



INcsb058\_UK\_FR\_DE\_IT

**800-114V70\_800-114V90**



**AIR FRYER Instruction Manual  
FRITEUSE À AIR Manuel d'instructions  
Heißluftfritteuse Bedienungshandbuch  
FRIGGITRICE AD ARIA Manuale di istruzioni**

**220-240V~, 50-60Hz, Class I/Classe I/  
Schutzklasse I/Classe I; 1200-1450W**



**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY**

**ASSEMBLY INSTRUCTION**

**TABLE OF CONTENTS**

IMPORTANT SAFEGUARDS.....2

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF).....3

BEFORE USE .....3

AIR FRYER SETTINGS.....3

HOW TO USE YOUR AIR FRYER.....4

COOKING GUIDE.....5

MAKING HOME –MADE FRIES.....5

CLEANING.....5

ENVIRONMENT.....6

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

1. READ THE MANUAL CAREFULLY.
2. Keep the box and packing material for storage.
3. Do not immerse the cord, plug, or any part of the appliance in water or any other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
4. Keep all the ingredients in the basket to prevent any contact with in heating elements.
5. Do not cover the air inlet and outlet when the appliance is in operation.
6. Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
7. Do not touch the inside of the appliance while it in operation.
8. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, main cord or other parts.
9. Do not change to use to any unauthorized person to replace or fix the appliance.
10. Keep the main cord away from hot surfaces.
11. Do not plug the appliance in or use the appliance with wet hands.
12. Ensure the appliance is plugged into the wall socket properly.
13. Keep the cord and the appliance out of the reach of children.
14. Do not connect the appliance to an external timer switch.
15. Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
16. Do not place the appliance against a wall or any other appliances while in operation. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet/outlet clear.
17. Do not place anything on top of the appliance during operation.
18. Do not use the appliance for any other purposes than described in this manual.
19. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
20. 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 opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
21. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance, wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
22. Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
23. This appliance is designed for household use only. It is not safe to use in environments, such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
24. The warranty is void if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
25. Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
27. This appliance can be used by children aged from 8 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 in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be carried out children unless they are aged 8<sup>+</sup> and supervised.

- 28. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years
- 29. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)**

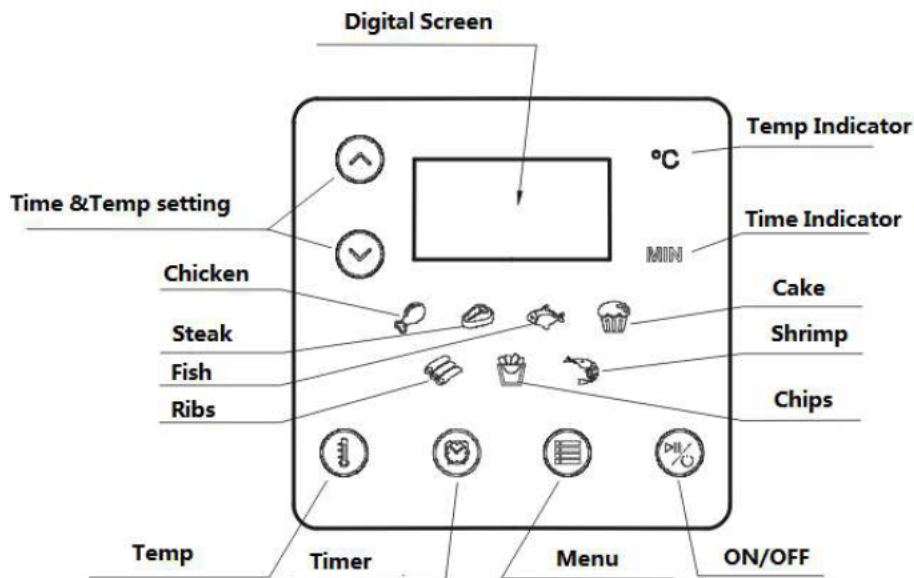
HAND IN HAND Air Fryer complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF), Under proper handling, there is no harm done to the human body based on available scientific evidence.

**BEFORE USE**

1. Remove all packaging materials, stickers, and labels.
2. Clean the basket and pan with hot , soapy water, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth.

**NOTE: There is no need fill the pan with oil and frying fat because the appliance works on hot air.**



**AIR FRYER SETTINGS**



When the product is plugged into the power supply, the ON/OFF light will be illuminated, There are seven default menu modes that you can choose from each mode has a presetting time and preset temperature ,select the presetting programs by pressing the MENU button.

Preset temperature and times for the 7 cooking settings:

- French fries: 25 minutes at 200°C
- Chop: 22 minutes at 180°C
- Prawns: 15 minutes at 180°C
- Cake: 30minutes at 155°C
- Chicken: 20minutes at 180°C
- Steak: 12 minutes at 200°C
- Fish: 15 minutes at 175°C

If you decide that you do not want to use the preset settings you can set your preferred time and temperature by using the “” or “” buttons for the cooking time and temperature.

## HOW TO USE YOUR AIR FRYER

1. Place the air fryer on a flat and even surface.

**DO NOT PLACE THE FRYER ON A SURFACE THAT IS NOT HEAT RESISTANT.**

2. Put the basket in the pan.

**DO NOT FILL THE PAN WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.**

3. Place the ingredients in the basket and put the basket into the pan, place the pan into the appliance. The fryer LED should light up.

4. Set your cooking time and temperature by either choosing one of the 7 preset or manually setting it with the “+” “-” buttons. See “cooking guide” on page 6 to determine the right time and temperature.

**NOTE:** When setting the time manually, always add an extra minute or two to the cooking time to allow the cooker to warm-up.

5. Once you have set your cooking time and temperature, press the power button to begin the cooking cycle.

**Note:** To stop the cooking cycle or reset the fryer settings, press the power button again. A red led flashing indicates that the fryer is beginning the cooking cycle. If there is not flashing, the cooker will go into standby mode.

6. There are some ingredients that you may need to shake halfway through the cooking cycle (See “Cooking Guide” on page 6). To do this, pull the pan out of the appliance by the handle, the air fryer will automatically shut down, and shake the pan or turn the food items using tongs or a suitable kitchen utensil. Then place back into the air fryer and it will resume the cooking cycle. the timer will reset to the original setting, so take note of the remaining time before pulling the basket out of the air fryer.

7. When the cooking time has been reached, the timer will beep 5 times, after the timer beeps 5 times, the air blower will stop in 40 seconds.

8. Pull the pan out of the fryer and place it on a pot holder.

**NOTE:** Oil from the ingredients will gather in the bottom of the pan, so be careful when pulling the pan out of the fryer.

9. Check if the ingredients are ready, if they are not, simply slide the pan back into the fryer, set your cooking time and temperature, and press power button for start to run your air fryer.

10. To remove the ingredients, put handle 1 into the basket, hold handle 1 to remove basket from pan.

**NOTE:** Do not turn the pan over, the oil collected at the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

11. Empty the contents into a bowl or plate.

**TIP:** You can remove the basket from the pan our use a pair of tongs to transfer large or fragile ingredients from the basket.

12. If you would like to prepare more, you can instantly use the air fryer once another batch of ingredients is ready.

## COOKING GUIDE

The table below is a guide that will help you with setting the time and temperature for certain ingredients.

Note: Please keep in mind that because ingredients differ in size, shape, brand, and origin, we cannot guarantee that this is the best setting for the ingredients you have. Rapid Air Fryer Technology reheats the air inside the fryer instantly, so pulling the pan out of the fryer for a brief period of time will not interrupt the cooking process.

### TIPS:

- Small ingredients usually have a short cooking time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway during the cooking time gives you a better end result.
- Adding a very little amount of oil to fresh potatoes and frying will give a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages in the air fryer.
- The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires shorter cooking time than home-made dough.
- When making cake, quiche or filled ingredients, just use the pan. Do not use basket.

## MAKING HOME – MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Wash the potatoes in water then peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil, so that the excess oil stays behind in the bowl, Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the cooking guide above.

## CLEANING

1. Clean the fryer after every use. Unplug the fryer.

### **ALWAYS WAIT AT LEAST 30 MINUTES FOR THE FRYER TO COOL DOWN BEFORE CLEANING IT.**

**NOTE:** Do not clean the pan, basket, and inside of the appliance with any metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials because this may damage the non-stick coating.

2. Wipe the outside of the fryer with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, soap, and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining food debris by using degreasing liquid soap.

Tip: If there is food debris stuck to the basket or bottom of the pan, soak the pan in hot water and soap for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

**NOTE:** Be sure not to get too much water inside the appliance, you are just wiping it down to get rid of any food debris and grease.

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

**Correct Disposal of this product**

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**TABLE DES MATIÈRES**

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	8
CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM).....	9
AVANT UTILISATION.....	9
RÉGLAGES DE LA FRITEUSE À AIR.....	9
MODE D'EMPLOI DE VOTRE FRITEUSE À AIR.....	10
GUIDE DE CUISSON.....	11
PRÉPAREZ VOS FRITES MAISON.....	11
NETTOYAGE.....	12
ENVIRONNEMENT.....	12

## MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

1. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL.
2. Conservez le carton et le matériel d'emballage pour le rangement.
3. N'immergez pas le cordon, la fiche ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique ou tout dommage à la friteuse.
4. Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
5. Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
6. Ne remplissez pas la poêle d'huile. Remplir la poêle d'huile peut occasionner un risque d'incendie.
7. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
8. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
9. Ne confiez pas l'appareil à une personne non autorisée pour le remplacer ou le réparer.
10. Maintenez le cordon principal à l'écart des surfaces chaudes.
11. Ne branchez pas l'appareil et ne l'utilisez pas avec des mains mouillées.
12. Assurez-vous que l'appareil est correctement branché dans la prise murale.
13. Gardez le cordon et l'appareil hors de portée des enfants.
14. Ne connectez pas l'appareil à un interrupteur à minuterie externe.
15. Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles, tels qu'une nappe ou un rideau.
16. Ne posez pas l'appareil contre un mur ou sur un autre appareil lorsqu'il est en marche. Laissez au moins 5 pouces d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil pour que l'entrée et la sortie d'air soient bien dégagées.
17. Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
18. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
19. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et de l'ouverture de sortie d'air. Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la poêle de l'appareil. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
21. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre sortir de l'appareil, attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la poêle de l'appareil.
22. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
23. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas adapté à une utilisation dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.
24. La garantie est annulée si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions.
25. Attendez toujours 30 minutes pour que l'appareil refroidisse avant de le manipuler ou de le nettoyer.
26. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire de manière à éviter tout danger.

27. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans\* et surveillés.

28. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

29. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

## CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

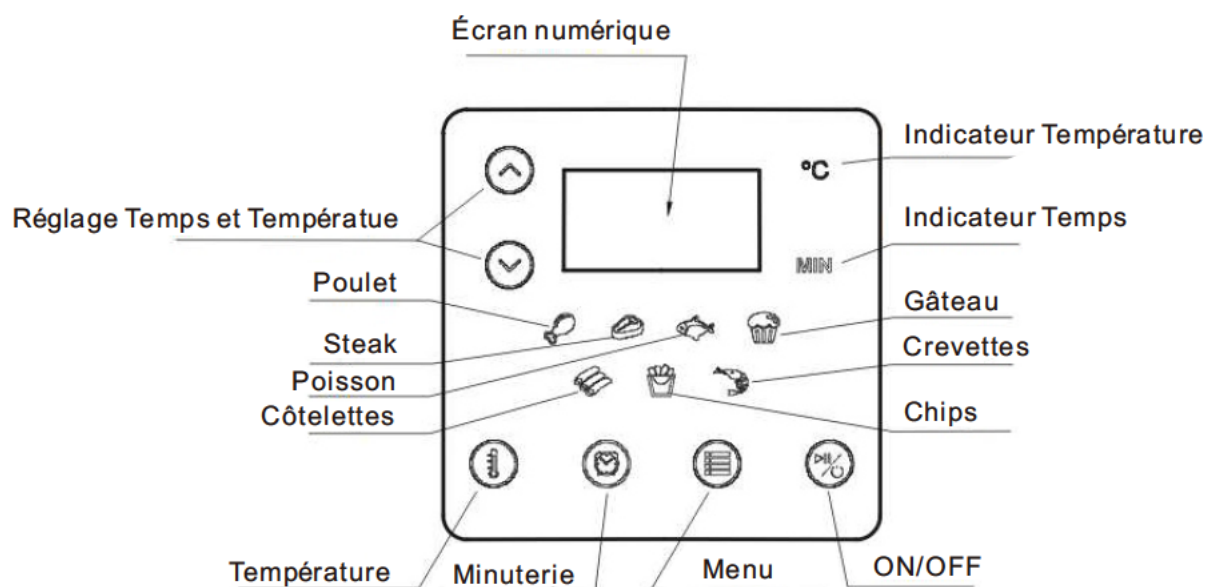
La friteuse HAND IN HAND est conforme à toutes les normes relatives aux Champs Electro-Magnétiques ( CEM ). Sous réserve d'une manipulation appropriée, il n'y a aucun danger pour le corps humain selon les données scientifiques disponibles.

## AVANT UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes.
2. Nettoyez le panier et le plateau avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre.

REMARQUE : il n'est pas nécessaire de remplir la poêle d'huile et de graisse de friture étant donné que l'appareil fonctionne à l'air chaud.

## RÉGLAGES DE LA FRITEUSE À AIR



choix entre sept modes de menu par défaut ; chaque mode comporte une durée et une température prédéfinies ; sélectionnez les programmes prédéfinis en appuyant sur le bouton MENU.

Température et Temps pré-réglés pour les 7 modes de cuisson :

Frites : 25 minutes à 200°C

Côtelettes : 22 minutes à 180°C

Crevettes : 15 minutes à 180°C

Gâteau : 30 minutes à 155°C

Poulet : 20 minutes à 180°C

Steak : 12 minutes à 200°C

Poisson : 15 minutes à 175°C

Si vous ne souhaitez pas utiliser les paramètres prédéfinis, vous pouvez définir votre Temps et votre Température souhaités en utilisant les touches "▲" or "▼".

## MODE D'EMPLOI DE VOTRE FRITEUSE À AIR

1. Posez la friteuse sur une surface plane et régulière.

**NE JAMAIS POSER LA FRITEUSE SUR UNE SURFACE QUI N'EST PAS RÉSISTANTE À LA CHALEUR.**

2. Placez le panier dans la cuve.

**NE REMPLISSEZ PAS LA CUVE D'HUILE OU DE TOUT AUTRE LIQUIDE.**

3. Déposez les ingrédients dans le panier et mettez le panier dans la casserole, placez la casserole dans l'appareil. Le voyant LED de la friteuse devrait s'allumer.

4. Réglez votre temps de cuisson et votre température en choisissant l'une des 7 présélections ou en la réglant manuellement à l'aide des boutons "+" "-". Voir le "guide de cuisson" à la page 6 pour déterminer le temps et la température appropriés.

**REMARQUE :** Lorsque vous réglez manuellement le temps de cuisson, ajoutez toujours une ou deux minutes supplémentaires de manière à permettre au cuiseur de se réchauffer.

5. Après avoir défini votre temps et votre température de cuisson, appuyez sur la touche bouton d'alimentation Marche/Arrêt pour lancer le cycle de cuisson.

Remarque : Pour interrompre le cycle de cuisson ou réinitialiser les réglages de la friteuse, appuyez à nouveau sur la touche d'alimentation.

Un clignotement du voyant rouge indique que le cycle de cuisson de la friteuse a commencé. S'il n'y a pas de clignotement, la friteuse se met en mode veille.

6. Il est parfois nécessaire de secouer certains ingrédients à mi-cycle de cuisson (voir "Guide de cuisson" à la page 6). Pour ce faire, sortez la casserole de l'appareil par la poignée, la friteuse s'arrête automatiquement, et secouez la casserole ou retournez les aliments à l'aide d'une pince ou d'un ustensile de cuisine adapté. Replacez ensuite la casserole dans la friteuse, qui reprendra son cycle de cuisson. La minuterie se réinitialisera au réglage d'origine ; notez donc le temps restant avant la sortie du panier de la friteuse.

7. La minuterie émet 5 bips lorsque le temps de cuisson est atteint. Après ces 5 bips, la soufflerie s'arrête au bout de 40 secondes.

8. Retirez la poêle de la friteuse et placez-la sur un support de casserole.

**REMARQUE :** L'huile contenue dans les ingrédients s'accumule au fond de la poêle, faites attention lorsque vous la sortez de la friteuse.

9. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez la poêle dans la friteuse, réglez le temps et la température de cuisson, puis appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour faire fonctionner votre friteuse à nouveau.

10. Pour retirer les ingrédients, placez la poignée 1 dans le panier, tenez la poignée 1 pour retirer le panier de la poêle.

REMARQUE : Ne retournez pas la poêle, l'huile accumulée au fond de celle-ci pourrait se répandre sur les ingrédients.

11. Videz le contenu dans un bol ou une assiette.

CONSEIL : Vous pouvez retirer le panier de la casserole ou utiliser une pince pour transférer les ingrédients volumineux ou fragiles du panier.

12. Si vous souhaitez en préparer davantage, vous pouvez utiliser la friteuse instantanément dès qu'une autre fournée d'ingrédients est prête.

## GUIDE DE CUISSON

Le tableau ci-dessous est un guide qui vous aidera à définir le temps et la température pour certains ingrédients.

Remarque : N'oubliez pas que les ingrédients étant différents en termes de taille, de forme, de marque et d'origine, nous ne pouvons pas garantir que ce réglage est le meilleur pour les ingrédients que vous avez. La technologie Rapid Air Fryer réchauffe l'air à l'intérieur de la friteuse instantanément, de sorte que le fait de sortir la poêle de la friteuse pour une brève période de temps n'interrompra pas le processus de cuisson.

### CONSEILS :

- Les petits ingrédients ont généralement un temps de cuisson plus court que les gros ingrédients.
- En secouant les petits ingrédients à mi-cuisson, vous obtiendrez un meilleur résultat final.
- En ajoutant une très petite quantité d'huile aux pommes de terre fraîches et en les faisant frire, vous obtiendrez un résultat croustillant.
- Ne pas faire cuire des ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- La quantité recommandée de pommes de terre coupées pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Les pâtes pré-préparées nécessitent un temps de cuisson plus court que les pâtes faites maison.
- Lorsque vous préparez un gâteau, une quiche ou des ingrédients fourrés, utilisez simplement la poêle. N'utilisez pas de panier.

## PRÉPAREZ VOS FRITES MAISON

Pour faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Lavez les pommes de terre à l'eau, puis épluchez-les et coupez-les en tranches.
2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Verser 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, y déposer les bâtonnets et mélanger jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine, de façon à ce que l'excès d'huile reste dans le bol, disposez les bâtonnets dans le panier.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre en suivant le guide de cuisson ci-dessus.

## NETTOYAGE

1. Nettoyez la friteuse après chaque utilisation. Débranchez la friteuse.

**ATTENDRE TOUJOURS AU MOINS 30 MINUTES POUR QUE LA FRITEUSE REFROIDISSE AVANT DE LA NETTOYER.**

REMARQUE : ne nettoyez pas la poêle, le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

2. Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.

3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, du savon et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer les débris alimentaires restants en utilisant du savon liquide dégraissant.

Conseil : si des débris alimentaires sont restés collés au panier ou au fond de la poêle, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude et du savon pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

REMARQUE : Assurez-vous de ne pas introduire trop d'eau à l'intérieur de l'appareil, vous devez simplement l'essuyer pour éliminer les débris alimentaires et la graisse.

5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tous les débris alimentaires.

### Mise au rebut correcte de ce produit



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Le recyclage de ce produit doit être effectué de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles et d'éviter tout dommage à l'environnement ou à la santé humaine dû à l'élimination incontrôlée des déchets. Si vous souhaitez retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte existants ou contacter le détaillant chez qui vous avez acheté le produit. Ils sont à même de prendre en charge ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

## INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.....	14
ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF) .....	15
VOR DEM GEBRAUCH .....	15
EINSTELLUNGEN DER LUFTFRITTEUSE.....	15
WIE IST IHRE HEIßLUFTFRITTEUSE ANZUWENDEN? .....	16
KOCHANLEITUNG .....	17
MACHEN SIE ZUHAUSE - MACHEN SIE POMMES.....	17
REINIGUNG .....	18
UMWELT .....	18

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. LESEN SIE DAS HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH.
2. Bewahren Sie den Karton und das Verpackungsmaterial zur Aufbewahrung auf.
3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag oder Schäden an der Fritteuse zu vermeiden.
4. Bewahren Sie alle Zutaten im Korb auf, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
5. Decken Sie den Luftein- und -auslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
6. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl. Das Befüllen der Pfanne mit Öl kann eine Brandgefahr darstellen.
7. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Stromkabel oder andere Teile beschädigt sind.
9. Überlassen Sie das Gerät nicht einer unbefugten Person, um es zu reparieren oder zu ersetzen.
10. Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen fern.
11. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und benutzen Sie es nicht mit nassen Händen.
12. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
13. Bewahren Sie das Kabel und das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
14. Schließen Sie das Ger nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
15. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
16. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 5 Zoll freien Raum auf der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät frei, um den Lufteinlass / Luftauslass frei zu halten.
17. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
18. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.
19. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
20. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von der Luftauslassöffnung. Achten Sie auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
21. Trennen Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie dunkler Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
22. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
23. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht sicher in Umgebungen wie Personal-Küchen, Farmen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen zu verwenden.

24. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß den Anweisungen verwendet wird.

25. Warten Sie immer 30 Minuten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es handhaben oder reinigen.

26. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

27. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus entstehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

28. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

29. Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit Hilfe eines externen Zeitgeber oder eine

## ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

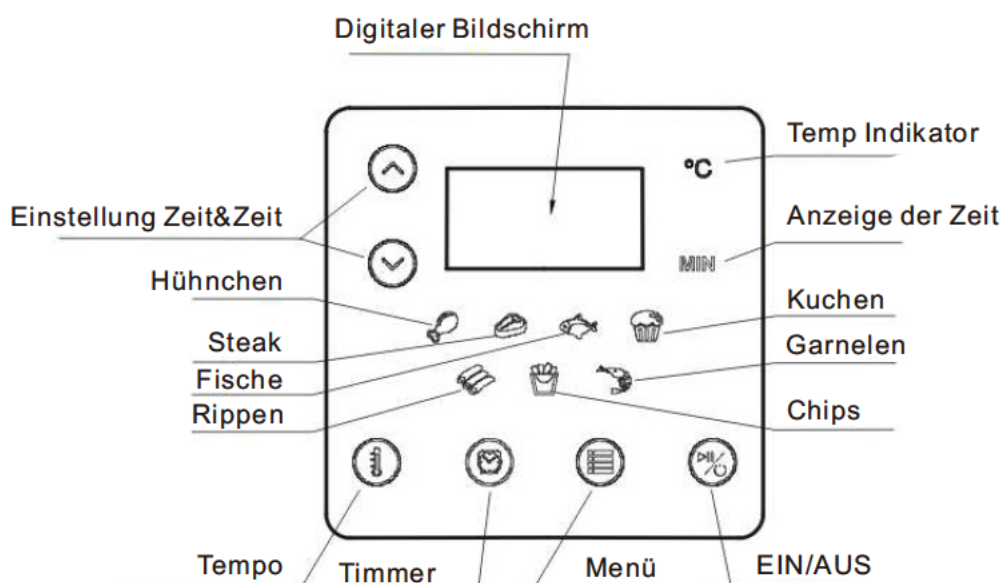
HAND IN HAND Heißluftfritteuse erfüllt alle Normen für elektromagnetische Felder (EMF). Unter sachgerechter Handhabung wird dem menschlichen Körper aufgrund der verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse kein Schaden zugefügt.

## VOR DEM GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, Seife und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem sauberen Tuch ab.

HINWEIS: Es ist nicht erforderlich, die Pfanne mit Öl und Bratfett zu füllen, da das Gerät an heißer Luft arbeitet.



## EINSTELLUNGEN DER LUFTFRITTEUSE



Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die EIN-/AUS-Leuchte auf. Es gibt sieben Standard-Menü-Modi, aus denen Sie wählen können, jeder Modus hat eine voreingestellte Zeit und eine voreingestellte Temperatur. Wählen Sie die Voreinstellungsprogramme durch Drücken der MENÜ-Taste.

Voreingestellte Temperatur und Zeiten für die 7 Kocheinstellungen:

- Pommes frites: 25 Minuten bei 200°C
- hacken: 22 Minuten bei 180°C
- Garnelen: 15 Minuten bei 180°C
- Kuchen: 30 Minuten bei 155°C
- Hühner: 20 Minuten bei 180°C
- steak: 12 Minuten bei 200°C
- Fisch: 15 Minuten bei 175°C

Wenn Sie die voreingestellten Programme nicht verwenden möchten, können Sie Ihre bevorzugte Zeit und Temperatur mit den Tasten „“ oder „“ für die Garzeit und die Temperatur einstellen.

### WIE IST IHRE HEIßLUFTFRITTEUSE ANZUWENDEN?

1. Stellen Sie die Luftfritteuse auf eine ebene und ebene Fläche.

Bringen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf einer Oberfläche an, die nicht wärmebeständig ist.

2. Legen Sie den Korb in die Pfanne.

Füllen Sie die Pfanne NICHT mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

3. Geben Sie die Zutaten in den Korb, legen Sie den Korb in die Pfanne und stellen Sie die Pfanne in das Gerät. Die Heißluftfritteuse-LED sollte aufleuchten.

4. Stellen Sie Ihre Garzeit und Temperatur ein, indem Sie entweder eine der 7 Voreinstellungen wählen oder sie manuell mit den Tasten „+“ „-“ einstellen. Siehe „Kochanleitung“ auf Seite 8 zur Bestimmung der richtigen Zeit und Temperatur.

HINWEIS: Wenn Sie die Uhrzeit manuell einstellen, fügen Sie immer eine oder zwei Minuten zur Garzeit hinzu, damit sich der Herd aufwärmen kann.

5. Nachdem Sie Ihre Kochzeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Ein- / Austaste, um den Garzyklus zu starten.

Hinweis: Um den Kochzyklus zu stoppen oder die Einstellungen der Heißluftfritteuse zurückzusetzen, drücken Sie erneut die Ein- / Austaste. Ein rotes LED-Blinken zeigt an, dass die Heißluftfritteuse den Kochzyklus beginnt. Wenn nicht blinkt, wechselt der Herd in den Standby-Modus.

6. Es gibt einige Zutaten, die Sie nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln müssen (siehe „Garanleitung“ auf Seite 6). Ziehen Sie dazu die Pfanne am Griff aus dem Gerät, die Fritteuse schaltet sich automatisch ab, und schütteln Sie die Pfanne oder wenden Sie die Lebensmittel mit einer Zange oder einem geeigneten Küchenutensil. Setzen Sie sie dann wieder in die Fritteuse ein, und der Garvorgang wird fortgesetzt. Die Zeitschaltuhr wird auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt. Achten Sie daher auf die verbleibende Zeit, bevor Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen.

7. Wenn die Kochzeit erreicht ist, piept der Timer 5 Mal, nachdem der Timer 5 Mal piept, stoppt das Luftgebläse in 40 Sekunden.

8. Ziehen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse und legen Sie sie auf einen Topfhalter.

HINWEIS: Öl aus den Zutaten sammelt sich im Boden der Pfanne. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse herausziehen.

9. Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind, falls dies nicht der Fall ist. Schieben Sie die Pfanne einfach zurück in die Heißluftfritteuse, stellen Sie Ihre Kochzeit und -temperatur ein und drücken Sie die Einschalttaste, um die Heißluftfritteuse zu starten.

10. Um die Zutaten zu entfernen, den Griff 1 in den Korb legen und den Griff 1 halten, um den Korb aus der Pfanne zu nehmen.

HINWEIS: Drehen Sie die Pfanne nicht um, da das am Boden der Pfanne gesammelte Öl auf die Zutaten gelangt.

11. Leeren Sie den Inhalt in eine Schüssel oder Platte.

TIPP: Sie können den Korb aus der Pfanne nehmen. Verwenden Sie eine Zange, um große oder zerbrechliche Zutaten aus dem Korb zu transportieren.

12. Wenn Sie mehr zubereiten möchten, können Sie sofort die Heißluftfritteuse verwenden, sobald eine weitere Charge der Zutaten fertig ist.

## Kochanleitung

Die folgende Tabelle ist eine Anleitung, die Ihnen hilft, die Zeit und Temperatur für bestimmte Zutaten einzustellen.

**Hinweis:** Bitte beachten Sie, dass die Zutaten sich in Größe, Form, Marke und Herkunft unterscheiden. Daher können wir nicht garantieren, dass dies die beste Einstellung für die Zutaten ist, die Sie haben. Die schnelle Heißluftfritteuse-Technologie erwärmt die Luft in der Heißluftfritteuse sofort, so dass der Kochvorgang für eine kurze Zeit nicht aus der Heißluftfritteuse herausgezogen wird.

### TIPPS:

- Kleine Zutaten haben gewöhnlich eine kurze Kochzeit als größere Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Kochzeit ergibt ein besseres Endergebnis.
- Eine sehr kleine Menge Öl zu frischen Kartoffeln zu geben und zu braten, ergibt ein knuspriges Ergebnis.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse vor.
- Die empfohlene Menge an geschnittenen Kartoffeln zur Herstellung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Vorgefertigter Teig benötigt eine kürzere Kochzeit als hausgemachter Teig.
- Wenn Sie Kuchen, Quiche oder gefüllte Zutaten zubereiten, verwenden Sie einfach die Pfanne. Verwenden Sie keinen Korb.

## MACHEN SIE ZUHAUSE - MACHEN SIE POMMES

Um Pommes zuhause zu machen, folgen Sie den Schritten unten:

1. Bitte waschen Sie die Kartoffeln in Wasser, und schälen und schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben.
2. Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch ab.
3. Gießen Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Sticks darauf und mischen Sie, bis die Sticks mit Öl überzogen sind.
4. Entfernen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, damit das überschüssige Öl in der Schüssel zurückbleibt. Setzen Sie die Stäbchen in den Korb.
5. Braten Sie die Kartoffelstäbchen nach dem obigen Kochleitfaden an.

## REINIGUNG

1. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch. Trennen Sie die Heißluftfritteuse.

**IMMER MINDESTENS 30 MINUTEN WARTEN, DASS DER FRITEUSE VOR DER REINIGUNG ABGEKÜHLT WIRD.**

**HINWEIS:** Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und das Innere des Geräts nicht mit metallischen Küchengeräten oder scheuernden Reinigungsmaterialien, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.

2. Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit heißem Wasser, Seife und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eventuell verbliebenen Speisereste mit entfettender Flüssigseife entfernen.

Tipp: Wenn Essensreste am Korb oder am Boden der Pfanne kleben, die Pfanne etwa 10 Minuten lang in heißem Wasser und Seife einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, nicht zu viel Wasser in das Gerät zu bekommen. Sie müssen es nur abwischen, um Speisereste und Fett zu entfernen.

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

### Richtige Entsorgung dieses Produkts



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsabfällen in der gesamten EU entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt zum umweltverträglichen Recycling verwenden.

## TABELLA DEI CONTENUTI

IMPORTANTI PRECAUZIONI.....	20
CAMPI ELETTRROMAGNETICI (EMF).....	21
PRIMA DELL'USO.....	21
IMPOSTAZIONI DELLA FRIGGITRICE AD ARIA.....	21
COME USARE LA FRIGGITRICE AD ARIA.....	22
GUIDA ALLA COTTURA.....	23
PATATINE FATTE IN CASA.....	23
PULIZIA.....	24
AMBIENTE.....	24

## IMPORTANTI PRECAUZIONI

1. LEGGERE IL MANUALE ATTENTAMENTE.
2. Conservare la scatola e il materiale di imballaggio per riporre il prodotto.
3. Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi per evitare di incorrere in scosse elettriche o di danneggiare la friggitrice.
4. Tenere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare che entrino in contatto con le parti riscaldanti.
5. Non coprire le prese in ingresso e in uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
6. Non riempire la padella con olio. Riempirla con olio può causare incendi.
7. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
8. Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo principale o ad altre parti.
9. Non consegnare a personale non autorizzato alla sostituzione o riparazione dell'apparecchio.
10. Tenere il cavo principale lontano da superfici roventi.
11. Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente né utilizzarlo con le mani bagnate.
12. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente alla presa di corrente a muro.
13. Tenere il cavo e l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
14. Non collegare l'apparecchio ad un timer esterno.
15. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie o tende.
16. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi quando è in funzione. Lasciare almeno 5 pollici di spazio libero sul retro, sui lati e sopra per mantenere le prese di ingresso/uscita dell'aria libere.
17. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio durante il funzionamento.
18. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati in questo manuale.
19. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
20. Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese di uscita dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria caldi quando si rimuove il cestello dall'apparecchio. Alcune superfici accessibili a mano possono surriscaldarsi durante l'uso.
21. Scollegare immediatamente l'apparecchio dalla corrente se si rileva del fumo scuro uscire dall'apparecchio stesso, attendere quindi che l'emissione di fumo si interrompa prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
22. Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, in piano e stabile.
23. Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Non è sicuro se usato in ambienti come cucine del personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
24. La garanzia decade se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali, o non viene utilizzato secondo le istruzioni indicate.
25. Attendere sempre 30 minuti affinché l'apparecchio si raffreddi prima di maneggiarlo o pulirlo.

26. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da personale qualificato per evitare rischi.

27. 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 tecnica se stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni\* e siano sorvegliati.

28. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

29. L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

## CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF)

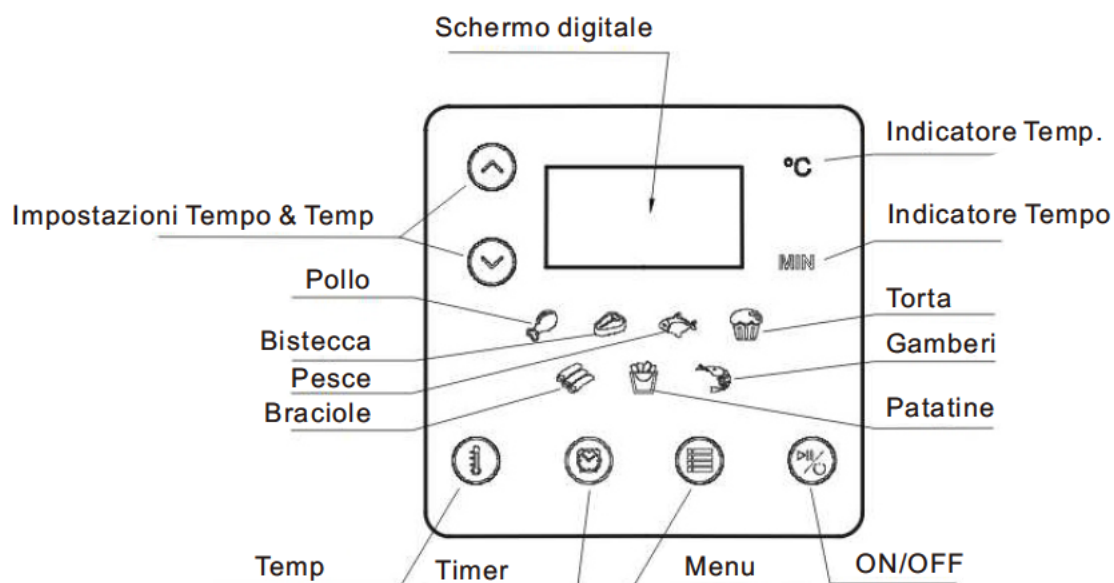
COME MANEGGIARE. La friggitrice ad aria è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se maneggiata correttamente, e secondo gli studi scientifici disponibili, non comporterà danni al corpo umano.

## PRIMA DELL'USO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, glie adesivi e le etichette.
2. Pulire il cestello e la padella sciacquando con acqua calda, sapone e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio passando un panno pulito.

NOTA: Non è necessario riempire la padella con olio e grasso per friggere perché l'apparecchio funziona ad aria calda.



## IMPOSTAZIONI DELLA FRIGGITRICE AD ARIA



Quando il prodotto è collegato alla corrente, la spia ON/OFF si accenderà, e mostrerà le sette modalità di menu predefinite che è possibile scegliere, ciascuna modalità ha un tempo e una temperatura preimpostati, selezionare i programmi preimpostati premendo il pulsante MENU.

Temperatura e tempo preimpostati per le 7 impostazioni di cottura:

- Patatine fritte: 25 minuti a 200°C
- Bracirole: 22 minuti a 180°C
- Gamberi: 15 minuti a 180°C
- Torta: 30 minuti a 155°C
- Pollo: 20 minuti a 180°C
- Bistecca: 12 minuti a 200°C
- Pesce: 15 minuti a 175°C

Se decidete di non utilizzare le impostazioni predefinite, potete impostare il tempo e la temperatura a piacimento utilizzando i tasti “” o “” per impostare tempo e temperatura di cottura.

## COME USARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie in piano e uniforme.

**NON COLLOCARE LA FRIGGITRICE AD ARIA SU UNA SUPERFICIE NON RESISTENTE AL CALORE.**

2. Inserire il cestello nella padella.

**NON RIEMPIRLA CON OLIO O ALTRI LIQUIDI.**

3. Inserire gli ingredienti nel cestello e inserire il cestello nella padella, posizionare la padella all'interno del dispositivo. Quindi, il LED della friggitrice dovrebbe accendersi.

4. Impostare il tempo e la temperatura di cottura scegliendo uno dei 7 preimpostati o impostandolo manualmente usando i pulsanti “+” “-”. Fare riferimento alla “Guida alla Cottura” a pagina 6 per determinare il tempo e la temperatura corretti.

NOTA: Quando si imposta il tempo manualmente, aggiungere sempre uno o due minuti in più al tempo di cottura per consentire al dispositivo di riscaldarsi.

5. Dopo aver impostato il tempo e la temperatura di cottura, premere il pulsante di accensione per avviare il ciclo di cottura.

Nota: per fermare il ciclo di cottura o ripristinare le impostazioni della friggitrice, premere nuovamente il pulsante di accensione.

Se il led rosso lampeggia, significa che la friggitrice sta iniziando il ciclo di cottura. Se non lampeggia, il dispositivo entrerà in modalità standby.

6. Potrebbe essere necessario scuotere alcuni ingredienti a metà del ciclo di cottura (fare riferimento alla “Guida alla Cottura” a pagina 6). Per fare ciò, estrarre la padella dall'apparecchio afferrando la maniglia, la friggitrice si spegnerà automaticamente, quindi scuotere la padella o girare gli alimenti con una pinza o un utensile da cucina adatto. Infine, rimetterla nella friggitrice ad aria per riprendere il ciclo di cottura. il timer verrà ripristinato all'impostazione originale, pertanto dovete prendere nota del tempo rimanente prima di estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria.

7. Una volta raggiunto il tempo di cottura impostato, il timer emetterà 5 segnali acustici, dopo che sono stati emessi questi 5 segnali acustici, la friggitrice si spegnerà entro 40 secondi.

8. Estrarre la padella dalla friggitrice e posizionarla su una presina da cucina.

NOTA: L'olio degli ingredienti si raccoglierà sul fondo della padella, pertanto dovete prestare attenzione quando estraete la padella dalla friggitrice.

9. Controllare se gli ingredienti sono cotti, in caso contrario, far semplicemente scorrere la padella di nuovo all'interno friggitrice, impostare il tempo e la temperatura di cottura e premere il pulsante di accensione per avviare la friggitrice ad aria.

10. Per rimuovere gli ingredienti, inserire la maniglia 1 nel cestello, afferrare e tirare la maniglia 1 per rimuovere il cestello dalla padella.

NOTA: Non capovolgere la padella, l'olio raccolto sul fondo si verserà sugli ingredienti.

11. Svuotare il contenuto in una ciotola o piatto.

SUGGERIMENTO: è possibile rimuovere il cestello dalla padella utilizzando delle pinze per trasferire ingredienti grandi o fragili dal cestello.

12. Se si desidera preparare più alimenti, è possibile utilizzare immediatamente la friggitrice ad aria una volta che un'altra serie di ingredienti da cuocere è pronta.

## **GUIDA ALLA COTTURA**

La tabella seguente è una guida che vi aiuterà a impostare il tempo e la temperatura corretta di alcuni ingredienti.

Nota: tenere presente che, poiché gli ingredienti differiscono per dimensioni, forma, marca e origine, non è possibile garantire che queste impostazioni siano le migliori per gli ingredienti specifici da voi selezionati. La tecnologia Rapid Air Fryer riscalda istantaneamente l'aria all'interno della friggitrice, quindi potreste estrarre la padella dalla friggitrice, la quale per un breve lasso temporale non interromperà il processo di cottura.

## **SUGGERIMENTI:**

- Il tempo di cottura di ingredienti piccoli di solito è più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Agitando gli ingredienti più piccoli quando si raggiunge la metà del tempo di cottura si ottiene un risultato finale migliore.
- L'aggiunta di un filo d'olio alle patate fresche e alla frittura darà un risultato croccante.
- Non friggere ingredienti estremamente grassi, come salsicce, nella friggitrice ad aria.
- Per preparare patatine croccanti consigliamo di tagliare una quantità di 500 grammi di patate.
- L'impasto confezionato richiede tempi di cottura più brevi rispetto all'impasto fatto in casa.
- Quando si preparano torte, quiche o ripieni, utilizzare semplicemente la teglia. Non usare il cestello.

## **PATATINE FATTE IN CASA**

Per preparare le patatine fatte in casa, seguire i passaggi seguenti:

1. Sciacquare le patate in acqua, quindi sbuciarle e affettarle.
2. Lavare bene i bastoncini di patate e asciugarli con carta assorbente.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, adagiare sopra i bastoncini e mescolare finché i bastoncini non saranno ricoperti d'olio.
4. Estrarre i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina, in modo che l'olio in eccesso rimanga all'interno. Versare i bastoncini nel cestello.
5. Friggere i bastoncini di patate secondo la guida alla cottura riportata sopra.

## PULIZIA

1. Pulire la friggitrice dopo ogni utilizzo. Scollegare la friggitrice dalla corrente.

**ATTENDERE SEMPRE ALMENO 30 MINUTI CHE LA FRIGGITRICE SI RAFFREDDI PRIMA DI PULIRLA.**

NOTA: non pulire la padella, il cestello e l'interno del dispositivo con utensili da cucina in metallo o materiali pulenti abrasivi poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

2. Pulire l'esterno della friggitrice passando un panno umido.

3. Pulire la padella e il cestello con acqua calda, sapone e una spugna non abrasiva. È possibile rimuovere eventuali residui di cibo utilizzando sapone liquido sgrassante.

Suggerimento: se ci sono residui di cibo attaccati al cestello o al fondo della padella, immergerla in acqua calda e sapone per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con dell'acqua calda e una spugna non abrasiva.

NOTA: assicurarsi di non far entrare troppa acqua all'interno dell'apparecchio, lo si vuole semplicemente pulire per eliminare eventuali residui di cibo e grasso.

5. Pulire la serpentina riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

### Corretto smaltimento di questo prodotto



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, essi vanno riciclati in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e ritiro o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il rivenditore potrà riprendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

IMPORTER:  
MH STAR UK LTD  
Address: Unit 27, Perivale  
Park, Horsenden lane South  
Perivale, UB6 7RH  
MADE IN CHINA

IMPORTATEUR:  
MH FRANCE  
2 Rue Maurice Hartmann  
92130 Issy Les Moulineaux  
France  
FABRIQUÉ EN CHINE

IMPORTEUR:  
MH Handel GmbH  
Wendenstraße 309  
D-20537 Hamburg  
Germany  
IN CHINA HERGESTELLT

IMPORTATO DA:  
AOSOM Italy srl  
Centro Direzionale Milanofiori  
Strada 1 Palazzo F1  
20057 Assago (MI)  
P.I.: 08567220960  
FATTO IN CINA