

TOWER

Thank You!
Danke schön!
Grazie!
Merci!
¡Gracias!

1121.V1

TOWER



T17021

4.3 LITRE 1500W FAMILY SIZE AIR FRYER

4.3 LITER 1500 W FAMILIENGRÖSSE FRITTEUSE
FRIGGITRICE AD ARIA PER FAMIGLIE 1500W 4,3 LITRI
FRITEUSE À AIR TAILLE FAMILLE 1500 W 4.3 LITRES
FREIDORA DE AIRE 1500W TAMAÑO FAMILIAR 4,3 LITROS

- 📍 SAFETY AND INSTRUCTION MANUAL **PLEASE READ CAREFULLY**
- 📍 SICHERHEITS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG **BITTE SORGFÄLTIG LESEN**
- 📍 MANUALE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI **LEGGERE ATTENTAMENTE**
- 📍 MANUEL DE SÉCURITÉ ET D'INSTRUCTIONS **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT**
- 📍 MANUAL DE INSTRUCCIONES Y SEGURIDAD **POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE**



Specifications

This box contains:

Instruction Manual
4.3 Air Fryer

1. Air inlet
2. Working light
3. Power light
4. Timer dial
5. Air outlet
6. Basket
7. Drawer handle
8. Basket release button
9. Temperature dial



Technical Data:

Model:	T17021
Rated Voltage:	220V-240V ~
Frequency:	50/60Hz
Power Consumption:	1500W

DISPOSAL OF THE DEVICE

Devices with the symbol shown here must not be disposed of with household waste. Such used electrical and electronic equipment must be disposed of separately.

By recycling used devices, you are helping to protect the environment. Contact your local authorities for information on recycling practices and collection points for used electrical and electronic equipment.



Important Safety Information:

Please read these notes carefully BEFORE using your Tower appliance:

- Check that the voltage of the main circuit corresponds with the rating of the appliance before operating.
- DO NOT pull the plug out by the cord as this may damage the plug and/or the cable.
- If the supply cord or appliance is damaged, stop using the appliance immediately and seek advice from the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
- Switch off at the wall socket then remove the plug from the socket when not in use or before cleaning.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/ attachments.
- WARNING: DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, serious burns may result from the air fryer being pulled off the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should not play with the appliance.
- DO NOT carry the appliance by the power cord.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance.
- DO NOT use any extension cord with this appliance.



appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Cleaning and user maintenance should not be undertaken by children without supervision.
- Take care when any appliance is used near pets.
- DO NOT use this product for anything other than its intended use.
- This appliance is for household use only.
- This appliance includes a heating function. Please ensure that the appliance is used on a stable, level, and heat resistant surface.
- DO NOT immerse cords, plugs or any part of the appliance in water or any other liquid.
- DO NOT use the appliance outdoors.
- DO NOT place the air fryer on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- DO NOT place the air fryer against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Allow the air fryer to cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the food prepared in the air fryer comes out golden-yellow instead of dark brown. Remove burnt remnants.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.



- Hot steam and air may escape when you remove the drawer from the air fryer.
- Any dishes or accessories used in the air fryer will become hot. Always use oven gloves when handling or removing anything from the air fryer.
- WARNING: DO NOT fill the air fryer drawer with oil as this may cause a fire hazard.
- Always put ingredients to be fried in the basket.
- DO NOT place anything on top of the air fryer.
- In the unlikely event of a device malfunction, stop using it immediately and seek advice from a qualified technician.



Before First Use:

Read all instructions and safety information carefully before first use. Please retain this information for future reference.

1. Remove your appliance from the packaging.
2. Check that there is no damage to the cord or any visible damage to the body.
3. Dispose of the packaging in a responsible manner.
4. Remove any stickers or labels from the appliance
5. Thoroughly clean the basket and drawer with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
6. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
7. Do not fill the drawer with oil or frying fat. This is an oil-free fryer that works on hot air.

Note: This appliance uses very little oil or no oil.

Using Your Appliance:

Preparing For Use:

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance onto a non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the drawer.
3. Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
4. Do not put anything on top of the appliance, as this will disrupt the airflow and the hot air frying will be affected as a result.

Automatic Switch Off:

The Tower Air Fryer has a built-in timer, which will automatically shut down the Air Fryer when the timer reaches zero. You can manually switch off the Air Fryer by turning the temperature and timer dial anti-clockwise to zero.

Air Fryer Drawer Safety Switch:

For your safety, this air fryer contains a safety switch in the drawer designed to keep it from accidentally turning on when the frying basket and drawer are not properly situated inside the appliance and the timer is not set. Before using the air fryer, please ensure that the basket is inside of the drawer, the drawer is fully closed and the cooking timer has been set.

Removing the Frying Basket:

The drawer and frying basket can both be removed fully from the Air Fryer. Pull on the handle to slide the drawer and frying basket out of the Air fryer. Push the handle release button cover forwards. There is a small button on the top of the handle. Push it down and lift upwards to remove the frying basket from the drawer.

Air Frying:

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the drawer out of the Air Fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the drawer back into the Air Fryer making sure to carefully align with the guides in the body of the fryer.
5. Never use the drawer without the basket in it.

CAUTION! Do not touch the drawer immediately after use, as it gets very hot. Allow plenty of time for it to cool. Only hold the drawer by the handle.

6. Determine the required preparation time for the ingredient. (Refer to the Settings Table.)
7. To switch on the appliance, turn the timer dial to the required preparation time.
8. Turn the temperature control dial to the required temperature. (refer to the Settings Table.) as a guide when determining the right temperature. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you wish, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In this case, turn the timer dial to a time higher than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out. Then fill the basket and turn the timer dial to the required preparation time.

- a. The timer will begin counting down the set preparation time.
- b. During the hot air frying process, the working light will come on and go out from time to time. This indicates that the heating element is switching itself on and off to maintain the set temperature.
- c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the drawer.



9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. (Refer to the Settings Table.) for more information on this). To shake the ingredients, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the fryer.

CAUTION! Be careful not to press the basket release button on the handle while shaking your ingredients.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the drawer and shake it individually. To do so, pull the drawer out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the handle release button to lift the basket out of the drawer.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, the timer bell will sound to indicate when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the drawer out of the appliance and place it on a suitable work surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, simply turn the timer control dial to 0.

11. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer to a few extra minutes. To remove ingredients (e.g. fries), pull the drawer out of the Air Fryer and place it on a suitable surface, then press the basket release button and lift the basket out of the drawer. Do not turn the basket upside down with the drawer still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the drawer will leak onto the ingredients. Both the drawer and ingredients will be very hot. Depending on the type of ingredients in the fryer, steam may escape from the drawer so care is needed.
12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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

13. Whenever a batch of ingredients finishes cooking, the Air Fryer will be ready for preparing another batch straight away.

Timer:

The Air Fryer has a 60 minute manual timer with a bell. Turn the dial to set the required cooking time. When the cooking time has elapsed, a bell will sound to indicate that cooking has finished.

Temperature Selection:

To manually select the correct temperature for each dish, turn the temperature dial. Turn this dial clockwise to increase the temperature or counter-clockwise to decrease it.

Settings:

The table on the next page will help you select the basic settings for a variety of common ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients. Also note that the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, so pulling the drawer briefly out of the appliance during hot air frying will barely disturb the process.

Tips:

- The preparation time will depend on the size of your ingredients. Smaller sizes may require a shorter cooking time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the cooking time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Be cautious of using extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 300 grams.



- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

SETTINGS TABLE:

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Extra information	Shake
Potato & fries					
Thin frozen fries	600-700	15-20	200		Yes
Thick frozen fries	600-700	20-25	200		Yes
Potato gratin	800-1000	25-30	200		Yes
Meat & Poultry					
Steak	500-800	10-15	180		
Pork chops	500-800	10-15	180		
Hamburger	400-800	10-15	180		
Sausage roll	400-800	13-15	200		
Drumsticks	400-800	25-30	180		
Chicken breast	400-800	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	500-800	8-10	200	Use oven-ready	Yes
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	Use oven-ready	Yes
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Use oven-ready	
Frozen bread crumbed Cheese snacks	500-800	8-10	180	Use oven-ready	
Stuffed vegetables	400-800	10	160		
Baking					
Cake	800	20-25	160	Use baking tin	
Quiche	800	20-22	180	Use baking tin/oven dish	
Muffins	800	15-18	200	Use baking tin	
Sweet snacks	800	20	160	Use baking tin/oven dish	



Troubleshooting:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance into an earthed wall socket.
	The appliance is not turned on.	Press the On/Off button to switch on the appliance.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	Wrong type of snacks used.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
	The fryer contains grease from previous use.	White smoke is caused by grease heating up inside the fryer. Make sure you clean the fryer properly after each use.
The fried ingredients are not done.	Too much food has been added to the air fryer.	Put smaller batches of ingredients in the air fryer. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting. (Refer to the 'Settings' section under 'Using the appliance' for a temperature reference guide).
	The preparation time is too short.	Set unit to the required preparation time (refer to the 'Settings' section under 'Using the Appliance' for a timer reference guide).
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Wrong type of potatoes used.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	The potato sticks were not rinsed adequately before frying	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.



Cleaning & Care:

WARNING! DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Clean the appliance after every use.

Cleaning the drawer and the non-stick coating basket:

1. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
2. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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

3. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
4. Clean the drawer, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
5. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The drawer and basket are NOT dishwasher-proof. NEVER place the drawer or basket in the dishwasher.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the drawer, fill the drawer with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the drawer and let the drawer and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

To store your appliance:

- Ensure that the air fryer is cool, clean and dry before you store it.
- Store the appliance in a cool and dry place.



Technische Daten:

Dieses Feld enthält:
Bedienungsanleitung
Heißluftfritteuse mit 4,3 Liter
Fassungsvermögen

1. Lufteinlass
2. Arbeitsscheinwerfer
3. Betriebsanzeige
4. Zeitschaltuhr
5. Luftauslass
6. Korb
7. Schubladengriff
8. Entriegelungstaste für den Korb
9. Temperaturregler



Technische Daten:

Modell:	T17021
Nennspannung:	220-240V~
Häufigkeit:	50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1500W

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Geräte mit dem hier abgebildeten Symbol dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Solche gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte müssen getrennt entsorgt werden.

Durch das Recycling gebrauchter Geräte leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden, um Informationen zu Recyclingverfahren und Sammelstellen für gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte zu erhalten.





Wichtige Sicherheitshinweise:

Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Tower-Gerät verwenden:

- Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob die Spannung des Hauptstromkreises mit der Nennleistung des Geräts übereinstimmt.
- Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und wenden Sie sich an den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person.
- **WARNUNG:** LASSEN Sie DAS Kabel NICHT über den Rand eines Tisches oder Theken hängen, da es zu schweren Verbrennungen kommen kann, wenn die Fritteuse von der Theke gezogen wird, wo sie von Kindern ergriffen wird oder sich mit dem Benutzer verfangen kann.
- Tragen SIE das Gerät nicht am Netzkabel.
- VERWENDEN SIE FÜR dieses Gerät KEIN Verlängerungskabel.
- ZIEHEN Sie den Stecker nicht am Kabel heraus, da dies den Stecker und/oder das Kabel beschädigen kann.
- Schalten Sie die Steckdose aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie sie nicht verwenden oder vor der Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Werkzeuge/Anbaugeräte montieren oder entfernen.
- Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 16 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in Bezug auf die sichere Verwendung des Geräts einweisung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, wenn ein Gerät in der Nähe von Haustieren verwendet wird.
- VERWENDEN Sie dieses Produkt nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Dieses Gerät verfügt über eine Heizfunktion. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, Ebenen und hitzebeständigen Oberfläche verwendet wird.
- TAUCHEN Sie Kabel, Stecker oder Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- STELLEN Sie die Fritteuse nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf. STELLEN Sie die Fritteuse nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm freien Platz und über dem Gerät mindestens 10 cm freien Platz.
- Lassen Sie die Fritteuse etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie sie handhaben oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die in der Fritteuse zubereiteten Speisen goldgelb und nicht dunkelbraun sind. Verbrannte Reste entfernen.



- Während des Frittierens an der heißen Luft wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen.
- Beim Entfernen der Schublade aus der Fritteuse können heißer Dampf und Luft entweichen.
- In der Fritteuse verwendetes Geschirr oder Zubehör wird heiß. Verwenden Sie beim Umgang mit oder Entfernen von etwas aus der Fritteuse stets Ofenhandschuhe.
- **WARNUNG: FÜLLEN** Sie DIE Schublade der Fritteuse nicht mit ÖL, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb.
- **STELLEN** Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.
- Im unwahrscheinlichen Fall einer Gerätestörung stellen Sie die Verwendung sofort ein und lassen Sie sich von einem qualifizierten Techniker beraten.

**Vor Der Ersten Verwendung:**

Lesen Sie vor der ersten Verwendung alle Anweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Informationen für eine spätere Verwendung auf.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist oder dass die Karosserie nicht beschädigt ist.
3. Entsorgen Sie die Verpackung verantwortungsvoll.
4. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät
5. Reinigen Sie den Korb und die Schublade gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Wischen Sie das Innere und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
7. Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl oder Frittierfett. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die an heißer Luft arbeitet.

Hinweis: Dieses Gerät verwendet nur sehr wenig oder gar kein Öl.

Verwenden Des Geräts.**Zur Verwendung Vorbereiten:**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und Ebene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Korb in die Schublade.
3. Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
4. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom beeinträchtigen und das Frittieren mit heißer Luft beeinträchtigen kann.

Automatische Abschaltung:

Die Tower Fritteuse verfügt über einen integrierten Timer, der die Fritteuse automatisch abschaltet, wenn der Timer Null erreicht. Sie können die Fritteuse manuell ausschalten, indem Sie den Temperatur- und Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf Null drehen.

Sicherheitsschalter Für Die Schublade Der Druckluftfritte:

Zu Ihrer Sicherheit verfügt diese Fritteuse über einen Sicherheitsschalter in der Schublade, der verhindert, dass sich der Frittierkorb und die Schublade versehentlich einschalten, wenn sie sich nicht richtig im Gerät befinden und der Timer nicht eingestellt ist. Stellen Sie vor der Verwendung der Fritteuse sicher, dass sich der Korb in der Schublade befindet, die Schublade vollständig geschlossen ist und der Garzeitgeber eingestellt wurde.

Entfernen des Frittierkorbs:

Die Schublade und der Frittierkorb können beide vollständig aus der Fritteuse entfernt werden. Ziehen Sie am Griff, um die Schublade und den Frittierkorb aus der Fritteuse zu schieben. Drücken Sie die Abdeckung der Griffentriegelungstaste nach vorne. Oben am Griff befindet sich ein kleiner Knopf. Drücken Sie ihn nach unten, und heben Sie ihn nach oben, um den Frittierkorb aus der Schublade zu entfernen.

Luftfriting:

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie die Schublade vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie die Schublade wieder in die Fritteuse, und achten Sie darauf, dass sie vorsichtig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausgerichtet ist.
5. Verwenden Sie die Schublade niemals ohne den Korb.

ACHTUNG! Berühren Sie die Schublade nicht sofort nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Lassen Sie sich ausreichend Zeit, um ihn abzukühlen. Fassen Sie die Schublade nur am Griff an.

6. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für den Inhaltsstoff. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle „Einstellungen“.)
7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Regler auf die gewünschte Zubereitungszeit.
8. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. (Siehe Tabelle „Einstellungen“) als Leitfaden für die Bestimmung der richtigen Temperatur. Fügen Sie bei kaltem Gerät 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu.



Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Drehen Sie in diesem Fall den Zeitschalter auf eine Zeit über 3 Minuten und warten Sie, bis die Heizanzeige erlischt. Füllen Sie dann den Korb, und drehen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die gewünschte Zubereitungszeit.

- a. Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunterzuzählen.
 - b. Während des Frittiervorgangs an der heißen Luft leuchtet die Arbeitsleuchte auf und erleuchtet von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass sich das Heizelement ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.
 - c. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird auf der Unterseite der Schublade gesammelt.
9. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. (Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Tabelle „Settings“ (Einstellungen).) Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Schublade am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Schublade dann wieder in die Fritteuse.

ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass Sie beim Schütteln der Zutaten nicht die Korbentriegelungstaste am Griff drücken.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Schublade nehmen und einzeln schütteln. Ziehen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät, legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, und drücken Sie die Entriegelungstaste am Griff, um den Korb aus der Schublade zu heben.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt die Zeitschaltuhr, um anzuzeigen, wann Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

10. Wenn Sie die Timer-Glocke hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät, und legen Sie sie auf eine geeignete Arbeitsfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu einfach den Timer -Regler auf 0.

11. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Schublade einfach wieder in das Gerät, und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie die Schublade aus der Fritteuse, legen Sie sie auf eine geeignete Oberfläche, drücken Sie dann die Korbentriegelungstaste, und heben Sie den Korb aus der Schublade. Drehen Sie den Korb nicht mit der Schublade um, da überschüssiges Öl, das sich auf der Unterseite der Schublade angesammelt hat, auf die Zutaten austreten kann. Sowohl die Schublade als auch die Zutaten werden sehr heiß sein. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Schublade austreten, sodass Vorsicht erforderlich ist.

12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

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

13. Wenn eine Charge Zutaten fertig gekocht ist, ist die Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

Timer:

Die Fritteuse verfügt über einen manuellen 60-Minuten-Timer mit Glocke. Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Glockenläuten, um anzuzeigen, dass das Garen beendet ist.

Temperatúrauswahl:

Um die richtige Temperatur für jedes Gericht manuell auszuwählen, drehen Sie den Temperaturregler. Drehen Sie diesen Regler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.



Einstellungen:

Die Tabelle auf der nächsten Seite hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für eine Vielzahl gängiger Zutaten.

Hinweis: Denken Sie daran, dass diese Einstellungen Indikationen sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die besten Einstellungen für Ihre Zutaten nicht garantieren. Beachten Sie auch, dass die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort aufheizt, sodass das kurze Herausziehen der Schublade während des Frittierens an der heißen Luft den Vorgang kaum stören wird.

Tipps:

- Die Zubereitungszeit hängt von der Größe Ihrer Zutaten ab. Kleinere Größen erfordern möglicherweise eine kürzere Garzeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßige frittierte Zutaten zu vermeiden.
- für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu den frischen Kartoffeln geben. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Fritteuse.
- Vorsicht bei der Verwendung extrem fettiger Zutaten wie Würstchen in der Fritteuse.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 300 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Der vorgefertigte Teig erfordert außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als der hausgemachte Teig.
- Lege eine Backform oder Ofenform in den Korb der Luftfritte, wenn du einen Kuchen oder eine Quiche backen möchtest, oder wenn du zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchtest.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 Grad Celsius ein.

EINSTELLUNGSTABELLE:					
	Min-max Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Extra Informationen	Schütteln
Kartoffeln und Pommes					
Dünne gefrorene Pommes frites	600-700	15-20	200		Ja
Dicke, gefrorene Pommes Frites	600-700	20-25	200		Ja
Kartoffelgratin	800-1000	25-30	200		Ja
Fleisch Und Geflügel					
Steak	500-800	10-15	180		
Schweinekoteletts	500-800	10-15	180		
Hamburger	400-800	10-15	180		
Wurstrolle	400-800	13-15	200		
Drumsticks	400-800	25-30	180		
Hähnchenbrust	400-800	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	500-800	8-10	200	Verwenden Sie Ofen- Bereit	Ja
Gefrorenes Huhn	500-1000	6-10	200	Verwenden Sie Ofen- Bereit	Ja



Bastoncini di pesce surgelati	500-800	6-10	200	Verwenden Sie Ofen-Bereit	
Käsesnacks	500-800	8-10	180	Verwenden Sie Ofen-Bereit	
Gefülltes Gemüse	400-800	10	160		
Backen					
Kuchen	800	20-25	160	Verwenden Sie eine Backform	
Quiche	800	20-22	180	Verwenden Sie Backform/ Ofenform	
Muffin	800	15-18	200	Verwenden Sie eine Backform	
Süße Snacks	800	20	160	Verwenden Sie Backform/ Ofenform	

Fehlerbehebung:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die fritteuse tut dies nicht arbeiten	Das gerät ist nicht an das strom-netz angeschlossen.	Schließen sie das gerät an eine geerdete wand an buchse.
	Das gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken sie die ein/aus-taste, um den einzuschalten gerät.
Gebratene snacks sind es nicht knusprig, wenn sie kommen aus der fritteuse.	Falsche art von snacks verwendet.	Verwenden sie backofennacks oder bürsten sie etwas öl auf die snacks für ein knusprigeres ergebnis.
	Die fritteuse enthält fett aus Vorherige verwendung.	Weißer rauch wird durch fett verursacht heizen sie sich in der fritteuse auf. Stellen sie sicher Reinigen sie die fritteuse nach jeder einzelnen reinigung ordnungsgemäß Verwenden.
Die gebratenen zutaten nicht fertig sind.	Zu viel essen wurde hinzugefügt Die luftfritteuse.	Geben sie kleinere chargen zutaten in das luftfritteuse. Kleinere chargen werden mehr gebraten gleichmäßig.
	Die eingestellte temperatur ist zu niedrig.	Stellen sie die temperatur auf die erforderliche ein temperatureinstellung. (Siehe abschnitt 'einstellungen' unter 'Das gerät benutzen' für eine temperatur referenzhandbuch).
	Die vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen sie das gerät auf die erforderliche vorbereitung ein zeit (siehe abschnitt 'einstellungen' unter 'verwenden der appliance' für einen timer Referenzhandbuch).



PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
FrISChe ommes frites werden gebraten ungleichmäßig in der fritteuse	Falsche kartoffelsorte verwendet.	Verwenden sie frISChe kartoffeln und stellen sie sicher, dass sie bleiben sie während des frittierens fest.
	Die kartoffelstäbchen wurden nicht gespült vor dem braten ausreichend.	Spülen sie die kartoffelstifte ordnungsgemäß ab entfernen sie die stärke von außen.
FrISChe pommes sind nicht knusprig wenn sie herauskommen tie luftfritteuse.	Die knusprigkeit der pommes hängt davon ab auf die menge an öl und wasser in die pommes.	Achten sie darauf, die kartoffelstifte zu trocknen bevor sie das öl nachfüllen.
		Schneiden sie die kartoffelstäbchen für eine knusprige ier-ergebnis.
		Geben sie etwas mehr öl hinzu, um ein knusprigeres ergebnis zu erzielen.

Reinigung Und Pflege:

WARNUNG! TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen der Schublade und des antihafbeschichtenden Korbs:

1. Verwenden Sie keine Küchengeräte aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie die Schublade, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

3. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
4. Reinigen Sie Schublade, Trennvorrichtung und Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Sie können entfettende Flüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Schublade und der Korb sind NICHT spülmaschinenfest. Stellen SIE DIE Schublade oder den Korb niemals in den Geschirrspüler.

Tipp: Wenn sich Schmutz am Korb oder am Boden der Schublade befindet, füllen Sie die Schublade mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Schublade, und lassen Sie die Schublade und den Korb etwa 10 Minuten einweichen.

6. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
7. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.

So bewahren Sie das Gerät auf:

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse kühl, sauber und trocken ist, bevor Sie sie aufbewahren.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.



Specifiche:

Questa scatola contiene:
Manuale di istruzioni
Friggitrice ad aria da 4,3

1. Presa d'aria
2. Spia di preparazione
3. Spia di alimentazione
4. Manopola del timer
5. Uscita dell'aria
6. Cestello
7. Maniglia cassetto
8. Pulsante di rilascio del cestello
9. Termostato



Dati tecnici:

Modello:	T17021
Tensione nominale:	220-240V~
Frequenza:	50/60Hz
Consumo energetico:	1500W

SMALTIMENTO DELL'UNITÀ

Gli apparecchi con il simbolo qui raffigurato non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. È necessario smaltire separatamente i dispositivi elettrici ed elettronici usati come questo.

Riciclando gli apparecchi usati, contribuisce alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni sulle procedure di riciclaggio e sui punti di raccolta per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati.



Informazioni Importanti sulla Sicurezza: Leggere attentamente queste note PRIMA di utilizzare l'apparecchio Tower:

- Prima di metterlo in funzione, verificare che la tensione del circuito principale corrisponda alla potenza nominale dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati, interrompete immediatamente l'uso dell'apparecchio e rivolgersi al produttore, al suo responsabile dell'assistenza o a una persona qualificata.
- AVVERTENZA: NON lasciare che il cavo penda sopra il bordo di un tavolo o di un piano da cucina, potrebbero verificarsi gravi ustioni se la friggitrice ad aria viene trascinata via dal piano e viene afferrata dai bambini o si impiglia con l'utente.
- NON trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- NON utilizzare prolungher con questo apparecchio.
- NON estrarre la spina dal cavo per evitare di danneggiare la spina e/o il cavo.
- Spegner la presa a muro, quindi rimuovere la spina dalla presa quando non viene utilizzata o prima di pulirla.
- Spegner e scollegare prima di montare o rimuovere attrezzi/accessori.
- È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 16 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non hanno esperienza e conoscenze adeguate se hanno ricevuto assistenza o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso i rischi coinvolti.



- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Prestare attenzione quando si utilizza un apparecchio in prossimità di animali.
- NON utilizzare il prodotto per usi diversi da quelli previsti.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Questo apparecchio include una funzione di riscaldamento. Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- NON IMMERGERE cavi, spine o parti dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- NON utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- NON posizionare la friggitrice ad aria sopra o in prossimità di materiali combustibili come tovaglie o tende.
- NON APPOGGIARE la friggitrice a 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.
- Lasciare raffreddare la friggitrice per circa 30 minuti prima di maneggiarla o pulirla.
- Assicurarsi che gli alimenti preparati nella friggitrice ad aria fuoriescano di colore giallo dorato anziché marrone scuro. Rimuovere i residui bruciati.
- Durante la frittura ad aria calda, vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Quando si rimuove il cassetto dalla friggitrice ad aria, potrebbero fuoriuscire vapore e aria bollenti.
- Tutte le stoviglie o gli accessori utilizzati nella friggitrice ad aria diventano caldi. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia o si rimuove qualsiasi cosa dalla friggitrice ad aria compressa.



- AVVERTENZA: NON riempire il cassetto della friggitrice ad aria con olio per evitare il rischio di incendi.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel cestello.
- NON APPOGGIARE alcun oggetto sopra la friggitrice ad aria.
- Nell'improbabile eventualità di un malfunzionamento dell'apparecchio, interrompere immediatamente l'utilizzo e chiedere consiglio a un tecnico qualificato.



Prima del primo utilizzo:

Leggere attentamente tutte le istruzioni e le informazioni sulla sicurezza prima del primo utilizzo. Conservare queste informazioni per riferimento futuro.

1. Rimuovere l'apparecchio dalla confezione.
2. Verificare che il cavo non sia danneggiato e che non vi siano danni visibili al corpo dell'apparecchio.
3. Smaltire l'imballaggio in modo responsabile.
4. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio
5. Pulire accuratamente il cestello e il cassetto con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.
- 6.
7. Pulite l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
8. Non riempire il cassetto con olio o grasso per friggere. Si tratta di una friggitrice oil-free che funziona con aria calda.

Nota: Questo apparecchio utilizza pochissimo olio o nessuno.

Utilizzo dell'apparecchio.

Preparazione all'uso:

1. Appoggiare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Non appoggiare l'apparecchio su una superficie non termoresistente.
2. Posizionare il cestello nel cassetto.
3. Non riempire il cassetto con olio o altri liquidi.
4. Non appoggiare alcun oggetto sopra l'apparecchio per evitare di interrompere il flusso d'aria e compromettere la frittura ad aria calda.

Spegnimento automatico:

La friggitrice ad aria Tower è dotata di un timer incorporato che spegne automaticamente la friggitrice ad aria quando il timer raggiunge lo zero. È possibile spegnere manualmente la friggitrice ad aria ruotando la manopola della temperatura e del timer in senso antiorario sullo zero.

Interruttore di sicurezza cassetto friggitrice ad aria:

Per motivi di sicurezza, questa friggitrice ad aria è dotata di un interruttore di sicurezza del cassetto, progettato per evitare che si accenda accidentalmente quando il cestello e il cassetto non sono posizionati correttamente all'interno dell'apparecchio e il timer non è impostato. Prima di utilizzare la friggitrice ad aria, assicurarsi che il cestello si trovi all'interno del cassetto, che il cassetto sia completamente chiuso e che il timer di cottura sia stato impostato.

Rimozione del cestello per la frittura:

Il cassetto e il cestello per la frittura possono essere rimossi completamente dalla friggitrice ad aria. Tirare la maniglia per estrarre il cassetto e il cestello dalla friggitrice ad aria. Spingere in avanti la copertura del pulsante di rilascio della maniglia. Sulla parte superiore della maniglia è presente un piccolo pulsante. Premerlo verso il basso e sollevarlo verso l'alto per rimuovere il cestello dal cassetto.

Frittura ad aria:

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro dotata di messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cassetto dalla friggitrice ad aria.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
4. Reinserrire il cassetto nella friggitrice ad aria assicurandosi di allinearlo con le guide nel corpo della friggitrice.
5. Non utilizzare mai il cassetto senza il cestello.

ATTENZIONE! Non toccare il cassetto subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Lasciare raffreddare per molto tempo. Reggere il cassetto solo per la maniglia.

6. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente. (Fare riferimento alla tabella delle impostazioni).
7. Per accendere l'apparecchio, ruotare il selettore del timer sul tempo di preparazione desiderato.
8. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura fino a raggiungere la temperatura desiderata. (Fare riferimento alla tabella delle impostazioni come guida per determinare la temperatura corretta). Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo.



Nota: Se lo si desidera, è anche possibile preriscaldare l'apparecchio senza alcun ingrediente all'interno. In questo caso, ruotare il selettore del timer su un tempo superiore a 3 minuti e attendere che la spia di riscaldamento si spenga. Quindi riempire il cestello e ruotare il selettore del timer sul tempo di preparazione richiesto.

- a. Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo di preparazione impostato.
 - b. Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di preparazione si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne automaticamente per mantenere la temperatura impostata.
 - c. L'olio in eccesso dagli ingredienti viene raccolto sul fondo del cassetto.
9. Alcuni ingredienti richiedono l'agitazione a metà del tempo di preparazione. (Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla tabella delle impostazioni). Per agitare gli ingredienti, estrarre il cassetto dall'apparecchio tramite la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserrire il cassetto nella friggitrice.

ATTENZIONE! Fare attenzione a non premere il pulsante di sgancio del cestello sull'impugnatura mentre si scuotono gli ingredienti.

Suggerimento: Per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dal cassetto e scuoterlo a parte. A tale scopo, estrarre il cassetto dall'apparecchio, appoggiarlo su una superficie termoresistente e premere il pulsante di sgancio della maniglia per estrarre il cestello dal cassetto.

Suggerimento: Se si imposta il timer sulla metà del tempo di preparazione, il timer emetterà un segnale acustico per indicare quando è necessario agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo l'agitazione.

10. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Estrarre il cassetto dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie di lavoro adeguata.

Nota: È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo, basta ruotare il selettore del timer su 0.

11. Verificare che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserrire il cassetto nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), estrarre il cassetto dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie adatta, quindi premere il pulsante di sgancio del cestello ed estrarre il cestello dal cassetto. Non capovolgere il cestello con il cassetto ancora attaccato, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del cassetto potrebbe fuoriuscire dagli ingredienti. Sia il cassetto che gli ingredienti saranno molto caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore potrebbe fuoriuscire dal cassetto, pertanto è necessario prestare attenzione.
12. Svuotare il cestello in un recipiente o su un piatto.

Suggerimento: Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, estrarre gli ingredienti dal cestello con un paio di pinze.

13. Ogni volta che un lotto di ingredienti termina la cottura, la friggitrice ad aria sarà pronta per preparare un altro lotto immediatamente.

Timer:

La friggitrice pneumatica è dotata di un timer manuale di 60 minuti con un segnalatore acustico. Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura richiesto. Una volta trascorso il tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico per indicare che la cottura è terminata.

Selezione temperatura:

Per selezionare manualmente la temperatura corretta per ciascun piatto, ruotare il termostato. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla.

**Impostazioni:**

La tabella nella pagina successiva aiuterà a selezionare le impostazioni di base per una varietà di ingredienti comuni.

Nota: Tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che siano le impostazioni migliori per i vostri ingredienti. Inoltre, la tecnologia Rapid Air riscalda immediatamente l'aria all'interno dell'apparecchio, quindi estrarre brevemente il cassetto durante la frittura ad aria calda non disturba il processo.

Suggerimenti:

- Il tempo di preparazione dipende dalle dimensioni degli ingredienti. Dimensioni più piccole possono richiedere un tempo di cottura più breve.
- Scuotendo gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di cottura, si ottimizza il risultato finale e si evitano ingredienti fritti in modo irregolare.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Fare attenzione a utilizzare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria compressa. Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria. La quantità ottimale per la preparazione di patatine fritte croccanti è di 300 grammi.
- Utilizzare pasta già pronta per preparare gli spuntini ripieni in modo semplice e veloce. La pasta già pronta richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Mettere una teglia da forno o un piatto da forno nel cestello della friggitrice se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o farciti.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare nuovamente gli ingredienti. Per riscaldare nuovamente gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

TABELLA DELLE IMPOSTAZIONI:					
	Min-max Quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Informazioni aggiuntive	Agitare
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte sottili surgelate	600-700	15-20	200		Si
Patatine fritte spesse surgelate	600-700	20-25	200		Si
Patate gratinate	800-1000	25-30	200		Si
Carne e pollame					
Bistecca	500-800	10-15	180		
Braciole di maiale	500-800	10-15	180		
Hamburger	400-800	10-15	180		
Rotolo di salsiccia	400-800	13-15	200		
Cosce di pollo	400-800	25-30	180		
Petto di pollo	400-800	15-20	180		
Snacks					
Involcini primavera	500-800	8-10	200	Scegliere prodotti già pronti adatti alla cottura in forno	Yes



Bocconcini di pollo surgelati	500-1000	6-10	200	Scegliere prodotti già pronti adatti alla cottura in forno	Yes
Bastoncini di pesce surgelati	500-800	6-10	200	Scegliere prodotti già pronti adatti alla cottura in forno	
Pangrattato surgelato Snack al formaggio	500-800	8-10	180	Scegliere prodotti già pronti adatti alla cottura in forno	
Verdure ripiene	400-800	10	160		
Cottura					
Torta	800	20-25	160	Utilizzare una teglia da forno	
Quiche	800	20-22	180	Utilizzare una teglia da forno/ piatto da forno	
Muffin	800	15-18	200	Utilizzare una teglia da forno	
Snack dolci	800	20	160	Utilizzare una teglia da forno/ piatto da forno	

Risoluzione dei problemi:

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare l'apparecchio a una presa a muro dotata di messa a terra.
	L'apparecchio non è acceso.	Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria compressa.	Tipo di snack utilizzato errato.	Utilizzare degli snack adatti alla cottura in forno o spennellarli leggermente con olio per ottenere un risultato più croccante.
	La friggitrice contiene grasso dovuto all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda all'interno della friggitrice. Verificare di pulire la friggitrice correttamente dopo ciascun utilizzo.
Gli ingredienti fritti non vengono cucinati.	Troppo cibo è stato aggiunto alla friggitrice ad aria.	Inserire lotti di ingredienti più piccoli nella friggitrice ad aria. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura al valore richiesto. (Fare riferimento alla sezione "Impostazioni" in "Utilizzo dell'apparecchio" per una guida di riferimento sulle temperature).
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare l'unità sul tempo richiesto per la preparazione (fare riferimento alla sezione "Impostazioni" in "Utilizzo dell'apparecchio" per una guida di riferimento sul timer).



PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
Patatine fritte fresche vengono fritte non uniformemente nella friggitrice ad aria.	Tipo errato di patate usato.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che si mantengano salde durante la frittura.
	Le patatine non sono state risciacquate adeguatamente prima di friggere.	Sciacquare le patatine fritte in modo appropriato per rimuovere l'amido dall'esterno.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare le patatine fritte adeguatamente prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patatine in parti più piccole per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per ottenere un risultato più croccante.

Pulizia e cura:

ATTENZIONE! NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

Pulite l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Pulizia del cassetto e del cestello di rivestimento antiaderente:

- Non utilizzare utensili da cucina in metallo o detersivi abrasivi per pulirli, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

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

- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire il cassetto, il separatore e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.
- È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: Il cassetto e il cestello NON possono essere lavati in lavastoviglie. NON posizionare mai il cassetto o il cestello in lavastoviglie.

Suggerimento: Se lo sporco è attaccato al cestello o alla parte inferiore del cassetto, riempire il cassetto con acqua calda con un po' di detersivo liquido. Mettere il cestello nel cassetto e lasciate che il cassetto e il cestello in ammollo per circa 10 minuti.

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

Per riporre l'apparecchio:

- Prima di riporre la friggitrice, assicurarsi che sia fredda, pulita e asciutta.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto



Spécifications:

Cette boîte contient:
Manuel d'instructions
Friteuse à air de 4.3L

- Entrée d'air
- Phare de travail
- Voyant d'alimentation
- Cadran de minuterie
- Sortie d'air
- Panier
- Poignée de tiroir
- Bouton de déverrouillage du panier
- Thermostat



Données techniques:

Modèle: T17021
Tension nominale: 220-240V~
Fréquence: 50/60Hz
Consommation électrique: 1500W

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Les appareils portant le symbole illustré ici ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Ces équipements électriques et électroniques usagés doivent être éliminés séparément.

En recyclant les appareils usagés, vous contribuez à protéger l'environnement. Contactez vos autorités locales pour obtenir des informations sur les pratiques de recyclage et les points de collecte des équipements électriques et électroniques usagés.





Informations importantes relatives à la sécurité:

Veuillez lire attentivement ces remarques AVANT d'utiliser votre appareil:

- Vérifiez que la tension du circuit principal correspond à la valeur nominale de l'appareil avant de l'utiliser.
- Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et demandez conseil au fabricant, à son agent de service ou à une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT** : NE laissez PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, car la friteuse à air pourrait provoquer de graves brûlures en la tirant hors du comptoir, où elle pourrait être saisie par des enfants ou s'em mêler avec l'utilisateur.
- NE transportez PAS l'appareil par le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
- NE tirez PAS la fiche par le cordon car vous risqueriez d'endommager la fiche et/ou le câble.
- Débranchez la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil ou avant de la nettoyer.
- Éteindre et débrancher avant de monter ou de retirer des outils/accessoires.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans et plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites



- ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à proximité d'animaux domestiques.
- N'utilisez PAS ce produit à d'autres fins que son usage prévu.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Cet appareil comprend une fonction de chauffage. Assurez-vous que l'appareil est utilisé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- NE plongez JAMAIS les cordons, les fiches ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.
- NE placez PAS la friteuse à air sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- NE placez PAS la friteuse à air 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.
- Laissez refroidir la friteuse à air pendant environ 30 minutes avant de la manipuler ou de la nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments préparés dans la friteuse sortent du jaune doré au lieu du marron foncé. Retirez les restes brûlés.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par



les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des orifices de sortie d'air.

- De la vapeur et de l'air chaud peuvent s'échapper lorsque vous retirez le tiroir de la friteuse à air.
- Tous les plats ou accessoires utilisés dans la friteuse à air seront chauds. Utilisez toujours des gants de four lorsque vous manipulez ou retirez quoi que ce soit de la friteuse à air.
- **AVERTISSEMENT :** NE remplissez PAS le tiroir de la friteuse à air avec de l'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier.

- NE placez rien sur la friteuse à air.
- Dans le cas improbable d'un dysfonctionnement de l'appareil, cessez immédiatement de l'utiliser et demandez conseil à un technicien qualifié.



Avant la première utilisation:

Lisez attentivement toutes les instructions et informations de sécurité avant la première utilisation. Veuillez conserver ces informations pour référence ultérieure.

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Vérifiez que le cordon d'alimentation ou le corps ne sont pas endommagés.
3. Mettre l'emballage au rebut de manière responsable.
4. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil
5. Nettoyez soigneusement le panier et le tiroir avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
6. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
7. Ne remplissez pas le tiroir avec de l'huile ou de la graisse pour friture. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud.

Remarque: Cet appareil utilise très peu ou pas d'huile.

Utilisation de votre appareil.

Préparation avant utilisation:

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans le tiroir.
3. Ne remplissez pas le tiroir avec de l'huile ou tout autre liquide.
4. Ne placez rien sur l'appareil, car cela risque de perturber le flux d'air et d'affecter la cuisson à l'air chaud.

Arrêt automatique:

La friteuse Tower est dotée d'un minuteur intégré qui arrête automatiquement la friteuse lorsque le minuteur atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement la friteuse en tournant le bouton de réglage de la température et du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur zéro.

Interrupteur de sécurité du tiroir de la friteuse pneumatique:

Pour votre sécurité, cette friteuse à air contient un interrupteur de sécurité dans le tiroir, conçu pour éviter toute mise en marche accidentelle lorsque le panier et le tiroir ne sont pas correctement placés à l'intérieur de l'appareil et que le minuteur n'est pas réglé. Avant d'utiliser la friteuse à air, assurez-vous que le panier se trouve à l'intérieur du tiroir, que le tiroir est complètement fermé et que le minuteur de cuisson a été réglé.

Retrait du panier:

Le tiroir et le panier peuvent tous deux être retirés complètement de la friteuse. Tirez sur la poignée pour faire glisser le tiroir et le panier hors de la friteuse. Poussez le cache du bouton de déverrouillage de la poignée vers l'avant. Un petit bouton se trouve sur le dessus de la poignée. Poussez-le vers le bas et soulevez-le pour retirer le panier du tiroir.

Friture à l'air:

1. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le tiroir de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients dans le panier.
4. Faites glisser le tiroir dans la friteuse en veillant à l'aligner avec précaution sur les guides du corps de la friteuse.
5. N'utilisez jamais le tiroir sans le panier.

ATTENTION! Ne touchez pas le tiroir immédiatement après utilisation car il devient très chaud. Laissez-le refroidir. Tenez le tiroir uniquement par la poignée.

6. Déterminer le temps de préparation requis pour l'ingrédient. (Reportez-vous au tableau des paramètres.)
7. Pour allumer l'appareil, réglez le minuteur sur le temps de préparation requis.
8. Tournez le cadran de commande de température sur la température souhaitée. (Reportez-vous au tableau des réglages.) pour déterminer la température appropriée. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.



Remarque: Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, tournez la molette du minuteur sur une durée supérieure à 3 minutes et attendez que le voyant de chauffe s'éteigne. Remplissez ensuite le panier et réglez le minuteur sur le temps de préparation requis.

- a. Le minuteur commence à compter le temps de préparation défini.
 - b. Pendant la cuisson à l'air chaud, le voyant de fonctionnement s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'active et s'éteint automatiquement pour maintenir la température définie.
 - c. L'excédent d'huile des ingrédients est recueilli sur le fond du tiroir.
9. Certains ingrédients doivent être agités à mi-cuisson. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des paramètres.) Pour secouer les ingrédients, retirez le tiroir de l'appareil par la poignée et secouez-le. Replacez ensuite le tiroir dans la friteuse.

ATTENTION! Veillez à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier situé sur la poignée lors de l'agitation des ingrédients.

Astuce: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du tiroir et le secouer individuellement. Pour ce faire, retirez le tiroir de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée pour retirer le panier du tiroir.

Astuce: Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de préparation, la sonnerie du minuteur retentit pour indiquer que vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau le minuteur sur le temps de préparation restant après l'agitation.

10. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez le tiroir de l'appareil et placez-le sur une surface de travail adaptée.

Remarque: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, il suffit de tourner le cadran de commande du minuteur sur 0.

11. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez simplement le tiroir dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires. Pour retirer des ingrédients (frites, par exemple), retirez le tiroir de la friteuse Air Fryer et placez-le sur une surface adaptée, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier pour le sortir du tiroir. Ne retournez pas le panier avec le tiroir toujours fixé, car tout excès d'huile qui s'est recueilli au fond du tiroir risque de s'écouler sur les ingrédients. Le tiroir et les ingrédients seront très chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du tiroir, ce qui nécessite un entretien.
12. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Astuce: Pour retirer les ingrédients de grande taille ou fragiles, sortez-les du panier à l'aide d'une pince.

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients termine la cuisson, la friteuse est prête à préparer un autre lot immédiatement.

Minuterie:

La friteuse est dotée d'un minuteur manuel de 60 minutes avec une sonnerie. Tournez la molette pour régler le temps de cuisson requis. Une fois le temps de cuisson écoulé, une sonnerie retentit pour indiquer que la cuisson est terminée.

Sélection de la température:

Pour sélectionner manuellement la température appropriée pour chaque plat, tournez le thermostat. Tournez ce cadran dans le sens horaire pour augmenter la température ou dans le sens antihoraire pour la diminuer.



Paramètres:

Le tableau de la page suivante vous aidera à sélectionner les réglages de base pour une variété d'ingrédients courants.

Remarque: N'oubliez pas que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients. Notez également que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Par conséquent, si vous retirez brièvement le tiroir de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud, le processus sera à peine perturbé.

Conseils:

- Le temps de préparation dépend de la taille de vos ingrédients. Les petites tailles peuvent nécessiter un temps de cuisson plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients frits ne soient inégalement cuits.
- Ajouter de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Faites attention à l'utilisation d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 300 grammes.
- Utilisez de la pâte préfaite pour préparer rapidement et facilement des collations remplies. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

TABLEAU DES PARAMÈTRES:

	Min-max Quantité (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Informations additionnelles	Secouer
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	600-700	15-20	200		Oui
Frites surgelées épaisses	600-700	20-25	200		Oui
Gratin de pommes de terre	800-1000	25-30	200		Oui
Viande et volaille					
Bifteck	500-800	10-15	180		
Côtelettes de porc	500-800	10-15	180		
Hamburger	400-800	10-15	180		
Petit pains à saucisse	400-800	13-15	200		
Pilons	400-800	25-30	180		
Blanc de poulet	400-800	15-20	180		
En-cas					
Rouleaux à ressort	500-800	8-10	200	Utilisez de la nourriture prêt à cuire	Oui



Nuggets de poulet congelé	500-1000	6-10	200	Utilisez des nuggets prêts à cuire	Oui
Bâtonnets de poisson congelés	500-800	6-10	200	Utilisez des bâtonnets prêts à cuire	
Émietté de pain congelé. En-cas au fromage	500-800	8-10	180	Utilisez de la nourriture prêt à cuire	
Légumes farcis	400-800	10	160		
Cuisson					
Tarte	800	20-25	160	Utilisez un moule à pâtisserie	
Quiche	800	20-22	180	Utilisez un moule à pâtisserie/ plat pour four	
Muffins	800	15-18	200	Utilisez un moule à pâtisserie	
En-cas sucrés	800	20	160	Utilisez un moule à pâtisserie/ plat pour four	

Dépannage:

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise à terre.
	L'appareil n'est pas allumé.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer le appareil.
Les collations frites ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse à air.	Mauvais type de collations utilisées.	Utilisez des en-cas au four ou brossez-les légèrement avec de l'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
	La friteuse contient de la graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffée à l'intérieur de la friteuse. Assurez-vous de nettoyer la friteuse correctement après chaque utilisation.
Les ingrédients frits ne sont pas faits.	Trop de nourriture a été ajoutée à la friteuse à air.	Placez des petits lots d'ingrédients dans la friteuse à air. Les petits lots sont davantage frits uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur la valeur souhaitée. (Reportez-vous à la section 'paramètres' sous « utilisation de l'appareil » pour un guide de référence pour la température).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le minuteur pour le temps de préparation requis (reportez-vous à la section 'paramètres' sous « utilisation de l'appareil » pour un guide de référence pour temps de préparation).



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les frites fraîches sont frites inégalement dans la friteuse à air.	Mauvais type de pommes de terre utilisées.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été rincés avant de frire	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre à retirer l'amidon de l'extérieur.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes quand ils sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend sur la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

Nettoyage et entretien:

AVERTISSEMENT! NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS DE L'EAU OU AUCUN AUTRE LIQUIDE.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Nettoyage du tiroir et du panier anti-adhésif:

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs pour les nettoyer, car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: Retirez le tiroir pour que la friteuse à air refroidisse plus rapidement.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le tiroir, le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Vous pouvez utiliser du liquide de dégraissage pour éliminer toute saleté restante.

Remarque: Le tiroir et le panier ne passent PAS au lave-vaisselle. NE placez JAMAIS le tiroir ou le panier au lave-vaisselle.

Astuce: Si de la saleté est collée au panier ou au fond du tiroir, remplissez le tiroir avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans le tiroir et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez la résistance à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Pour ranger votre appareil:

- Assurez-vous que la friteuse à air est froide, propre et sèche avant de la ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.



Especificaciones:

Este cuadro contiene:

Manual de instrucciones

Freidora de aire 4,3L

1. Entrada de aire
2. Luz de trabajo
3. Luz de encendido
4. Dial del temporizador
5. Salida de aire
6. Cesta
7. Asa del cajón
8. Botón de liberación de la cesta
9. Control de temperatura



Datos técnicos:

Modelo:	T17021
Tensión nominal:	220V-240V ~
Frecuencia:	50/60Hz
Consumo de energía:	1500W

ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO

Los dispositivos con el símbolo que se muestra aquí no deben desecharse con la basura doméstica. Estos equipos eléctricos y electrónicos usados deben eliminarse por separado.

Al reciclar los dispositivos usados, está ayudando a proteger el medio ambiente. Comuníquese con las autoridades locales para obtener información sobre prácticas de reciclaje y puntos de recolección de equipos eléctricos y electrónicos usados.



Información importante sobre seguridad:

Lea estas notas detenidamente ANTES de utilizar el aparato:

- Compruebe que la tensión del circuito principal se corresponde con la tensión nominal del aparato antes de su funcionamiento.
- Si el cable de alimentación o el aparato están dañados, deje de utilizar el aparato inmediatamente y solicite asesoramiento al fabricante, a su agente de servicio o a una persona cualificada.
- ADVERTENCIA: NO deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o de un mostrador, ya que podrían producirse quemaduras graves si se tira de la freidora de aire del mostrador, ya que los niños pueden agarrarla o se puede enredar con el usuario.
- NO transporte el aparato por el cable de alimentación.
- NO utilice ningún cable alargador con este aparato.
- NO tire del enchufe por el cable, ya que podría dañar el enchufe y/o el cable.
- Desconecte la toma de corriente y, a continuación, desenchufe la clavija de la toma cuando no la utilice o antes de limpiarla.
- Apague y desenchufe el aparato antes de instalar o retirar herramientas/accesorios.
- Es necesaria una supervisión estrecha cuando los niños utilizan cualquier aparato o están cerca de él.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más y por personas con



capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Tenga cuidado cuando utilice cualquier aparato cerca de mascotas.
- NO utilice este producto para ningún otro uso que no sea el previsto.
- Este aparato es solo para uso doméstico.
- Este aparato incluye una función de calefacción. Asegúrese de que el aparato se utiliza sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

- NO sumerja los cables, enchufes ni ninguna pieza del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- NO utilice el aparato al aire libre.
- NO coloque la freidora de aire sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- NO coloque la freidora contra la pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales y 10cm sobre el aparato.
- Deje que la freidora se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularla o limpiarla.
- Asegúrese de que los alimentos preparados en la freidora salen de color amarillo dorado en lugar de marrón oscuro.
- Elimine los restos quemados.



- 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.
- Puede que salga vapor y aire caliente al retirar el cajón de la freidora.
- Los platos o accesorios utilizados en la freidora se calentarán. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule o retire cualquier cosa de la freidora.
- ADVERTENCIA: NO llene el cajón de la freidora de aire con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Ponga siempre los ingredientes que desea freír en la cesta.
- NO coloque nada sobre la freidora.
- En el improbable caso de que el dispositivo funcione incorrectamente, deje de usarlo inmediatamente y busque el consejo de un técnico calificado.



Antes del primer uso:

Lea atentamente todas las instrucciones y la información de seguridad antes del primer uso. Conserve esta información para futuras consultas.

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Compruebe que no hay daños en el cable ni daños visibles en el cuerpo.
3. Deseche el embalaje de forma responsable.
4. Quite todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
5. Limpie a fondo la cesta y el cajón con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
6. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
7. No llene el cajón con aceite ni grasa para freír. Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente.

Nota: Este aparato utiliza muy poco o nada de aceite.

Uso del dispositivo:

Preparación para su uso:

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la cesta en el cajón.
3. No llene el cajón con aceite ni ningún otro líquido.
4. No coloque nada sobre el aparato, ya que podría interrumpir el flujo de aire y el aire caliente que fríe se verá afectado.

Desconexión automática:

La freidora de aire incorpora un temporizador que apaga automáticamente la freidora cuando el temporizador llega a cero. Puede apagar manualmente la freidora girando el mando de temperatura y temporizador a la izquierda hasta cero.

Interruptor de seguridad del cajón de la freidora de aire:

Por su seguridad, esta freidora contiene un interruptor de seguridad en el cajón diseñado para evitar que se encienda accidentalmente cuando la cesta y el cajón de fritura no estén bien situados dentro del aparato y el temporizador no esté ajustado. Antes de utilizar la freidora, asegúrese de que la cesta está dentro del cajón, que el cajón está completamente cerrado y que se ha ajustado el temporizador de cocción.

Extracción de la cesta de fritura:

El cajón y la cesta de freír se pueden retirar completamente de la freidora. Tire del mango para sacar el cajón y la cesta de freír de la freidora. Empuje la cubierta del botón de liberación del mango hacia delante. Hay un pequeño botón en la parte superior del mango. Empújela hacia abajo y levántela para retirar la cesta de freír del cajón.

Freír al aire:

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado el cajón de la freidora de aire.
3. Ponga los ingredientes en la cesta.
4. Vuelva a introducir el cajón en la freidora de aire asegurándose de alinearlos con cuidado con las guías del cuerpo de la freidora.
5. No utilice nunca el cajón sin la cesta.

PRECAUCIÓN! No toque el cajón inmediatamente después de usarlo, ya que se calienta mucho. Espere un poco hasta que se enfríe antes de tocarlo. Sujete el cajón sólo por el asa.

6. Determine el tiempo de preparación necesario para cada ingrediente. (Consulte la tabla de ajustes.)
7. Para encender el aparato, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.
8. Gire el dial de control de temperatura hasta la temperatura deseada. (Consulte la tabla de ajustes. Como guía para determinar la temperatura correcta.) Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ingredientes en su interior. En este caso, gire el dial del temporizador a un tiempo superior a 3 minutos y espere hasta que se apague el piloto de calentamiento. A continuación, llene la cesta y gire el dial del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.



- a. El temporizador comenzará a contar hacia abajo el tiempo de preparación establecido.
 - b. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz piloto se encenderá y se apaga de vez en cuando. Esto indica que la resistencia se está encendiendo y apagando para mantener la temperatura establecida.
 - c. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior del cajón.
9. Algunos ingredientes necesitan agitarse a mitad del tiempo de preparación. (Consulte la tabla de ajustes para obtener más información al respecto.) Para sacudir los ingredientes, tire del cajón para sacarlo del aparato por el mango y agítelo. A continuación, vuelva a introducir el cajón en la freidora.

PRECAUCIÓN! Tenga cuidado de no pulsar el botón de liberación de la cesta del mango mientras agita los ingredientes.

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta del cajón y sacarla de forma individual. Para ello, saque el cajón del aparato, colóquelo sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación del mango para sacar la cesta del cajón.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, la campana del temporizador sonará para indicar cuándo tiene que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de sacudir.

10. Cuando se oye la campana del temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque el cajón del aparato y colóquelo en una superficie de trabajo adecuada.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, basta con girar el dial de control del temporizador a 0.

11. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, sólo tiene que volver a introducir el cajón en el aparato y ajustar el temporizador a unos minutos más. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque el cajón de la freidora de aire y colóquelo en una superficie adecuada; a continuación, pulse el botón de liberación de la cesta y levante la cesta para extraerla del cajón. No dé la vuelta a la cesta con el cajón todavía colocado, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior del cajón goteará sobre los ingredientes. Tanto el cajón como los ingredientes estarán muy calientes. En función del tipo de ingredientes de la freidora, puede salir vapor del cajón, por lo que es necesario tener cuidado.
12. Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, saque los ingredientes de la cesta con unas pinzas.

13. Siempre que un lote de ingredientes termine de cocinar, la freidora estará lista para preparar otro lote inmediatamente.

Temporizador:

La freidora tiene un temporizador manual de 60 minutos con una campana. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción deseado. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la campana sonará para indicar que la cocción ha terminado.

Selección de temperatura:

Para seleccionar manualmente la temperatura correcta para cada plato, gire el control de temperatura. Gire este dial en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura o en el sentido contrario a las agujas del reloj para reducirla.

Ajustes:

La tabla de la página siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para una variedad de ingredientes comunes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para sus ingredientes. Tenga en cuenta también que la tecnología Rapid Air recalienta al instante el aire del interior del aparato, por lo que sacar el cajón brevemente del aparato durante el proceso de fritura con aire caliente apenas alterará el proceso.

**Consejos:**

- El tiempo de preparación dependerá del tamaño de sus ingredientes. Los tamaños más pequeños pueden requerir un tiempo de cocción más corto.
- El agitar los ingredientes más pequeños hasta la mitad durante el tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora unos minutos después de añadir el aceite.
- Tenga cuidado al utilizar ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 300 gramos.
- Use masa prehecha para preparar los aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o un plato en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

TABLA DE AJUSTES:

	Mín.-máx Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Informaciones adicionales	Agitar
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	600-700	15-20	200		Sí
Patatas fritas congeladas gruesas	600-700	20-25	200		Sí
Patatas gratinadas	800-1000	25-30	200		Sí
Carne y aves de corral					
Bistec	500-800	10-15	180		
Chuletas de cerdo	500-800	10-15	180		
Hamburguesa	400-800	10-15	180		
Rollo de salchicha	400-800	13-15	200		
Tambores	400-800	25-30	180		
Pechuga de pollo	400-800	15-20	180		
Aperitivos					
Rodillos de resorte	500-800	8-10	200	Utilice el horno-listo	Sí
Pepitas de pollo congeladas	500-1000	6-10	200	Utilice el horno-listo	Sí
Dedos de pescado congelados	500-800	6-10	200	Utilice el horno-listo	
Pan congelado desmenuzado Aperitivos de queso	500-800	8-10	180	Utilice el horno-listo	
Verduras rellenas	400-800	10	160		



	Mín.-máx Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Informaciones adicionales	Agitar
Horneado					
Pastel	800	20-25	160	Utilice un molde para hornear	
Quiche	800	20-22	180	Utilice un molde para hornear/ plato para horno	
Magdalenas	800	15-18	200	Utilice un molde para hornear	
Aperitivos dulces	800	20	160	Utilice un molde para hornear/ plato para horno	

Limpieza y cuidado:**ADVERTENCIA! NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

Limpie el aparato después de cada uso.

Limpieza del cajón y de la cesta de revestimiento antiadherente:

1. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.
2. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.

Nota: Quite el cajón para que la freidora se enfríe más rápidamente.

3. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
4. Limpie el cajón, el separador y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
5. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: El cajón y la cesta NO se pueden lavar en el lavavajillas. NO coloque NUNCA el cajón ni la cesta en el lavavajillas.**Consejo:** Si hay suciedad pegada a la cesta o a la parte inferior del cajón, llene el cajón con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en el cajón y deje que el cajón y la cesta se empapen durante aproximadamente 10 minutos.

1. Limpie el interior del aparato con agua caliente y esponja no abrasiva.
2. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de alimentos.

Para guardar el aparato:

- Asegúrese de que la freidora esté fría, limpia y seca antes de guardarla.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco



Solución de problemas:

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora no trabaja	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a una pared con toma de tierra.
	El aparato no está encendido.	Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
Los aperitivos fritos no no están crujientes cuando salen de la freidora.	Se ha utilizado un tipo incorrecto de aperitivos.	Utilice aperitivos para horno o cepillelos. Engrase los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
	La freidora contiene grasa de uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa calentada en el interior de la freidora. Asegúrese de que la freidora se limpia correctamente después de cada uso.
Los ingredientes fritos no están hechos.	Se ha añadido demasiada comida a la freidora.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la freidora de aire. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura. (Consulte el apartado 'Ajustes' en 'Uso del aparato' para una guía de referencia para la temperatura).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el tiempo de preparación. (consulte la sección 'Ajustes' en 'Uso del aparato' para un guía de referencia para tiempos de preparación).
Las patatas fritas frescas se fríen desigualmente en la freidora.	Se ha utilizado un tipo incorrecto de patatas.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanecen firmes durante la fritura.
	Los bastones de patata no estaban enjuagados adecuadamente antes de freír	Enjuague bien las tiras de patata y quite el almidón del exterior.
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.	Asegúrese de secar las varillas para patatas correctamente antes de añadir el aceite.
		Corte las tiras de patata más pequeñas para un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

