCZYĆ SIĘ Z APLIKACJĄ

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

USTAWIENIA

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

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia są tylko przybliżonymi wskazówkami. Składniki mogą różnić się wielkością, kształtem i wagą i nie możemy zagwarantować idealnych ustawień.

Ponieważ technologia frytkownicy błyskawicznie ogrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie potrząsanie koszem podczas smażenia w gorącym powietrzu prawie nie zakłóca optymalnego procesu gotowania.

PORADY

- Mniejsze składniki na ogół wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Mieszanie mniejszych składników w trakcie gotowania zoptymalizuje efekt końcowy i pomoże zapobiec nierównomiernemu smażeniu się składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący wynik. Smaż jedzenie w frytkownicy na gorące powietrze kilka minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotowuj bardzo tłustych składników, takich jak parówki, w frytkownicy na gorące powietrze.
- Możesz przygotować przystawki odpowiednie do gotowania w piekarniku za pomocą frytownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość do gotowania chrupiących chipsów ziemniaczanych to 500 gramów.
- Ciasta gotowe wymagają również krótszego czasu przygotowania niż ciasta domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche składniki lub nadziewane składniki, włóż do kosza naczynie żaroodporne lub patelnię.
- Możesz również użyć frytkownicy do odgrzania potraw: Ustaw temperaturę na 150 °C i 5 minut.

	Minimalna- maksymalna ilość (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Potrzą- snać	Informacje do- datkowe
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone ziemniaki	300-700	9-16	200	Potrzą- snać	
Mrożone grube ziemniaki	300-700	11-20	200	Potrzą- snać	
Domowe Frytki (8x8mm)	300-800	16-10	200	Potrzą- snać	Dodaj ½ łyżeczki. z oleju

Domowe tódeczki ziemniaczane	300-800	18-22	180	Potrząśnąć	Dodaj ½ łyżeczki. z oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Potrząśnąć	Dodaj ½ łyżeczki. z oleju
Rosti	250	15-18	180	Potrząśnąć	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Potrząśnąć	
Mięso i kurczak					
Filet	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Bułka z kiebasą	100-500	13-15	200		
Podudzia z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przystawki					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Potrząśnąć	Używaj bezpiecznych w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Potrząśnąć	Używaj bezpiecznych w piekarniku
Mrożone Paluszki Rybne	100-400	6-10	200		Używaj bezpiecznych w piekarniku
Przekąski Mrożone Panierowane Serowe	100-400	8-10	180		Używaj bezpiecznych w piekarniku
Faszerowane warzywa	100-400	10	160		
Pieczony					
Herbatnik	300	20-25	1160		Użyj formy
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy / blachy do pieczenia
muffinka	300	15-18	200		Użyj formy
Śłodkie przekąski	400	20	160		Użyj formy / blachy do pieczenia

GOTOWANIE DOMOWYCH CHIPSÓW ZIEMNIACZANYCH

Aby ugotować domowe chipsy ziemniaczane, wykonaj następujące kroki:

1. Ziemniaki obrać i pokroić.
 2. Umyj dokładnie patyczki ziemniaczane i osusz je ręcznikiem papierowym.
 3. Do miski wlej dwie łyżki oliwy z oliwek, na wierzch utóź ziemniaki i mieszaj, aż pokryją się olejem.
 4. Wyjmij ziemniaki z pojemnika gołymi rękami lub naczyniem kuchennym, aby nadmiar oleju pozostał w pojemniku. Wrzuć ziemniaki do kosza.
- Uwaga:** Nie dodawaj patyczków ziemniaczanych bezpośrednio do koszyka, aby nadmiar oleju nie dostał się do koszyka.
5. Smażyć ziemniaki zgodnie z instrukcjami w powyższej tabeli.

CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Nie czyścić pojemnika, kosza ani wnętrza urządzenia za pomocą metalowych naczyń ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzylegającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól frytownicy ostygnąć.

Uwaga: Wyjmij kosz, aby frytownica mogła szybciej ostygnąć.

2. Oczyszczyć obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

3. Wyczyść kosz i pojemnik gorącą wodą, odrobiną mydła i nieścierną gąbką. Pozostały brud można usunąć płynem odtłuszczającym.

Uwaga: Pojemnik i kosz można myć w zmywarce.

Rada: Jeśli do kosza lub dna pojemnika przylegają zanieczyszczenia, napełnij koszyk gorącą wodą i odrobiną mydła. Wyjmij koszyk z pojemnika i pozostaw na około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze frytownicy gorącą wodą i nieścierną gąbką.

5. Wyczyść element grzejny szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz frytownicę i pozwól jej ostygnąć.

2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

KŁOPOT	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytownica nie działa.	Nie jest podłączony.	Podłącz go do gniazdka elektrycznego.
	Nie ustawiono funkcji lub czasu gotowania.	Naciśnij przetątnik, aby włączyć frytownicę.
Składniki nie są ugotowane.	We frytownicy jest za dużo składników.	Umieść mniej składników w koszyku. Mniejsze ilości lepiej gotują.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Obróć regulator temperatury (przejdź do sekcji „Ustawienia”).
Składniki nie są równomiernie smażone.	Niektóre składniki wymagają średnio ugotowanego kocka.	Składniki, które pozostają na wierzchu lub na krzyż (np. Frytki) należy mieszać podczas gotowania. Przejdź do sekcji „Ustawienia”.
Smażone przystawki nie są chrupiące, gdy wyjmuję je z frytownicy.	Użyłeś przystawki, która powinna być gotowana w tradycyjny sposób.	Użyj pieczonych w piekarniku przekąsek lub natóż odrobinę oleju na składniki, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
Nie mogę prawidłowo zainstalować pojemnika we frytownicy.	W koszu jest za dużo składników.	Nie napełniaj kosza powyżej oznaczenia MAX.
	Koszyk nie został prawidłowo włożony do pojemnika.	Wciśnij kosz do pojemnika, aż usłyszysz kliknięcie.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz tłuste składniki.	Podczas gotowania tłustych składników we frytkownicy do naczynia wsiąka dużo oleju. Olej wydziela biały dym i pojemnik może się nagrzać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na frytownicę ani na efekt końcowy.
	Pojemnik nosi ślady tłuszczu z poprzedniego użycia.	Podczas podgrzewania tłuszczu powstaje biały dym. Upewnij się, że pojemnik został prawidłowo wyczyszczony po każdym użyciu.
Świeże ziemniaki smażą się nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały dokładnie umyte przed smażeniem.	Umyj dokładnie patyczki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnątrz.
Świeże ziemniaki nie są chrupiące, gdy wyjmujesz je z frytkownicy.	To, czy ziemniaki są mniej lub bardziej kruche, zależy od ilości oleju i wody.	Upewnij się, że paluszki ziemniaczane są dobrze wysuszone przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze patyczki, aby uzyskać bardziej kruchy wynik. Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.



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