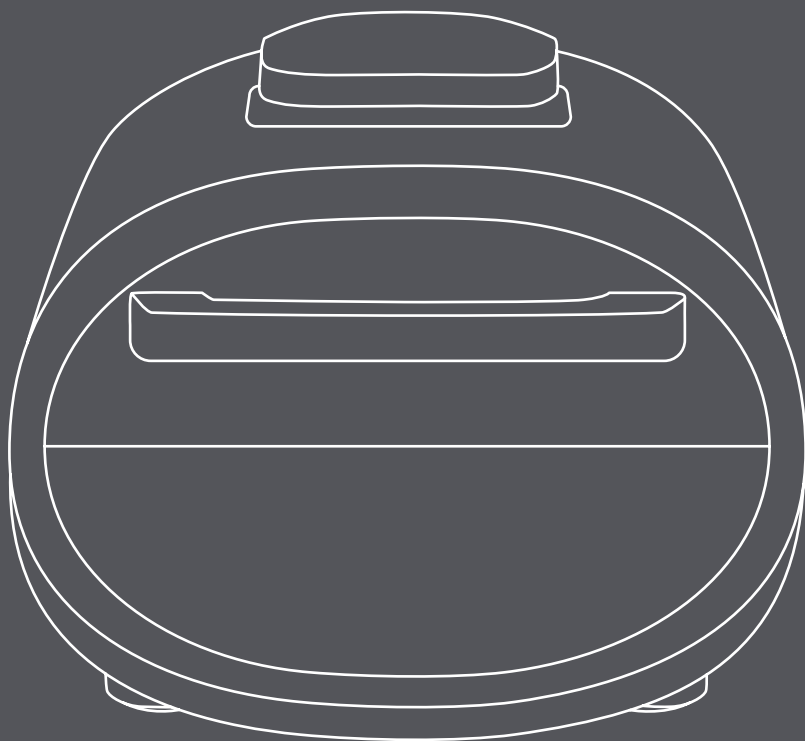


CREATE

FRYER AIR GRILL



OIL FREE FRYER WITH GRILL 6.2L
FREIDORA SIN ACEITE CON GRILL 6,2L

USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Safety precautions	6
List of parts	8
Control Panel	8
Before first use	9
Using the fryer	9
Using the control panel	10
Programs	11
Problem solving	12
Care and cleaning	13
Storage	13

PORTUGUÊS

Precauções de segurança	22
Lista de peças	24
Painel de controle	24
Antes do primeiro uso	25
Usando a fritadeira	25
Usando o painel de controle	26
Programas	27
Solução de problemas	28
Cuidado e limpeza	29
Armazenar	29

ESPAÑOL

Precauciones de seguridad	14
Lista de partes	16
Panel de control	16
Antes del primer uso	17
Uso de la freidora	17
Uso del panel de control	18
Programas	19
Solución de problemas	20
Cuidado y limpieza	21
Almacenamiento	21

FRANÇAIS

Précautions de sécurité	30
Liste des pièces	32
Panneau de commande	32
Avant la première utilisation	33
Utilisation de la friteuse	33
Utilisation du panneau de commande	34
Programmes	35
Solution de problèmes	36
Entretien et nettoyage	37
Stockage	37

INDEX

ITALIANO

Misure di sicurezza	38
Elenco delle parti	40
Pannello di controllo	40
Prima del primo utilizzo	41
Usando la friggitrice	41
Utilizzo del pannello di controllo	42
Programmi	43
Risoluzione dei problemi	44
Cura e pulizia	45
Magazzinaggio	45

NEDERLANDS

Veiligheidsmaatregelen	54
Lijst met onderdelen	56
Controlepaneel	56
Voor het eerste gebruik	57
De friteuse gebruiken	57
Het bedieningspaneel gebruiken	58
Programma's	59
Probleemoplossing	60
Zorg en schoonmaak	61
Opslag	61

DEUTSCH

Sicherheitsvorkehrungen	46
Liste der Teile	48
Schalttafel	48
Vor dem ersten Gebrauch	49
Verwendung der Fritteuse	49
Verwenden des Bedienfelds	50
Programme	51
Probleme lösen	52
Pflege und Reinigung	53
Lagerung	53

POLSKI

Środki ostrożności	62
Lista części	64
Panel sterowania	64
Przed pierwszym użyciem	65
Korzystanie z frytownicy	65
Korzystanie z panelu sterowania	66
Programy	67
Rozwiązywanie problemów	68
Pielęgnacja i czyszczenie	69
Magazynowanie	69

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

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

SAFETY PRECAUTIONS

Before using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed.

- This appliance is not intended for use in domestic and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other work environments, cottages, hotels, motels and other residential type environments.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.

WARNING: This electrical appliance contains a heating function. Surfaces other than functional surfaces can develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this product should be used with great caution.

- This product should be touched only on the intended gripping surfaces, and use heat protection such as gloves or the like. Surfaces other than the intended gripping surfaces should be allowed sufficient time to cool before being touched.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before removing removable parts and cleaning.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person to avoid a hazard.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury. Do not use accessories other than those recommended.
- This product is not intended for outdoor use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place product near or on a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Be very careful when moving an appliance that contains hot oil or other liquids.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not fill the basket with oil as this could cause a fire hazard.

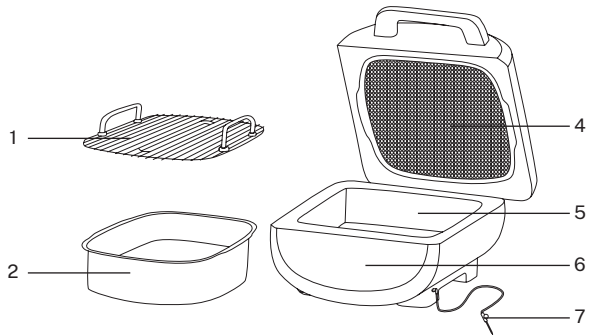
- Always connect the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to the “off” position, then remove plug from wall outlet.
- The appliances are not designed to be operated by means of an external timer or a separate remote control system. Do not use the appliance for other than its intended use.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the dangers involved. entails.
- Children must never play with the appliance.
- Cleaning and maintenance of the product must not be carried out by children unless they are over 8 years old and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Do not allow water or other liquid to enter the appliance to avoid electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the resistances.
- Never touch the inside of the appliance while it is running.

CAVEAT. Check whether the voltage indicated on the appliance conforms to the voltage of the local network.

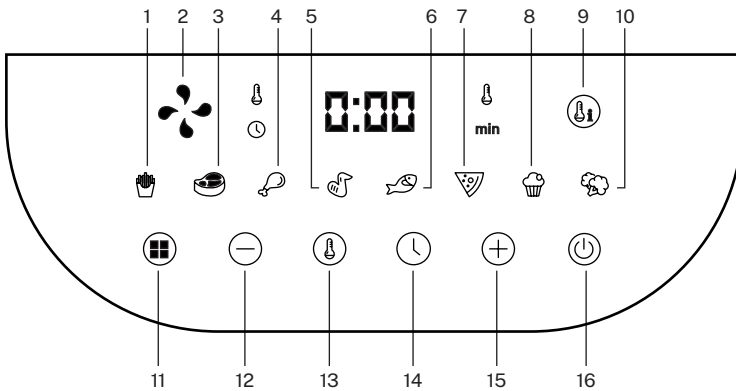
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or other parts.
- Do not cover the air inlet and external air openings while the appliance is running. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not leave the appliance running unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming from it. Wait for the smoke emission to stop before removing the basket from the appliance.
- Make sure that the appliance is placed on a horizontal, flat and stable surface.

LIST OF PARTS

1. Cooking grill
2. Cooking basket
3. Opening handle
4. Protective net
5. Container
6. Control panel
7. Temperature measuring needle



CONTROL PANEL



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Indicator chips | 9. Indicator temperature gauge |
| 2. Indicator fan | 10. Indicator vegetables |
| 3. Indicator fillet | 11. Button program choice |
| 4. Indicator chicken | 12. Button to diminish |
| 5. Indicator chicken wings | 13. Button Of temperature |
| 6. Indicator fish | 14. Button of time |
| 7. Indicator Pizza | 15. Button to increase |
| 8. Indicator pie | 16. Button On/Off |

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials and any stickers or labels from the appliance.
 2. Thoroughly clean the grill and basket with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
 3. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
 4. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
 5. Never place the appliance on a non-heat resistant surface.
 6. Open the fryer and place the barbecue rack in the basket.
- Caveat.** This is an oil-free fryer that works with hot air, please do not fill the basket with frying oil or fat directly.
7. Do not place anything on top of the appliance, the air flow will be interrupted and affect the result of hot air frying.

USING THE FRYER

1. Connect the mains plug to an earthed socket.
 2. Open the fryer lid up, put the ingredients in the basket and close the lid again.
- Caution:** Do not touch the basket during use and for some time after, as it gets very hot and could cause burns.
3. Determine the preparation time required for the ingredients. Remember that some ingredients may require stirring halfway through the preparation time.
- Advice:** If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer beep when you have to shake the ingredients. However, you will need to set the timer back to the remaining brew time after shaking.
4. When you hear the timer beep, the set preparation time is over and you can open the fryer lid.
- Note: You can also turn off the device manually. To do this, set the time to 1.
5. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, close the lid and set the timer for a few more minutes.
 6. To remove ingredients, open the lid up and remove the ingredients from the basket.
 7. The basket and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the deep fryer, steam may come out of the deep fryer.
 8. When one batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready to prepare another batch.

This appliance is equipped with a food temperature gauge. For correct use follow the instructions below.

Connect the probe to the appliance as shown in the PARTS LIST .

When you want to check the temperature, open the lid carefully, it may be hot.

Once opened, the meter icon will light up (📊) and if the probe is correctly connected, you can press the icon and start the measurement (If the probe does not pick up any measurement, check the connections, it may not be properly connected to the device).

At the end of the measurement, disconnect the connector from the device and clean the measuring needle thoroughly with a damp cloth.



Power button

- Once the fryer rack and basket are properly seated in the main housing, the power light will illuminate.
- By selecting the power key, the default temperature of the unit will be 200°C, while the cooking time will be set to 15 minutes, you can change it at any time.
- Selecting the power key a second time will start the cooking process.
- Pressing the power key for 3 seconds to close the whole device during cooking. All the lights go out and the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the power button to control the pause and start of cooking.



mode change button

- Selecting the mode toggle button will allow you to scroll through the 8 popular food mode options there are.
- Once selected, the Preset Cook Time and Temperature feature will begin.



Increase and decrease button

- Pressing the + or - keys increases or decreases the temperature or cooking time.



Temperature button

- Press the temperature button and then the “+ or -” keys to select the desired cooking temperature.
- The temperature will change 5 by 5 with a range from 80°C to 200°C. If you hold down the key the temperature will change rapidly.



Time button

- Press the time button and then the “+ or -” keys to select the cooking time you want.
- If you hold down the time key, the time will change rapidly.

PROGRAMS

The following table will help you select the basic settings for the ingredients.

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

Tips

- Smaller ingredients generally require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger number of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller number of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent ingredients from frying unevenly.
- Add a little oil to the potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot air fryer a few minutes after adding the oil.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the hot air fryer
- The optimal quantity to prepare crispy fries is 600 grams.
- Use pre-made dough to make filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking pan or baking dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry brittle or stuffed ingredients.
- You can also use the deep fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for a maximum of 10 minutes.
- Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the fryer is still cold.
- Turn or shake the ingredients once during cooking.

ICON	PROGRAM	TEMPERATURE	WEATHER
	Chips	200°C	22 min.
	Fillet	180°C	16 min.
	Chicken	200°C	25 min.
	Chicken wings	180°C	20 min.
	Fish	180°C	18 min.
	Pizza	160°C	17 min.
	Pie	160°C	25 min.
	Vegetables	160°C	17 min.

PROBLEM SOLVING

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
Air fryer not working.	The appliance is not plugged in.	Place the plug in an earthed socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the brew time required to turn on the appliance.
The fried ingredients are not done.	The amount of ingredients on the rack is too large.	Place smaller batches of ingredients on the rack. Smaller batches fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature pad to the desired temperature setting.
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the deep fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that are on top of each other (eg French fries) should be shaken halfway through the preparation time.
Fried sandwiches are not crisp when they come out of the fryer.	You used a type of snack intended to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven-safe sandwiches or lightly brush a little oil over the sandwiches for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the deep fryer, a large amount of oil will seep into the pot. The oil produces white smoke and the pot may get hotter than normal. This does not affect the device or the final result.
	The basket still contains traces of grease from previous use.	White smoke is caused by heating the fat in the pan. Be sure to clean the pan properly after each use.
French fries fry unevenly in the deep fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks well before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch from the outside of the sticks.
Fresh French fries are not crisp when they come out of the fryer.	The crunchiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Be sure to dry the potato sticks well before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller so they are crunchier.
		Add a little more oil for a crispier result.

CARE AND CLEANING

- Allow the air fryer to cool completely before cleaning.
- Clean the appliance after each use.
- Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials to clean the grill or basket, as this may damage the nonstick coating.
- Remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down.
- Remove the product basket to allow the hot air fryer to cool faster.
- Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
- Clean the basket and basket with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Advice: If there is dirt stuck to the barbecue grate or the bottom of the basket, fill it with hot water and a little dishwashing liquid. Place rack in basket and allow to soak for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

STORAGE

1. Make sure the fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the fryer while it is hot or wet.
3. Store the fryer in its box or in a clean, dry place.



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.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar cualquier aparato eléctrico siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad.

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.

ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene función de calentamiento. Las superficies diferentes a las superficies funcionales pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este producto debe usarse con mucha precaución.

- Este producto debe tocarse solo en las superficies de agarre previstas, y usar protección contra el calor como guantes o similar. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deberá dejar suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
- Desenchúfelo del toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de sacar las partes extraíbles y limpiar.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o por una persona calificada para evitar un peligro.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones. No utilice accesorios que no sean los recomendados.
- Este producto no está provisto para usar al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque el producto cerca o sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.

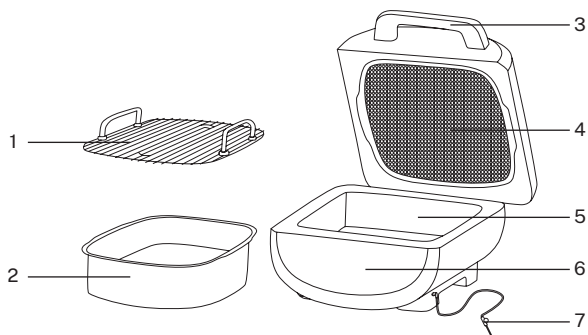
- No llene la canasta con aceite ya que esto podría causar un riesgo de incendio.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de “apagado”, luego retire el enchufe de la toma de corriente de la pared.
- Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que ello conlleva.
- Los niños no deben jugar nunca con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.

ADVERTENCIA. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.

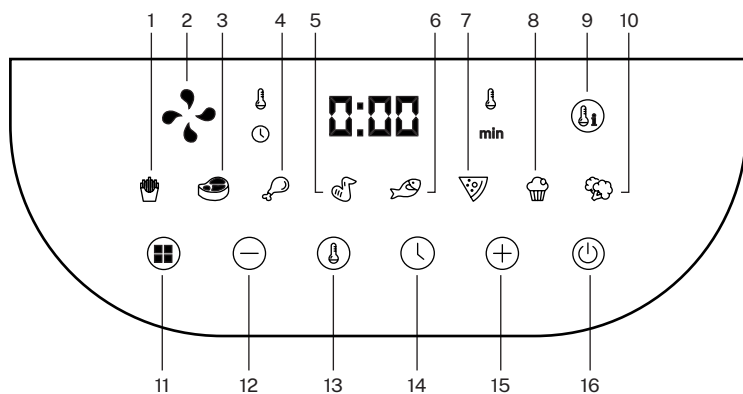
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras partes.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la cesta del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la cesta del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.

LISTA DE PARTES

1. Parrilla para cocinar
2. Canasta de cocción
3. Asa de apertura
4. Red protectora
5. Contenedor
6. Panel de control
7. Aguja de medición de temperatura



PANEL DE CONTROL



1. **Indicador** patatas fritas
2. **Indicador** de ventilador
3. **Indicador** filete
4. **Indicador** pollo
5. **Indicador** alitas de pollo
6. **Indicador** pescado
7. **Indicador** pizza
8. **Indicador** pastel

9. **Indicador** medidor de temperatura
10. **Indicador** verduras
11. **Botón** de elección de programa
12. **Botón** de disminuir
13. **Botón** de temperatura
14. **Botón** de tiempo
15. **Botón** de aumentar
16. **Botón** On/Off

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.
 2. Limpie a fondo la parrilla y la canasta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
 3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
 4. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
 5. Nunca coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
 6. Abra la freidora y coloque la rejilla para barbacoa en la canasta.
- Advertencia.** Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la canasta con aceite o grasa de freír directamente.
7. No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DE LA FREIDORA

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión de tierra.
2. Abra la tapa de la freidora hacia arriba, ponga los ingredientes en la canasta y vuelva a cerrar la tapa.

Precaución: No toque la canasta durante su uso y un tiempo después, ya que se calienta mucho y podría quemarse.

3. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes. Recuerde que algunos ingredientes pueden requerir agitación a mitad del tiempo de preparación.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el pitido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, deberá volver a configurar el temporizador en el tiempo de preparación restante después de agitar.

4. Cuando escuche el pitido del temporizador el tiempo de preparación establecido habrá finalizado y podrá abrir la tapa de la freidora.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacer esto, establezca el tiempo en 1.

5. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, cierre la tapa y ajuste el temporizador a unos minutos más.
6. Para retirar los ingredientes, abra la tapa hacia arriba y retire los ingredientes de la canasta.
7. La canasta y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes de la freidora, es posible que salga vapor de ella.
8. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.

Este aparato cuenta con un medidor de temperatura para el alimento. Para un uso correcto siga las siguientes instrucciones.

Conéctele la sonda al aparato como se muestra en la LISTA DE PARTES .

Cuando desee comprobar la temperatura, abra la tapa con cuidado, puede estar caliente.

Una vez abierta se encenderá el icono del medidor (🌡️) y si la sonda está correctamente conectada, podrá pulsar el icono y comenzar la medición (Si la sonda no recoge ninguna medición, compruebe las conexiones, puede que no esté bien conectada al aparato.).

Al terminar la medición, desconecte el conector del aparato y limpie completamente la aguja medidora con un paño húmedo.



Botón de encendido

- Una vez que la rejilla y la canasta de la freidora estén correctamente colocadas en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará.
- Al seleccionar la tecla de encendido, la temperatura predeterminada de la unidad será de 200°C, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos, podrá cambiarlo en cualquier momento.
- Al seleccionar la tecla de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción.
- Presionando la tecla de encendido durante 3 segundos para cerrar todo el dispositivo durante la cocción. Todas las luces se apagan y el ventilador deja de funcionar.

Nota: Durante la cocción, puede tocar el botón de encendido para controlar el pausa y el inicio de la cocción.



Botón de cambio de modos

- Seleccionando el botón de cambio entre modos le permitirá desplazarse por las 8 opciones de modos de alimentos populares que hay.
- Una vez seleccionado, comenzará la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados.



Botón de aumento y disminución

- Presionando las teclas de + o - aumenta o disminuye la temperatura o el tiempo de cocción.



Botón de temperatura

- Presione el botón de temperatura y posteriormente las telcas “+ o -” para seleccionar la temperatura de cocción que desee.
- La temperatura cambiará de 5 en 5 con un rango de 80°C a 200°C. Si mantiene presionada la tecla la temperatura cambiará rápidamente.



Botón de tiempo

- Presione el botón de tiempo y posteriormente las telcas “+ o -” para seleccionar el tiempo de cocción que desee.
- Si mantiene presionada la tecla de tiempo, este cambiará rápidamente.

PROGRAMAS

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los snacks que se pueden preparar en horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 600 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar refrigerios rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para horno o una fuente de horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.
- Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora aún está fría.
- Gire o agite los ingredientes una vez durante la cocción.

ICONO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO
	Patatas fritas	200 °C	22 min.
	Filete	180 °C	16 min.
	Pollo	200 °C	25 min.
	Alitas de pollo	180 °C	20 min.
	Pescado	180 °C	18 min.
	Pizza	160 °C	17 min.
	Pastel	160 °C	25 min.
	Verduras	160 °C	17 min.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la rejilla de es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la rejilla. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Coloque la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura deseado.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima o uno sobre el otro (p. ej., patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Utilizaste un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando frías ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La canasta aún contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas se frien de manera desigual en la freidora.	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Use patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patata correctamente para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Deje que la freidora de aire se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la parrilla o la canasta, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
- Retire la canasta del producto para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la canasta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la rejilla de la barbacoa o al fondo de la canasta, llénela con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la parrilla en la canasta y deje remojar durante aproximadamente 10 minutos.

- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca almacene la freidora mientras esté caliente o húmeda.
3. Guarde la freidora en su caja o en un lugar limpio y seco.



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. Antes de utilizar este aparelho e para garantir a sua melhor utilização, leia atentamente as instruções.

As precauções de segurança listadas aqui reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos quando seguidas corretamente. Guarde o manual em local seguro para referência futura, assim como a garantia, o recibo de compra e a caixa. Se aplicável, dê estas instruções ao futuro proprietário do aparelho. Sempre siga as instruções básicas de segurança e medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes da falha do usuário em seguir estas instruções.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar qualquer aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial.
- Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, plugues ou base em água ou outro líquido.

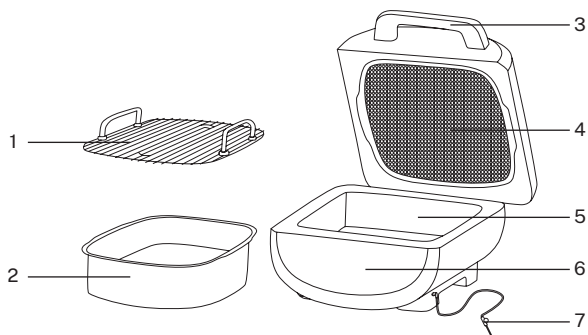
AVISO: Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. Superfícies que não sejam superfícies funcionais podem desenvolver altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este produto deve ser usado com muito cuidado.

- Este produto deve ser tocado apenas nas superfícies pretendidas e usar proteção contra calor, como luvas ou algo semelhante. As superfícies que não sejam as superfícies de prensão pretendidas devem ter tempo suficiente para esfriar antes de serem tocadas.
- Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de remover as partes removíveis e limpar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada para evitar riscos.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos. Não use acessórios diferentes dos recomendados.
- Este produto não se destina ao uso externo.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.
- Não coloque o produto perto ou sobre um gás quente ou queimador elétrico, ou em um forno aquecido.
- Tenha muito cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos.
- Não conecte o aparelho ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.

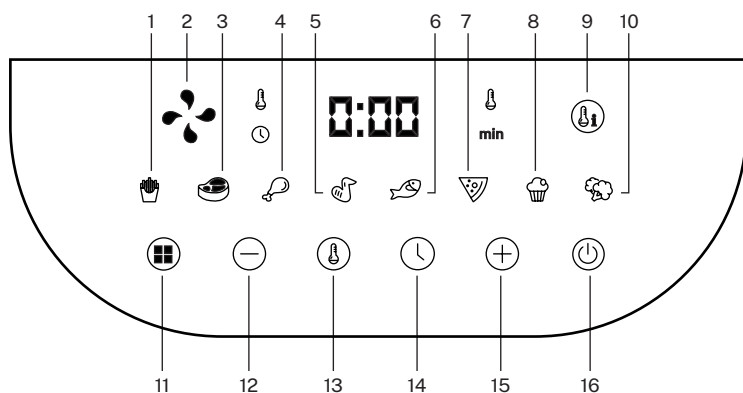
- Não encha a cesta com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
 - Sempre conecte primeiro o plugue ao aparelho e, em seguida, conecte o cabo na tomada da parede. Para desconectar, coloque qualquer controle na posição “desligado” e, em seguida, remova o plugue da tomada.
 - Os aparelhos não foram concebidos para serem operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado. Não use o aparelho para outra finalidade que não a prevista.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. implica.
 - As crianças nunca devem brincar com o aparelho.
 - A limpeza e manutenção do produto não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
 - Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
 - Não permita que água ou outro líquido entre no aparelho para evitar choque elétrico.
 - Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
 - Nunca toque no interior do aparelho durante o funcionamento.
- EMBARGO.** Verifique se a voltagem indicada no aparelho está de acordo com a voltagem da rede local.
- Não use o aparelho se houver algum dano no plugue, cabo de alimentação ou outras peças.
 - Não cubra a entrada de ar e as aberturas de ar externas enquanto o aparelho estiver funcionando. Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre atrás e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
 - Não coloque nada em cima do aparelho.
 - Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
 - Durante a fritura com ar quente, sai vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quente quando retirar o cesto do aparelho.
 - Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair dele. Aguarde que a emissão de fumos pare antes de retirar o cesto do aparelho.
 - Certifique-se de que o aparelho está colocado numa superfície horizontal, plana e estável.

LISTA DE PEÇAS

1. Grelha para cozinhar
2. Cesta de cozinha
3. Alça de abertura
4. Rede de proteção
5. Recipiente
6. Painel de controle
7. Agulha de medição de temperatura



PAINEL DE CONTROLE



1. **Indicador** batatas fritas
2. **Indicador** fã
3. **Indicador** filé
4. **Indicador** frango
5. **Indicador** asas de frango
6. **Indicador** peixe
7. **Indicador** pizza
8. **Indicador** torta

9. **Indicador** medidor de temperatura
10. **Indicador** vegetais
11. **Botão** escolha do programa
12. **Botão** para diminuir
13. **Botão** de temperatura
14. **Botão** de tempo
15. **Botão** para aumentar
16. **Botão** ligado/desligado

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais de embalagem e quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho.
2. Limpe bem a grelha e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
4. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada.
5. Nunca coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
6. Abra a fritadeira e coloque a grelha para churrasco no cesto.

Embargo. Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente, por favor, não encha a cesta com óleo ou gordura de fritura diretamente.

7. Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

USANDO A FRITADEIRA

1. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
2. Abra a tampa da fritadeira, coloque os ingredientes no cesto e feche a tampa novamente.

Cuidado: Não toque no cesto durante o uso e algum tempo depois, pois ele fica muito quente e pode causar queimaduras.

3. Determine o tempo de preparação necessário para os ingredientes. Lembre-se que alguns ingredientes podem precisar ser mexidos na metade do tempo de preparo.

Adendo: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, você precisará ajustar o timer de volta para o tempo de infusão restante após a agitação.

4. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou e pode abrir a tampa da fritadeira.

Observação: Você também pode desligar o dispositivo manualmente. Para fazer isso, deslize o temporizador para 1.

5. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, feche a tampa e ajuste o timer para mais alguns minutos.
6. Para retirar os ingredientes, abra a tampa e retire os ingredientes do cesto.
7. O cesto e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira, pode sair vapor da fritadeira.
8. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira fica instantaneamente pronta para preparar outro lote.

Este aparelho está equipado com um medidor de temperatura dos alimentos. Para uma utilização correcta, siga as instruções abaixo.

Ligar a sonda ao aparelho como indicado na LISTA DE PEÇAS .

Quando quiser verificar a temperatura, abra a tampa com cuidado, pois pode estar quente.

Uma vez aberta, o ícone do medidor (🌡️) acende-se e, se a sonda estiver corretamente ligada, pode premir o ícone e iniciar a medição (se a sonda não captar qualquer medição, verifique as ligações, pode não estar corretamente ligada ao aparelho).

No final da medição, desligar o conector do aparelho e limpar bem a agulha de medição com um pano húmido.



Botão de alimentação

- Assim que a grelha e o cesto da fritadeira estiverem devidamente encaixados na carcaça principal, a luz de alimentação acenderá.
- Ao selecionar a tecla de energia, a temperatura padrão da unidade será de 200°C, enquanto o tempo de cozimento será definido para 15 minutos, você pode alterá-lo a qualquer momento.
- Selecionar a tecla liga/desliga uma segunda vez iniciará o processo de cozimento.
- Pressionando a tecla de energia por 3 segundos para fechar todo o dispositivo durante o cozimento. Todas as luzes se apagam e o ventilador para de funcionar.

Observação: Durante o cozimento, você pode tocar no botão liga/desliga para controlar a pausa e o início do cozimento.



Botão de mudança de modo

- Selecionar o botão de alternância de modo permitirá que você percorra as 8 opções populares de modo de comida existentes.
- Uma vez selecionado, o recurso Predefinir tempo e temperatura de cozimento será iniciado.



Botão aumentar e diminuir

- Pressionar as teclas + ou - aumenta ou diminui a temperatura ou o tempo de cozimento.



Botão de temperatura

- Pressione o botão de temperatura e depois as teclas “+ ou -” para selecionar a temperatura de cozimento desejada.
- A temperatura mudará 5 em 5 com um intervalo de 80°C a 200°C. Se você mantiver pressionada a tecla, a temperatura mudará rapidamente.



Botão de tempo

- Pressione o botão de tempo e depois as teclas “+ ou -” para selecionar o tempo de cozimento desejado.
- Se você mantiver pressionada a tecla de hora, a hora mudará rapidamente.

A tabela a seguir irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Observação: Observe que essas configurações são diretrizes. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

Pontas

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente menor do que ingredientes maiores.
- Um maior número de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, um número menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Agitar ingredientes menores na metade do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fritem de maneira desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira a ar quente.
- Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 600 gramas.
- Use massa pré-fabricada para fazer lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira ou assadeira no cesto da fritadeira se quiser assar um bolo ou quiche, ou se quiser fritar ingredientes quebradiços ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C por no máximo 10 minutos.
- Adicione 3 minutos ao tempo de preparo quando começar a fritar com a fritadeira ainda fria.
- Vire ou agite os ingredientes uma vez durante o cozimento.

ICONE	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO
	Batatas fritas	200°C	22 min.
	Filé	180°C	16 min.
	Frango	200°C	25 min.
	Asas de frango	180°C	20 min.
	Peixe	180°C	18 min.
	pizza	160°C	17 min.
	Torta	160°C	25 min.
	Vegetais	160°C	17 min.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

QUESTÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
Airfryer não funciona.	O aparelho não está ligado.	Coloque a ficha numa tomada com ligação à terra.
	Você não definiu o timer.	Defina a tecla do timer para o tempo de infusão necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na grelha é muito grande.	Coloque porções menores de ingredientes na grelha. Lotes menores fritam de maneira mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Defina a almofada de temperatura para a configuração de temperatura desejada.
	O tempo de preparo é muito curto.	Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário.
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo.	Os ingredientes que estiverem sobrepostos (p. ex. batatas fritas) devem ser agitados a meio da preparação.
Sanduíches fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	Você usou um tipo de lanche destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use sanduíches próprios para ir ao forno ou pincele levemente um pouco de óleo sobre os sanduíches para obter um resultado mais crocante.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo se infiltrará na panela. O óleo produz fumaça branca e a panela pode ficar mais quente que o normal. Isso não afeta o dispositivo ou o resultado final.
	A cesta ainda contém vestígios de gordura de uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela adequadamente após cada uso.
As batatas fritas fritam de forma desigual na fritadeira.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
	Você não lavou bem os palitos de batata antes de fritar.	Lave bem os palitos de batata para retirar o amido da parte externa dos palitos.
Batatas fritas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em palitos menores para que fiquem mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

CUIDADO E LIMPEZA

- Deixe a fritadeira esfriar completamente antes de limpá-la.
- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Não use panelas de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar a grelha ou a cesta, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Remova a cesta de produtos para permitir que a fritadeira de ar quente esfrie mais rapidamente.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o cesto e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
- Você pode usar líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante.

Adendo: Se houver sujeira grudada na grelha da churrasqueira ou no fundo do cesto, encha-o com água quente e um pouco de detergente para louça. Coloque o rack na cesta e deixe de molho por aproximadamente 10 minutos.

- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.

ARMAZENAR

1. Certifique-se de que a fritadeira esteja desligada e que todas as peças estejam limpas e secas antes de armazená-la.
2. Nunca guarde a fritadeira enquanto estiver quente ou molhada.
3. Guarde a fritadeira em sua caixa ou em local limpo e seco.



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

Merci d'avoir choisi notre friteuse à air. Avant d'utiliser cet appareil et pour garantir son utilisation optimale, veuillez lire attentivement les instructions.

Les consignes de sécurité répertoriées ici réduisent les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures lorsqu'elles sont suivies correctement. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la garantie, le reçu d'achat et la boîte. Le cas échéant, remettez 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 tenu responsable de tout dommage résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les chalets, les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

ATTENTION: Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces autres que les surfaces fonctionnelles peuvent développer des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, ce produit doit être utilisé avec beaucoup de prudence.

- Ce produit doit être touché uniquement sur les surfaces de préhension prévues et utiliser une protection thermique telle que des gants ou similaires. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
- Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de retirer les pièces amovibles et de nettoyer.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés.
- Ce produit n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le produit à proximité ou sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.

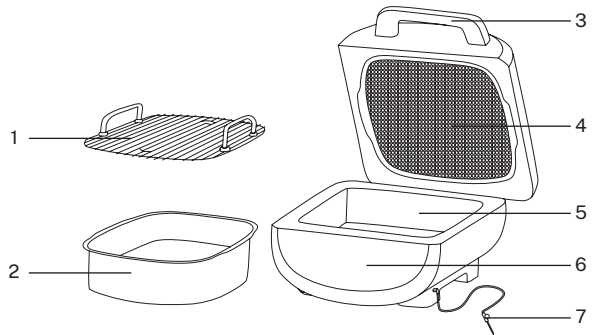
- Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne remplissez pas le panier d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tournez n'importe quelle commande à la position "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
- Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers encourus. implique.
- Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter un choc électrique.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les résistances.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.

MISE EN GARDE. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil est conforme à la tension du réseau local.

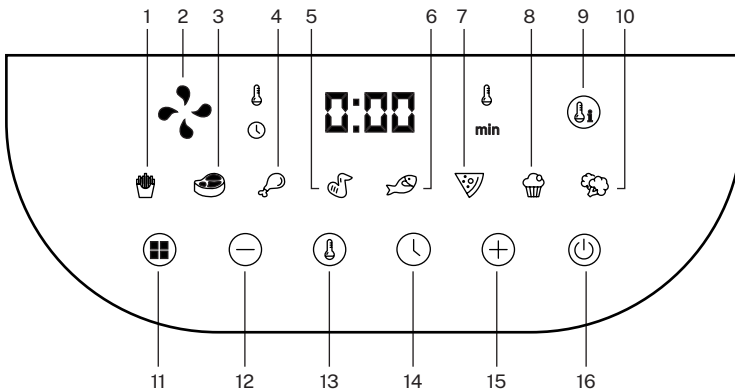
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne couvrez pas les entrées d'air et les ouvertures d'air extérieur lorsque l'appareil est en marche. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.

LISTE DES PIÈCES

1. Gril de cuisine
2. Panier de cuisson
3. Poignée d'ouverture
4. Filet de protection
5. Récipient
6. Panneau de commande
7. Aiguille de mesure de température



PANNEAU DE COMMANDE



1. **Indicateur** les frites
2. **Indicateur** ventilateur
3. **Indicateur** filet
4. **Indicateur** poulet
5. **Indicateur** ailes de poulet
6. **Indicateur** poisson
7. **Indicateur** Pizza
8. **Indicateur** tarte

9. **Indicateur** Indicateur de température
10. **Indicateur** des légumes
11. **Bouton** choix de programme
12. **Bouton** diminuer
13. **Bouton** De température
14. **Bouton** temps
15. **Bouton** augmenter
16. **Bouton** Allumé/éteint

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
2. Nettoyez soigneusement la grille et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
5. Ne placez jamais l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
6. Ouvrez la friteuse et placez la grille du barbecue dans le panier.

Mise en garde. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne avec de l'air chaud, veuillez ne pas remplir directement le panier avec de l'huile ou de la graisse de friture.

7. Ne placez rien sur l'appareil, le flux d'air sera interrompu et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

1. Branchez la fiche secteur sur une prise mise à la terre.
2. Ouvrez le couvercle de la friteuse, placez les ingrédients dans le panier et refermez le couvercle.

Mise en garde: Ne touchez pas le panier pendant l'utilisation et pendant un certain temps après, car il devient très chaud et pourrait provoquer des brûlures.

3. Déterminer le temps de préparation requis pour les ingrédients. N'oubliez pas que certains ingrédients peuvent nécessiter de remuer à mi-parcours du temps de préparation.

Conseil: Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez le bip de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cependant, vous devrez régler la minuterie sur le temps d'infusion restant après avoir secoué.

4. Lorsque vous entendez le bip de la minuterie, le temps de préparation réglé est terminé et vous pouvez ouvrir le couvercle de la friteuse.

Noter: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez l'heure sur 1.

5. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, fermez le couvercle et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
6. Pour retirer les ingrédients, ouvrez le couvercle et retirez les ingrédients du panier.
7. Le panier et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut sortir de la friteuse.
8. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse est instantanément prête à préparer un autre lot.

Cet appareil est équipé d'un indicateur de température des aliments. Pour une utilisation correcte, suivez les instructions ci-dessous.

Raccordez la sonde à l'appareil comme indiqué dans la LISTE DES PIÈCES.

Pour vérifier la température, ouvrez le couvercle avec précaution, car il peut être chaud.

Une fois ouvert, l'icône du compteur (Ⓔ) s'allume et si la sonde est correctement connectée, vous pouvez appuyer sur l'icône et commencer la mesure (si la sonde ne prend aucune mesure, vérifiez les connexions, il se peut qu'elle ne soit pas correctement connectée à l'appareil).

À la fin de la mesure, débranchez le connecteur de l'appareil et nettoyez soigneusement l'aiguille de mesure à l'aide d'un chiffon humide.



Bouton d'allumage

- Une fois que la grille et le panier de la friteuse sont correctement installés dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume.
- En sélectionnant la touche d'alimentation, la température par défaut de l'appareil sera de 200°C, tandis que le temps de cuisson sera réglé sur 15 minutes, vous pourrez le modifier à tout moment.
- La sélection de la touche d'alimentation une deuxième fois démarrera le processus de cuisson.
- Appuyez sur la touche d'alimentation pendant 3 secondes pour fermer l'ensemble de l'appareil pendant la cuisson. Toutes les lumières s'éteignent et le ventilateur s'arrête de fonctionner.

Noter: Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton d'alimentation pour contrôler la pause et le début de la cuisson.



bouton de changement de mode

- La sélection du bouton de basculement de mode vous permettra de faire défiler les 8 options de mode alimentaire populaires.
- Une fois sélectionné, la fonction Préréglage du temps de cuisson et de la température commencera.



Bouton d'augmentation et de diminution

- L'appui sur les touches + ou - augmente ou diminue la température ou le temps de cuisson.



Bouton de température

- Appuyez sur le bouton température puis sur les touches « + ou - » pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
- La température changera 5 par 5 avec une plage de 80°C à 200°C. Si vous maintenez la touche enfoncée, la température changera rapidement.



Bouton de l'heure

- Appuyez sur le bouton temps puis sur les touches « + ou - » pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- Si vous maintenez la touche time enfoncée, l'heure changera rapidement.

PROGRAMMES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Noter: Veuillez noter que ces paramètres sont des lignes directrices. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Des astuces

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Un plus grand nombre d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, un plus petit nombre d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-parcours du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à empêcher les ingrédients de frire de manière inégale.
- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 600 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients cassants ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse est encore froide.
- Tourner ou secouer les ingrédients une fois pendant la cuisson.

ICÔNE	PROGRAMME	TEMPÉRATURE	MÉTÉO
	Les frites	200°C	22 min.
	Filet	180 °C	16 min.
	Poulet	200°C	25 min.
	Ailes de poulet	180 °C	20 min.
	Poisson	180 °C	18 min.
	Pizza	160 °C	17 min.
	Tarte	160 °C	25 min.
	Des légumes	160 °C	17 min.

SOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	LA SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Placez la fiche dans une prise mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la touche de la minuterie sur le temps d'infusion requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients sur la grille est trop importante.	Placez de plus petits lots d'ingrédients sur la grille. Les petits lots font frire plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température souhaité.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
Les sandwichs frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des sandwichs allant au four ou badigeonnez légèrement les sandwichs d'un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltre dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut devenir plus chaude que la normale. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le panier contient encore des traces de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour qu'ils soient plus crouquants.
		Ajouter un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le gril ou le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.
- Retirez le panier de produit pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

Conseil: S'il y a de la saleté collée à la grille du barbecue ou au fond du panier, remplissez-le d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placer la grille dans le panier et laisser tremper environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu de nourriture.

STOCKAGE

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de la ranger.
2. Ne rangez jamais la friteuse lorsqu'elle est chaude ou humide.
3. Rangez la friteuse dans son carton ou dans un endroit propre et sec.



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 precauzioni di sicurezza qui elencate riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, così come la garanzia, la ricevuta d'acquisto e la scatola. Se applicabile, fornire 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 ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

MISURE DI SICUREZZA

Prima di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Questo apparecchio non è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, cottage, hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altro liquido.

AVVERTIMENTO: Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici diverse dalle superfici funzionali possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questo prodotto deve essere utilizzato con molta cautela.

- Questo prodotto deve essere toccato solo sulle superfici di presa previste e utilizzare una protezione dal calore come guanti o simili. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste dovrebbero avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di rimuovere le parti rimovibili e pulire.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona qualificata per evitare rischi.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni. Non utilizzare accessori diversi da quelli consigliati.
- Questo prodotto non è destinato all'uso all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
- Non posizionare il prodotto vicino o sopra un fornello a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
- Fare molta attenzione quando si sposta un apparecchio che contiene olio bollente o altri liquidi.
- Non collegare l'apparecchio né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.

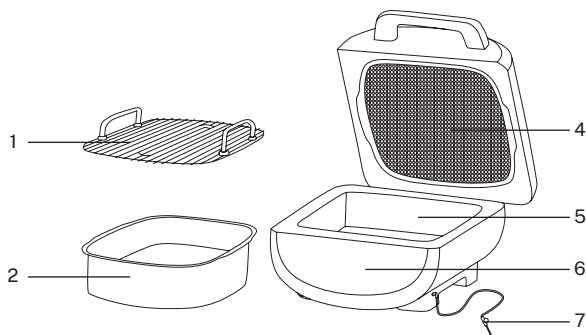
- Non riempire il cestello con olio in quanto ciò potrebbe causare un pericolo di incendio.
- Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa a muro. Per disconnettere, ruotare qualsiasi controllo in posizione "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
- Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i pericoli. comporta.
- I bambini non devono mai giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con le resistenze.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

AVVERTIMENTO. Verificare se la tensione indicata sull'apparecchio è conforme alla tensione della rete locale.

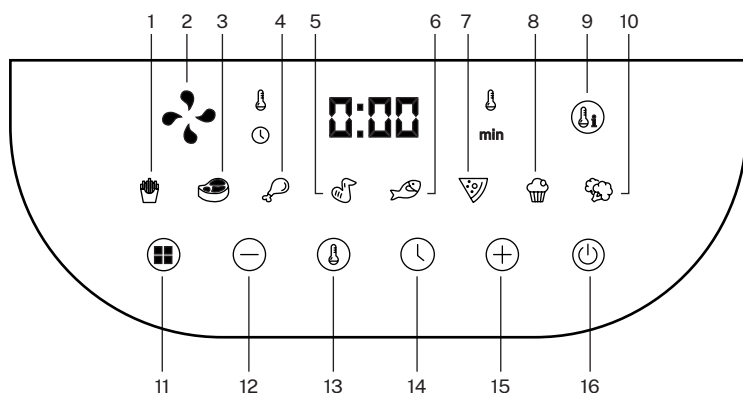
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non coprire le prese d'aria e le aperture per l'aria esterna mentre l'apparecchio è in funzione. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede uscire del fumo scuro. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.

ELENCO DELLE PARTI

1. Griglia di cottura
2. Cesto da cucina
3. Maniglia di apertura
4. Rete protettiva
5. Contenitore
6. Pannello di controllo
7. Ago per la misurazione della temperatura



PANNELLO DI CONTROLLO



1. **Indicatore** patatine fritte
2. **Indicatore** fan
3. **Indicatore** filetto
4. **Indicatore** pollo
5. **Indicatore** Ali di pollo
6. **Indicatore** pesce
7. **Indicatore** Pizza
8. **Indicatore** torta

9. **Indicatore** sensore di temperatura
10. **Indicatore** la verdura
11. **Pulsante** scelta del programma
12. **Pulsante** diminuire
13. **Pulsante** Di temperatura
14. **Pulsante** di tempo
15. **Pulsante** aumentare
16. **Pulsante** Acceso spento

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
 2. Pulire accuratamente la griglia e il cestello con acqua calda, poco detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
 3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
 4. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
 5. Non posizionare mai l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
 6. Apri la friggitrice e posiziona la griglia del barbecue nel cestello.
- Avvertimento.** Questa è una friggitrice senza olio che funziona con aria calda, si prega di non riempire direttamente il cestello con olio o grasso per friggere.
7. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influenzerà il risultato della frittura ad aria calda.

USANDO LA FRIGGITRICE

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa con messa a terra.
 2. Aprire il coperchio della friggitrice, inserire gli ingredienti nel cestello e richiudere il coperchio.
- Attenzione:** Non toccare il cestello durante l'uso e per qualche tempo dopo, poiché diventa molto caldo e potrebbe causare ustioni.
3. Determinare il tempo di preparazione necessario per gli ingredienti. Ricorda che alcuni ingredienti potrebbero richiedere di essere mescolati a metà del tempo di preparazione.
- Consiglio:** Se imposti il timer a metà del tempo di preparazione, sentirai il segnale acustico del timer quando dovrai agitare gli ingredienti. Tuttavia, dovrai reimpostare il timer sul tempo di infusione rimanente dopo l'agitazione.
4. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è terminato ed è possibile aprire il coperchio della friggitrice.
- Nota: Puoi anche spegnere il dispositivo manualmente. Per fare ciò, impostare l'ora su 1.
5. Controlla se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, chiudi il coperchio e imposta il timer per qualche altro minuto.
 6. Per rimuovere gli ingredienti, aprire il coperchio e rimuovere gli ingredienti dal cestello.
 7. Il cestello e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla friggitrice.
 8. Quando una partita di ingredienti è pronta, la friggitrice è immediatamente pronta per prepararne un'altra.

Questo apparecchio è dotato di un indicatore della temperatura degli alimenti. Per un uso corretto, seguire le istruzioni riportate di seguito.

Collegare la sonda all'apparecchio come indicato nell'ELENCO PARTI.

Quando si desidera controllare la temperatura, aprire con cautela il coperchio, che potrebbe essere caldo.

Una volta aperto, si accende l'icona del misuratore (🌡️) e se la sonda è collegata correttamente, è possibile premere l'icona e avviare la misurazione (se la sonda non rileva alcuna misura, controllare i collegamenti, potrebbe non essere collegata correttamente all'apparecchio).

Al termine della misurazione, scollegare il connettore dal dispositivo e pulire accuratamente l'ago di misurazione con un panno umido.



Tasto di accensione

- Una volta che la griglia e il cestello della friggitrice sono posizionati correttamente nell'alloggiamento principale, la spia di alimentazione si illuminerà.
- Selezionando il tasto di accensione, la temperatura predefinita dell'unità sarà di 200°C, mentre il tempo di cottura sarà impostato su 15 minuti, è possibile modificarlo in qualsiasi momento.
- Selezionando il tasto di accensione una seconda volta si avvierà il processo di cottura.
- Premendo il tasto di accensione per 3 secondi per chiudere l'intero dispositivo durante la cottura. Tutte le luci si spengono e la ventola smette di funzionare.

Nota: Durante la cottura, puoi toccare il pulsante di accensione per controllare la pausa e l'inizio della cottura.



pulsante di cambio modalità

- Selezionando il pulsante di attivazione/disattivazione della modalità, potrai scorrere tra le 8 popolari opzioni di modalità cibo disponibili.
- Una volta selezionato, inizierà la funzione Tempo di cottura e temperatura preimpostati.



Pulsante di aumento e diminuzione

- Premendo i tasti + o - si aumenta o diminuisce la temperatura o il tempo di cottura.



Pulsante della temperatura

- Premere il pulsante della temperatura e poi i tasti “+ o -” per selezionare la temperatura di cottura desiderata.
- La temperatura cambierà di 5 per 5 con un intervallo da 80°C a 200°C. Se si tiene premuto il tasto la temperatura cambierà rapidamente.



Pulsante orario

- Premere il pulsante del tempo e poi i tasti “+ o -” per selezionare il tempo di cottura desiderato.
- Se si tiene premuto il tasto dell'ora, l'ora cambierà rapidamente.

PROGRAMMI

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono linee guida. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli generalmente richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Un numero maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, un numero inferiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti friggano in modo non uniforme.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate per un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 600 grammi.
- Usa l'impasto preconfezionato per preparare spuntini ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Mettere una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice se si desidera cuocere una torta o una torta salata o se si desidera friggere ingredienti friabili o ripieni.
- Puoi anche usare la friggitrice per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
- Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice è ancora fredda.
- Girare o scuotere gli ingredienti una volta durante la cottura.

ICONA	PROGRAMMA	TEMPERATURA	TEMPO
	Patatine fritte	200°C	22 min.
	Filetto	180°C	16 min.
	Pollo	200°C	25 min.
	Ali di pollo	180°C	20 min.
	Pesce	180°C	18 min.
	Pizza	160°C	17 min.
	Torta	160°C	25 min.
	La verdura	160°C	17 min.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Friggitrice ad aria non funzionante.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina in una presa con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Impostare il tasto del timer sul tempo di infusione necessario per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti non sono pronti.	La quantità di ingredienti sulla griglia è eccessiva.	Metti piccoli lotti di ingredienti sulla griglia. I lotti più piccoli friggono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare il termoregolatore sull'impostazione di temperatura desiderata.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto.
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.
I panini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Hai usato un tipo di snack destinato ad essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare panini adatti al forno o spennellare leggermente un filo d'olio sui panini per un risultato più croccante.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice, una grande quantità di olio filtrerà nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe diventare più calda del normale. Ciò non influisce sul dispositivo o sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora tracce di unto del precedente utilizzo.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurati di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte 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 sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Risciacqua bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patate più piccoli in modo che siano più croccanti.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

CURA E PULIZIA

- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di pulirla.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare pentole in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire la griglia o il cestello, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Staccare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere il cestello del prodotto per consentire alla friggitrice ad aria calda di raffreddarsi più velocemente.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire il cestello e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
- È possibile utilizzare del liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Consiglio: Se sulla griglia del barbecue o sul fondo del cestello è presente dello sporco, riempirlo con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Mettere la griglia nel cestello e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

MAGAZZINAGGIO

1. Assicurarsi che la friggitrice sia scollegata e che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporla.
2. Non riporre mai la friggitrice mentre è calda o bagnata.
3. Conservare la friggitrice nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto.



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 Heißluftfritteuse entschieden haben. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden und um eine optimale Nutzung zu gewährleisten.

Die hier aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen, wenn sie korrekt befolgt werden. Bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und den Karton zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung ggf. an den zukünftigen Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer die grundlegenden Sicherheitshinweise und Maßnahmen zur Risikovermeidung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer resultieren.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Vor der Verwendung eines Elektrogeräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.: Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Cottages, Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

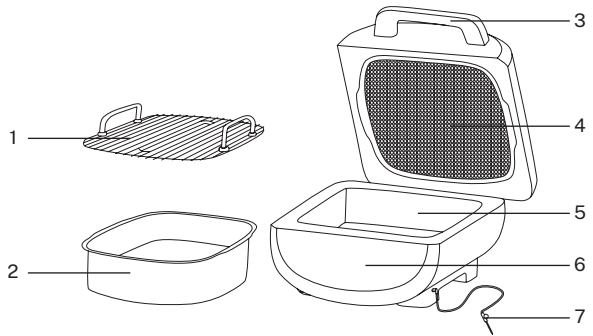
WARNUNG: Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Andere Oberflächen als funktionale Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Menschen unterschiedlich empfunden werden, sollte dieses Produkt mit großer Vorsicht verwendet werden.

- Dieses Produkt sollte nur an den dafür vorgesehenen Griffflächen berührt werden und Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches verwenden. Anderen Oberflächen als den beabsichtigten Greifflächen sollte ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden, bevor sie berührt werden.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie abnehmbare Teile entfernen und reinigen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie kein anderes Zubehör als das empfohlene.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Tresenkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie das Produkt nicht in die Nähe oder auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen beheizten Ofen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere Flüssigkeiten enthält.

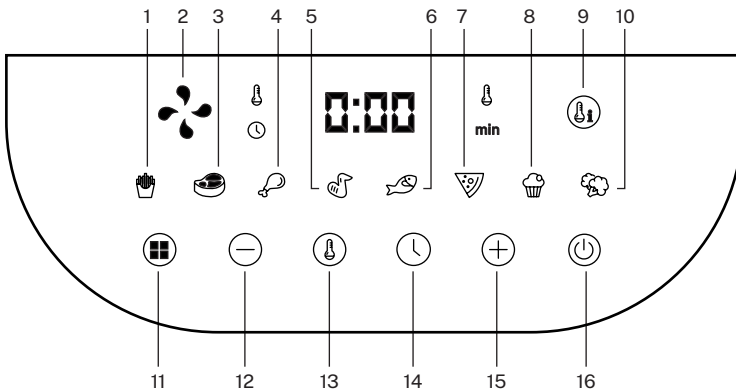
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
 - Füllen Sie den Korb nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr verursachen könnte.
 - Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie einen beliebigen Regler auf die Position „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
 - Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
 - Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. beinhaltet.
 - Kinder dürfen niemals mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Wartung des Produkts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
 - Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
 - Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Widerständen in Kontakt kommen.
 - Berühren Sie niemals das Innere des laufenden Geräts.
- VORBEHALT.** Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung des örtlichen Netzes übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
 - Decken Sie den Lufteinlass und die Außenluftöffnungen nicht ab, während das Gerät läuft. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
 - Stellen Sie nichts auf das Gerät.
 - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
 - Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
 - Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.

LISTE DER TEILE

1. Kochgrill
2. Kochkorb
3. Öffnungsgriff
4. Schutznetz
5. Container
6. Schalttafel
- temperaturmessnadel



SCHALTAFEL



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Indikator Chips | 9. Indikator Temperaturanzeige |
| 2. Indikator Fan | 10. Indikator Gemüse |
| 3. Indikator Filet | 11. Taste Programmwahl |
| 4. Indikator Hähnchen | 12. Taste zu vermindern |
| 5. Indikator Hühnerflügel | 13. Taste Von Temperatur |
| 6. Indikator Fische | 14. Taste von Zeit |
| 7. Indikator Pizza | 15. Taste erhöhen |
| 8. Indikator Kuchen | 16. Taste An aus |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
2. Reinigen Sie den Grill und den Korb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
5. Stellen Sie das Gerät niemals auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
6. Öffnen Sie die Fritteuse und legen Sie den Grillrost in den Korb.

Vorbehalt. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet, bitte füllen Sie den Korb nicht direkt mit Frittieröl oder -fett.

7. Stellen Sie nichts auf das Gerät, der Luftstrom wird unterbrochen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

VERWENDUNG DER FRITTEUSE

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.
2. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse, geben Sie die Zutaten in den Korb und schließen Sie den Deckel wieder.

Vorsicht: Berühren Sie den Korb während des Gebrauchs und einige Zeit danach nicht, da er sehr heiß wird und Verbrennungen verursachen kann.

3. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten. Denken Sie daran, dass einige Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden müssen.

Rat: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Timer-Piep, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Allerdings müssen Sie den Timer nach dem Schütteln auf die verbleibende Brühzeit zurückstellen.

4. Wenn Sie den Piepton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen und Sie können den Deckel der Fritteuse öffnen.

Notiz: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1.

5. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten länger.
6. Um Zutaten zu entnehmen, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Zutaten aus dem Korb.
7. Korb und Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Fritteuse austreten.
8. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.

Dieses Gerät ist mit einer Temperaturanzeige für Lebensmittel ausgestattet. Für die korrekte Verwendung befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Schließen Sie die Sonde an das Gerät an, wie in der TEILELISTE angegeben.

Wenn Sie die Temperatur überprüfen wollen, öffnen Sie vorsichtig den Deckel, da er heiß sein kann.

Nach dem Öffnen leuchtet das Messgerätesymbol (Ⓢ) auf, und wenn die Sonde richtig angeschlossen ist, können Sie das Symbol drücken und die Messung starten (wenn die Sonde keine Messung anzeigt, überprüfen Sie die Anschlüsse, da sie möglicherweise nicht richtig mit dem Gerät verbunden ist).

Am Ende der Messung ziehen Sie den Stecker vom Gerät ab und reinigen die Messnadel gründlich mit einem feuchten Tuch.



Power-Taste

- Sobald der Frittierkorb und der Frittierkorb richtig im Hauptgehäuse sitzen, leuchtet die Betriebsanzeige auf.
- Durch Auswahl der Ein/Aus-Taste beträgt die Standardtemperatur des Geräts 200 °C, während die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt wird, Sie können sie jederzeit ändern.
- Durch erneutes Drücken der Einschalttaste wird der Kochvorgang gestartet.
- Drücken Sie die Einschalttaste für 3 Sekunden, um das gesamte Gerät während des Kochens zu schließen. Alle Lichter gehen aus und der Lüfter funktioniert nicht mehr.

Notiz: Während des Kochens können Sie den Netzschalter berühren, um die Pause und den Beginn des Kochens zu steuern.



Moduswechseltaste

- Wenn Sie die Modus-Umschalttaste auswählen, können Sie durch die 8 beliebten Speisemodus-Optionen blättern, die es gibt.
- Nach der Auswahl beginnt die Funktion „Voreingestellte Garzeit und Temperatur“.



Taste zum Erhöhen und Verringern

- Durch Drücken der Tasten + oder - wird die Temperatur oder Garzeit erhöht oder verringert.



Temperaturtaste

- Drücken Sie die Temperaturtaste und dann die Tasten „+“ oder „-“, um die gewünschte Gar-temperatur auszuwählen.
- Die Temperatur ändert sich 5 mal 5 in einem Bereich von 80 °C bis 200 °C. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell.



Zeittaste

- Drücken Sie die Zeittaste und dann die Tasten „+“ oder „-“, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.
- Wenn Sie die Zeittaste gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell.

PROGRAMME

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Notiz: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtlinien handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen im Allgemeinen eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Anzahl an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Anzahl an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu den Kartoffeln geben. Frittieren Sie Ihre Zutaten einige Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes liegt bei 600 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie krokante oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für maximal 10 Minuten auf 150 °C ein.
- Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Fritteuse noch kalt ist.
- Drehen oder schütteln Sie die Zutaten während des Garens einmal.

SYMBOL	PROGRAMM	TEMPERATUR	WETTER
	Chips	200°C	22min.
	Filet	180°C	16 Mindest.
	Huhn	200°C	25 Mindest.
	Hühnerflügel	180°C	20 Mindest.
	Fische	180°C	18 min.
	Pizza	160°C	17 Mindest.
	Kuchen	160°C	25min.
	Gemüse	160°C	17min.

PROBLEME LÖSEN

AUSGABE	WEIL	LÖSUNG
Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die zum Einschalten des Geräts erforderliche Brühzeit ein.
Die frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten auf dem Rost ist zu groß.	Platzieren Sie kleinere Chargen von Zutaten auf dem Rost. Kleinere Chargen braten gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie das Temperaturpad auf die gewünschte Temperatureinstellung ein.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Aufeinander liegende Zutaten (z. B. Pommes frites) sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Sandwiches sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen ist.	Verwenden Sie ofenfestes Sandwiches oder streichen Sie die Sandwiches leicht mit etwas Öl für ein knusprigeres Ergebnis.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettspuren vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fettes in der Pfanne. Achten Sie darauf, die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Pommes frites braten ungleichmäßig in der Fritteuse.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht gut abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich aus, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen gut zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneide die Kartoffelstifte kleiner, damit sie knuspriger sind. Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, um den Grill oder Korb zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie den Produktkorb, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie Korb und Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Rat: Wenn Schmutz am Grillrost oder am Korbboden haften bleibt, füllen Sie ihn mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Rost in den Korb und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.

- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie verstauen.
2. Bewahren Sie die Fritteuse niemals auf, wenn sie heiß oder nass ist.
3. Bewahren Sie die Fritteuse in ihrem Karton oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.



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

Bedankt voor het kiezen van onze airfryer. Lees de instructies aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt en voor een optimaal gebruik.

De hier vermelde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brand, elektrische schokken en letsel als ze correct worden opgevolgd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, evenals de garantie, het aankoopbewijs en de doos. Geef deze instructies, indien van toepassing, aan de toekomstige eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en risicopreventiemaatregelen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die voortvloeit uit het niet opvolgen van deze instructies door de gebruiker.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

Voordat u een elektrisch apparaat gebruikt, moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, huisjes, hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Dompel het snoer, de stekker of het voetstuk niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

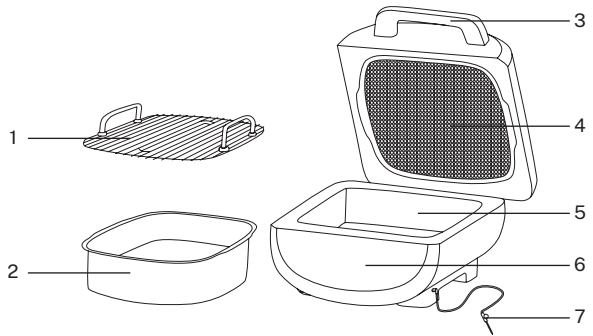
WAARSCHUWING: Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Andere oppervlakken dan functionele oppervlakken kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende mensen verschillend worden waargenomen, moet dit product met grote voorzichtigheid worden gebruikt.

- Dit product mag alleen worden aangeraakt op de beoogde grijpoppervlakken en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de beoogde grijpoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u hem niet gebruikt en voordat u hem schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u verwijderbare onderdelen verwijderd en reinigt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken. Gebruik geen andere accessoires dan de aanbevolen accessoires.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Plaats het product niet in de buurt van of op een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
- Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere vloeistoffen bevat.

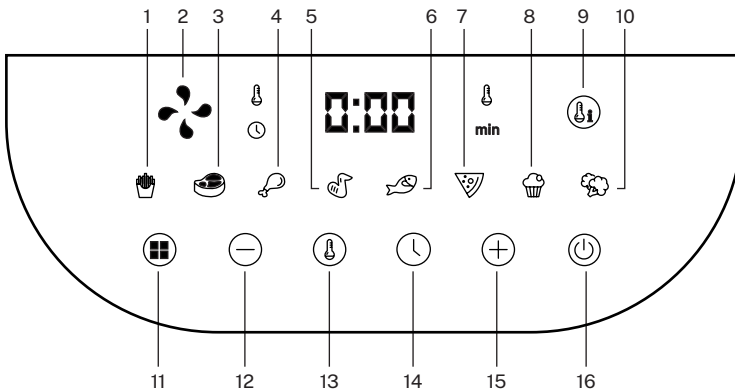
- Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
 - Vul de mand niet met olie, dit kan brandgevaar opleveren.
 - Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek daarna de stekker in het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, draait u een knop naar de "uit"-stand en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
 - De apparaten zijn niet ontworpen om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik.
 - Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden gevaren begrijpen. inhoudt.
 - Kinderen mogen nooit met het apparaat spelen.
 - Reiniging en onderhoud van het product mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 - Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
 - Laat geen water of andere vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
 - Plaats de te frituren ingrediënten altijd in de mand, om te voorkomen dat ze in contact komen met de weerstanden.
 - Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- CAVEAT.** Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met het voltage van het lokale netwerk.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
 - Dek de luchtinlaat en externe luchtopeningen niet af terwijl het apparaat in werking is. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achter- en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het toestel.
 - Plaats niets bovenop het apparaat.
 - Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
 - Bij heteluchtfruturen komt hete stoom vrij via de luchtuitlatopeningen. Houd handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de mand uit het apparaat haalt.
 - Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er donkere rook uit komt. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de mand uit het apparaat haalt.
 - Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.

LIJST MET ONDERDELEN

1. Koken grill
2. Kook mand
3. Handgreep openen
4. Beschermend net
5. Container
6. Controlepaneel
7. Temperatuur meetnaald



CONTROLEPANEEL



1. **Indicator** fiches
2. **Indicator** fan
3. **Indicator** filet
4. **Indicator** kip
5. **Indicator** kippenvleugels
6. **Indicator** vis
7. **Indicator** Pizza
8. **Indicator** taart

9. **Indicator** temperatuurmeter
10. **Indicator** groenten
11. **Knop** programma keuze
12. **Knop** verminderen
13. **Knop** Van temperatuur
14. **Knop** van tijd
15. **Knop** verhogen
16. **Knop** Aan uit

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers of labels van het apparaat.
 2. Maak het rooster en de mand grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
 3. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
 4. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
 5. Plaats het apparaat nooit op een niet-hittebestendig oppervlak.
 6. Open de friteuse en plaats het barbecuerooster in de mand.
- Caveat.** Dit is een olievrije friteuse die werkt met hete lucht, vul de mand niet direct met frituurolie of vet.
7. Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom wordt onderbroken en beïnvloedt het resultaat van heteluchtfrituren.

DE FRITEUSE GEBRUIKEN

1. Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
 2. Open het deksel van de friteuse, doe de ingrediënten in de mand en sluit het deksel weer.
- Voorzichtigheid:** Raak de mand niet aan tijdens gebruik en enige tijd daarna, aangezien deze erg heet wordt en brandwonden kan veroorzaken.
3. Bepaal de bereidingstijd die nodig is voor de ingrediënten. Houd er rekening mee dat sommige ingrediënten halverwege de bereidingstijd moeten worden geroerd.
- Het advies:** Zet je de timer op de helft van de bereidingstijd, dan hoor je de timer piepen als je de ingrediënten moet schudden. U moet de timer echter terugzetten op de resterende zettijd na het schudden.
4. Als je de timer-pieptoon hoort, is de ingestelde bereidingstijd voorbij en kun je het deksel van de friteuse openen.
- Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Stel hiervoor de tijd in op 1.
5. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, sluit je de deksel en zet je de timer op nog een paar minuten.
 6. Om ingrediënten te verwijderen, opent u het deksel en haalt u de ingrediënten uit de mand.
 7. De mand en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de friteuse kan er stoom uit de friteuse komen.
 8. Wanneer een batch ingrediënten klaar is, is de friteuse direct klaar om een andere batch te bereiden.

Dit apparaat is uitgerust met een voedseltemperatuurmeter. Volg de onderstaande instructies voor correct gebruik.

Sluit de sonde aan op het apparaat zoals aangegeven in de ONDERDELENLIJST.

Open het deksel voorzichtig wanneer u de temperatuur wilt controleren, het kan heet zijn. Eenmaal geopend, zal het meter icoon (📊) oplichten en als de sonde correct is aangesloten, kunt u op het icoon drukken en de meting starten (Als de sonde geen meting oppikt, controleer dan de aansluitingen, het kan zijn dat de sonde niet goed is aangesloten op het apparaat).

Aan het einde van de meting koppelt u de connector los van het apparaat en maakt u de meetnaald grondig schoon met een vochtige doek.



Aanknop

- Zodra het friteusereken en de mand correct in de hoofdbehuizing zijn geplaatst, gaat het aan/uit-lampje branden.
- Door de aan / uit-toets te selecteren, is de standaardtemperatuur van het apparaat 200°C, terwijl de kooktijd wordt ingesteld op 15 minuten, u kunt dit op elk moment wijzigen.
- Als u de aan/uit-toets een tweede keer selecteert, wordt het kookproces gestart.
- 3 seconden op de aan/uit-toets drukken om het hele apparaat tijdens het koken te sluiten. Alle lichten gaan uit en de ventilator stopt met werken.

Opmerking: Tijdens het koken kunt u de aan/uit-knop aanraken om de pauze en start van het koken te regelen.



knop voor het wijzigen van de modus

- Door de modusschakelknop te selecteren, kunt u door de 8 populaire voedselmodusopties bladeren die er zijn.
- Eenmaal geselecteerd, begint de functie Vooraf ingestelde kooktijd en temperatuur.



verhogen en verlagen knop

- Door op de toetsen + of - te drukken, wordt de temperatuur of kooktijd verhoogd of verlaagd.



temperatuur knop

- Druk op de temperatuurknop en vervolgens op de toetsen "+" of "-" om de gewenste bereidingstemperatuur te selecteren.
- De temperatuur zal 5 bij 5 veranderen met een bereik van 80°C tot 200°C. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel.



Tijd knop

- Druk op de tijdknop en vervolgens op de toetsen "+" of "-" om de gewenste kooktijd te selecteren.
- Als u de tijdtoets ingedrukt houdt, zal de tijd snel veranderen.

PROGRAMMA'S

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen richtlijnen zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Tips

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een groter aantal ingrediënten heeft slechts een iets langere bereidingstijd nodig, een kleiner aantal ingrediënten heeft slechts een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Halverwege de bereidingstijd kleinere ingrediënten schudden, optimaliseert het eindresultaat en kan helpen voorkomen dat ingrediënten ongelijkmatig bakken.
- Voeg een beetje olie toe aan de aardappelen voor een krokant resultaat. Bak je ingrediënten enkele minuten na het toevoegen van de olie in de heteluchtfriteuse.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse bereid worden
- De optimale hoeveelheid om krokante friet te bereiden is 600 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de frituurmand als je een cake of quiche wilt bakken, of als je broze of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- Je gebruikt de frituurpan ook om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen, zet je de temperatuur maximaal 10 minuten op 150°C.
- Tel 3 minuten op bij de bereidingstijd wanneer je begint met frituren terwijl de friteuse nog koud is.
- Draai of schud de ingrediënten een keer tijdens het koken.

ICOON	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	HET WEER
	Chips	200°C	22 min.
	Filet	180°C	16 min.
	Kip	200°C	25 min.
	Kippenvleugels	180°C	20 min.
	Vis	180°C	18 min.
	Pizza	160°C	17 min.
	Taart	160°C	25 min.
	Groenten	160°C	17 min.

PROBLEEMOPLOSSING

KWESTIE	OORZAAK	OPLOSSING
Airfryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stop-contact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timertoets in op de koffietijd die nodig is om het apparaat in te schakelen.
De gefrituurde ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten op het rek is te groot.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten op het rek. Kleinere batches bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet het temperatuurplek op de gewenste temperatuurstand.
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de friteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op elkaar liggen (bijv. frites) dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud.
Gefrituurde broodjes zijn niet krokant als ze uit de friteuse komen.	Je hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om in een traditionele frituurpan te worden bereid.	Gebruik ovenvaste tosti's of smeer lichtjes olie over de tosti's voor een krokanter resultaat.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Wanneer je vette ingrediënten in de frituurpan bakt, zal er een grote hoeveelheid olie in de pan sijpelen. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetsporen van eerder gebruik.	Witte rook ontstaat door verhitting van het vet in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Frietten bakken ongelijkmatig in de friteuse.	Je hebt niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voor het frituren.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frites zijn niet krokant als ze uit de friteuse komen.	De knapperigheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snij de aardappelreepjes kleiner zodat ze knapperiger zijn. Voeg wat meer olie toe voor een krokanter resultaat.

ZORG EN SCHOONMAAK

- Laat de heteluchtfriteuse volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Gebruik geen metalen kookgerei of schurende schoonmaakmiddelen om de grill of mand schoon te maken, aangezien dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder de productmand om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Reinig de mand en de mand met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- U kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.

Het advies: Als er vuil aan het barbecueooster of de bodem van de mand zit, vul deze dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het rek in de mand en laat het ongeveer 10 minuten weken.

- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborsteltje om eventuele etensresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u deze opbergt.
2. Berg de friteuse nooit op als deze heet of nat is.
3. Bewaar de friteuse in de doos of op een schone, droge plaats.



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 użyciem tego urządzenia i aby zapewnić jak najlepsze użytkowanie, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji.

Wymienione tutaj środki ostrożności zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń, jeśli są przestrzegane prawidłowo. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, a także gwarancję, dowód zakupu i opakowanie. Jeśli dotyczy, przekaż te instrukcje przyszłemu właścicielowi urządzenia. Zawsze postępuj zgodnie z podstawowymi instrukcjami bezpieczeństwa i środkami zapobiegania ryzyku podczas korzystania z urządzenia elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania przez użytkownika niniejszej instrukcji.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed użyciem jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, domkach letniskowych, hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie elektryczne zawiera funkcję podgrzewania. Powierzchnie inne niż funkcjonalne mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Ponieważ różne osoby postrzegają temperaturę w różny sposób, produkt ten powinien być używany z dużą ostrożnością.

- Ten produkt należy dotykać wyłącznie za pomocą odpowiednich powierzchni do chwytania i stosować ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
- Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pozostać do ostygnięcia przed wyjęciem wyjmowanych części i czyszczeniem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia. Nie używaj akcesoriów innych niż zalecane.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj produktu w pobliżu lub na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym, ani w nagrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne płyny.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękoma.

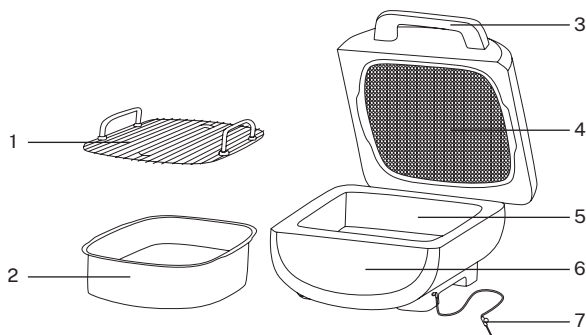
- Nie napełniaj kosza olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, obróć dowolne pokrętło do pozycji „wyłączone”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Urządzenia nie są zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. pociąga za sobą.
- Dzieciom nigdy nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozwól, aby woda lub inna ciecz dostała się do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Składniki do smażenia należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich zetknięciu z oporami.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza pracującego urządzenia.

ZASTRZEŻENIE. Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

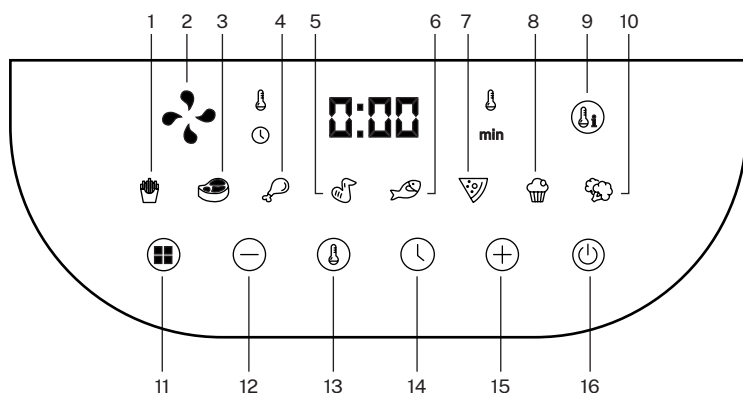
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie zakrywać wlotu powietrza i zewnętrznych otworów powietrza podczas pracy urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie kłaść niczego na urządzeniu.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego ciemny dym. Przed wyjęciem kosza z urządzenia zaczekaj, aż dym ustanie.
- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, płaskiej i stabilnej powierzchni.

LISTA CZĘŚCI

1. Grill do gotowania
2. Kosz do gotowania
3. Otwierany uchwyt
4. Siatka ochronna
5. Pojemnik
6. Panel sterowania
7. Igła do pomiaru temperatury



PANEL STEROWANIA



1. **Wskaźnik** frytki
2. **Wskaźnik** mięsionki
3. **Wskaźnik** filet
4. **Wskaźnik** kurczak
5. **Wskaźnik** skrzydełka kurczaka
6. **Wskaźnik** ryba
7. **Wskaźnik** pizza
8. **Wskaźnik** ciasto

9. **Wskaźnik** Wskaźnik temperatury
10. **Wskaźnik** warzywa
11. **Przycisk** wybór programu
12. **Przycisk** aby zmniejszyć
13. **Przycisk** temperatury
14. **Przycisk** czasu
15. **Przycisk** zwiększyć
16. **Przycisk** Wł./Wył

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie naklejki i etykiety.
2. Dokładnie umyj grill i kosz gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nierysującą gąbką.
3. Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.
4. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
5. Nigdy nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
6. Otwórz frytownicę i umieść ruszt do grilla w koszu.

Zastrzeżenie. Jest to frytkownica bezolejowa, która działa z gorącym powietrzem, proszę nie napełniać kosza bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

7. Nie kładź niczego na urządzeniu, przepływ powietrza zostanie przerwany i wpłynie na wynik smażenia gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z FRYTOWNICY

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka.
 2. Otwórz pokrywę frytownicy, włóż składniki do kosza i ponownie zamknij pokrywę.
- Ostrożność:** Nie dotykaj kosza podczas użytkowania i przez jakiś czas po nim, ponieważ bardzo się nagrzewa i może spowodować oparzenia.
3. Określ czas przygotowania składników. Pamiętaj, że niektóre składniki mogą wymagać przemieszania w połowie czasu przygotowania.

Rada: Jeśli ustawisz minutnik na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Jednak po wstrząśnięciu należy ustawić timer z powrotem na pozostały czas parzenia.

4. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, ustawiony czas przygotowania dobiegł końca i możesz otworzyć pokrywę frytownicy.

Notatka: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, ustaw czas na 1.

5. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, zamknij pokrywę i ustaw minutnik na kilka minut.
6. Aby wyjąć składniki, otwórz pokrywę i wyjmij składniki z kosza.
7. Koszyk i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytownicy, z frytownicy może wydobywać się para.
8. Gdy jedna partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

To urządzenie jest wyposażone we wskaźnik temperatury żywności. W celu prawidłowego użytkowania należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Podłącz sondę do urządzenia w sposób pokazany na LIŚCIE CZĘŚCI.

Aby sprawdzić temperaturę, należy ostrożnie otworzyć pokrywę, ponieważ może być gorąca. Po otwarciu zaświeci się ikona miernika (🌡️) i jeśli sonda jest prawidłowo podłączona, można nacisnąć ikonę i rozpocząć pomiar (jeśli sonda nie odbiera żadnego pomiaru, sprawdź połączenia, może nie być prawidłowo podłączona do urządzenia).

Po zakończeniu pomiaru odłącz złącze od urządzenia i dokładnie wyczyść igłę pomiarową wilgotną szmatką.



Przycisk zasilania

- Po prawidłowym osadzeniu rusztu i kosza w obudowie głównej zaświeci się lampka zasilania.
- Wybierając przycisk zasilania, domyślna temperatura urządzenia będzie wynosić 200°C, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut, możesz go zmienić w dowolnym momencie.
- Ponowne wybranie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku zasilania przez 3 sekundy powoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Wszystkie światła gasną, a wentylator przestaje działać.

Notatka: Podczas gotowania możesz dotknąć przycisku zasilania, aby sterować pauzą i rozpoczęciem gotowania.



Przycisk zmiany trybu

- Wybranie przycisku przełączania trybu umożliwia przewijanie dostępnych 8 popularnych opcji trybu jedzenia.
- Po wybraniu rozpocznie się funkcja zaprogramowanego czasu gotowania i temperatury.



Przycisk zwiększania i zmniejszania

- Naciskanie przycisków + lub - zwiększa lub zmniejsza temperaturę lub czas gotowania.



Przycisk temperatury

- Naciśnij przycisk temperatury, a następnie przyciski „+ lub -”, aby wybrać żądaną temperaturę gotowania.
- Temperatura zmienia się 5 na 5 w zakresie od 80°C do 200°C. Jeśli przytrzymasz klawisz, temperatura zmienia się szybko.



Przycisk czasu

- Naciśnij przycisk czasu, a następnie przyciski „+ lub -”, aby wybrać żądany czas gotowania.
- Jeśli przytrzymasz klawisz czasu, czas zmienia się szybko.

PROGRAMY

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Notatka: Należy pamiętać, że te ustawienia są wytycznymi. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia składników.

Porady

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu się składników.
- Dodaj trochę oleju do ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki we frytkownicy na gorące powietrze kilka minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kiełbaski, we frytkownicy z gorącym powietrzem.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 600 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Umieść blachę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki.
- Możesz również użyć frytkownicy do odgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.
- Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy zaczniesz smażyć, gdy frytkownica jest jeszcze zimna.
- Obróć lub potrząśnij składnikami raz podczas gotowania.

IKONA	PROGRAM	TEMPERATURA	POGODA
	Frytki	200°C	22 minuty
	Filet	180°C	16 min.
	Kurczak	200°C	25 min.
	Skrzydółka kurczaka	180°C	20 min.
	Ryba	180°C	18 min.
	Pizza	160°C	17 min.
	Ciasto	160°C	25 minut
	Warzywa	160°C	17 minut

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

KWESTIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Umieść wtyczkę w uziemionym gniazdku.
	Nie ustawiłeś timera.	Ustaw przycisk timera na czas parzenia wymagany do włączenia urządzenia.
Smażone składniki nie są gotowe.	Ilość składników na ruszcie jest zbyt duża.	Mniejsze partie składników umieszczaj na ruszcie. Mniejsze partie smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw podkładkę temperatury na żądane ustawienie temperatury.
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania.
Składniki są smażone nierównomiernie we frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone kanapki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś rodzaju przekąski przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj kanapek bezpiecznych w piekarniku lub delikatnie posmaruj kanapki odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju przedostanie się do garnka. Z oleju wydobywa się biały dym, a garnek może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Kosz nadal zawiera ślady smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem tłuszczu na patelni. Pamiętaj, aby dokładnie wyczyścić patelnię po każdym użyciu.
Frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostaną twarde.
	Nie wypłukałeś dobrze paluszków ziemniaczanych przed smażeniem.	Dokładnie optucz patyczki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej strony patyczków.
Świeże frytki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Pałeczki ziemniaczane należy dobrze osuszyć przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze, aby były bardziej chrupiące. Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia pozwól frytkownicy całkowicie ostygnąć.
- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia grilla lub kosza, ponieważ może to uszkodzić nieprzystawiającą powłokę.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Wyjmij kosz produktu, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytownicy.
- Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyczyść kosz gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieruszącą gąbką.
- Pozostały brud można usunąć płynem odtłuszczającym.

Rada: Jeśli na ruszcie grilla lub na dnie kosza przywarł brud, napełnij go gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Umieść stojak w koszu i pozostaw do namoczenia przez około 10 minut.

- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.
- Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

MAGAZYNOWANIE

1. Przed przechowywaniem upewnij się, że frytownica jest odłączona od zasilania, a wszystkie jej części są czyste i suche.
2. Nigdy nie przechowuj frytownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
3. Przechowuj frytownicę w pudełku lub w czystym, suchym miejscu.



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

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



RoHS



/ Made in P.R.C.