

Bedienungsanleitung Instruction Manual

Model:KDF-579D



Wir gratulieren Ihnen zur Auswahl unserer Produkte.

Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Anweisungen und Warnungen zur sicheren Verwendung.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
- Bed & Breakfast-Umgebungen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sollten beim Gebrauch von Elektrogeräten immer befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder den Sockel zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, die sich auch von den Funktionsoberflächen unterscheiden, können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden und einen Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches tragen. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen wurden, ist zulässig
Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien benutzen
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

10. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen beheizten Ofen.

11. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder anderes heißes Öl enthält.

12. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Trennen schalten Sie alle Bedienelemente aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehene Verwendung.

14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn ihnen eine Aufsicht oder Anleitung zum sicheren und verständlichen Umgang mit dem Gerät erteilt wurde die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

15. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

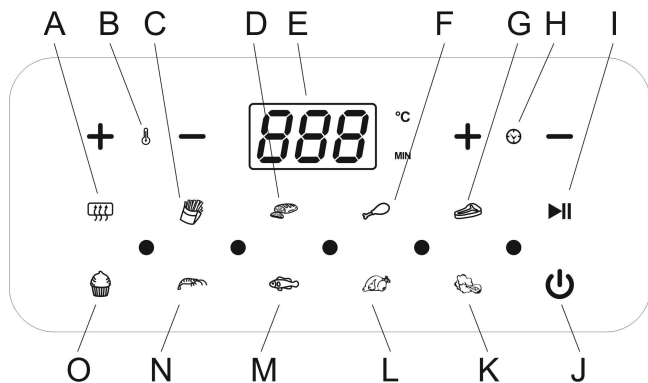
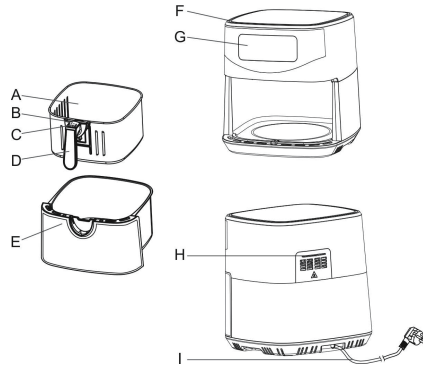
16. Die Geräte dürfen nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

EINFÜHRUNG

Diese All-Now-Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem Spitzengrill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluft-Fritteuse Speisen in alle Richtungen erwärmt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- A- Korb
- B- Schutzkappe
- C- Korbbtriegelungsknopf
- D- Korbgriff
- E- Das Tablett
- F- Lufteinlass
- G- Bedienfeld
- H- Fenster entlüften
- I- Netzkabel



- A-Vorheizen
- B-Temperatur plus / minus
- C-Pommes Frites
- D-Fleisch
- E-Zeit / Temperatur
- F-Hähnchenunterkeulen
- G-Steak
- H-Zeit plus / minus
- I-PAUSE
- J-START
- K-Gemüse
- L-Hähnchen
- M-Fisch
- N-Garnele O- Kuchen

Wichtig Achtung

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie über die sichere Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Sicherheitsbestimmungen verstanden haben damit verbundene Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das die elektrischen Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an Unbefugte, um beschädigte Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

- Beim Braten mit heißer Luft tritt heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.
Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf vom Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb.2)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie den Topf vom Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet, um sicher in Umgebungen wie Personalküchen, Farmen, Motels und anderen Umgebungen außerhalb von Wohngebieten verwendet zu werden. Es ist auch nicht für Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für gewerbliche oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät benötigt ungefähr 30 Minuten, um sich abzukühlen und sicher zu behandeln oder zu reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Korb und Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- 2 Stellen Sie den Korb in den Topf (Abb.3).
Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Bratergebnis der heißen Luft beeinträchtigt wird.

BENUTZUNG DES GERÄTS

Das ölfreie kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

Heißluft braten

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb.6)
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb. (Abb.5)
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse (Abb. 4).
Beachten Sie, dass Sie die Führungen im Gehäuse der Friteuse sorgfältig

ausrichten müssen.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne Korb.

Achtung: Den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht berühren, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Luftfritteuse

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Taste am Griff. (Abb. 3)

Tipp: Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie den Knopf am Griff. Nun heben Sie den Korb aus dem Topf.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Vorbereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät
Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1.
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf das Versuchsgestell. Drücken Sie dann die Entriegelungstaste und heben Sie den Korb aus der Pfanne.

Drehen Sie den Korb nicht mit dem Topf nach oben, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Topfboden angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.


Der Topf und die Zutaten sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Luftfritteuse kann Dampf aus dem Topf austreten.

10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.


BEDIENUNGSFELDANLEITUNG


1- Einschalten

Stecken Sie ein, es gibt BEEPS-Sounds. Aufleuchten. 1 Sekunde ist wieder im Standby-Modus:

Alle Lichter sind ausgeschaltet .

2- Menüauswahl/ Temperatur / Zeit




Stecken Sie es ein, es befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie , die Standardtemperatur und die Standardzeit des Programms betragen 180 ° C bzw. 15 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.


Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Wenn Sie auf das Funktionssymbol drücken, flackern die Lichter und drücken Sie dann auf Einheit , um zu arbeiten. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle gezeigt). Der Kunde kann Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.

(1). Der Temperaturregelbereich liegt zwischen 180 und 200 ° C. Jeder Klick auf die + / - Temperatur erhöht oder verringert 10 ° C. Bei 200 ° C , drücken Sie das "+", um auf eine Temperatur von 50 ° C zurückzukehren. Drücken Sie das "-" bei 50 ° C. Die Temperatur wechselt zurück zu 200 ° C. Während der Temperaturregelung flackert die Temperatur-Digitalanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während der Arbeit). Nach dreimaligem Flackern wurde die Temperatur eingestellt.

(2). Der Einstellzeitbereich beträgt 1 bis 60 Minuten. Jeder Klick auf die + / - Zeit erhöht oder verringert sich um 1 Minute. Wenn Sie nach 60 Minuten "+" drücken, wird die Zeit auf 01 Minuten zurückgesetzt. Wenn Sie nach 01 Minuten "-" drücken, wird die Temperatur auf 60 Minuten zurückgesetzt. Während der Zeitsteuerung flackert die Zeitanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während der Arbeit). Nach dreimaligem Flackern wurde die Zeit für die Einstellung eingestellt.

3- Starten, pausieren / stoppen

Stellen Sie nach der Auswahlfunktion die richtige Zeit und die richtige Temperatur ein, drücken Sie , der Start  beginnt zu flackern, nachdem BEEPS ertönt, beginnt die Maschine zu arbeiten. Drücken Sie während der Maschinenarbeit , nachdem BEEPS ertönt, die Maschine nicht mehr funktioniert.

Hören Sie auf zu flackern. Während die Maschine arbeitet, drücken Sie  nach BEEPS, die Maschine funktioniert nicht mehr und kehren Sie in den Standby-Modus zurück.

Bemerkung:

(1). Während der Arbeit können Sie das Bratblech herausnehmen, die Arbeit einstellen und das Garergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Die Maschine arbeitet weiter am Programm, wenn Sie das Bratblech hineinziehen.

(2). Stromausfall oder Netzstecker während der Arbeit, Maschine funktioniert nicht mehr, alle Lichter aus, Maschine arbeitet weiter am Programm, wenn sie eingeschaltet oder wieder eingesteckt wird.

3, während der Arbeit flackern ständig fünf rote Lichter um eins auf.

4- Programmende











Heizelement funktioniert nicht mehr, wenn die Arbeitszeit abgelaufen ist, 00 min anzeigen, Motor arbeitet weiter, Summerwarnung. Der Motor arbeitet 1 Minute weiter, die Kühlmaschine und die Maschine wechseln in den Standby-Modus.

Die Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Hinweise handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Weil die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt

Ziehen Sie den Topf kurz aus dem Gerät, während das Braten mit heißer Luft den Prozess kaum stört.

| Programmlogistik | | | |
|------------------|---|------------|-------------------|
| | Speisekarte | Zeit (min) | Temperature (°C) |
| Funktion |  Vorheizen | 3 | 180 |
| |  Pommes Frites | 18 | 200 |
| |  Fleisch | 12 | 200 |
| |  hähnchenunterkeulen | 20 | 200 |
| |  Steak | 12 | 180 |
| |  Kuchen | 25 | 160 |
| |  Garnele | 8 | 180 |
| |  Fisch | 10 | 180 |
| |  Hähnchen | 30 | 200 |
| |  Gemüse | 10 | 160 |

| | Zeit(min.) | Temperature(°C) | Schütteln | Zusatzinformation |
|--|------------|-----------------|-----------|-------------------|
|--|------------|-----------------|-----------|-------------------|

Kartoffeln & Pommes

| | | | | |
|--------------------------------|-------|-----|-----------|--------------------|
| Dünne gefrorene | 12-16 | 200 | Schütteln | |
| Thick frozen fries | 12-20 | 200 | Schütteln | |
| Dicke gefrorene Pommes | 18-25 | 180 | Schütteln | add1/2 tbsp of oil |
| Hausgemachte Kartoffelschnitze | 18-22 | 180 | Schütteln | add1/2 tbsp of oil |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel | 12-18 | 200 | Schütteln | add1/2 tbsp of oil |
| Rösti | 15-18 | 180 | | |
| Kartoffelgratin | 18-22 | 180 | | |

Geflügelfleisch

| | | | | |
|-------------------------|-------|-----|--|--|
| Steak | 8-12 | 180 | | |
| Schweinekoteletts | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 7-14 | 180 | | |
| Würstchen im Schlafrock | 13-15 | 200 | | |
| Trommelstöcke | 18-22 | 180 | | |
| Hähnchenbrust | 10-15 | 180 | | |

Snacks

| | | | | |
|------------------------------------|------|-----|-----------|----------------|
| Frühlingsrollen | 8-10 | 200 | Schütteln | Use oven-ready |
| Gefrorene Hähnchennuggets | 6-10 | 200 | Schütteln | Use oven-ready |
| Gefrorene Fischstäbchen | 6-10 | 200 | | Use oven-ready |
| Frozen Bread-Crumbed Cheese Snacks | 10 | 200 | | Use oven-ready |
| Gefülltes Gemüse | 10 | 160 | | Use oven-ready |

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie etwas Öl in frische Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würste zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Heißluft-Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten

- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen der Zutaten die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C (300oF) einstellen.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und der Antihafbeschichtungskorb. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Entfernen Sie den Topf, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Mit einer Entfettungsflüssigkeit können Sie Schmutzreste entfernen. Tipp: Wenn sich Schmutz auf dem Korb oder dem Topfboden festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste von Speiseresten.

Lager

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind. Umgebung
Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es erschöpft ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen
Garantie und Service
Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich an Ihr örtliches autorisiertes Servicecenter.

Fehlerbehebung

| problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|--|---|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht | Das Gerät ist nicht angeschlossen. | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. |
| | Sie haben den Timer nicht eingestellt. | Stellen Sie den Timer-Schlüssel auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten. |
| Die mit der | Die Menge der Zutaten | Legen Sie kleinere Mengen Zutaten in den Korb. |

| | | |
|--|---|--|
| Fritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig | im Korb ist zu groß. | Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie den Temperaturschlüssel auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwenden des Geräts“). |
| | Die Vorbereitungszeit ist zu kurz. | Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Vorbereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwenden des Geräts“). |
| Die Zutaten werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig frittiert. | Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. | Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes Frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden des Geräts". |
| Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen. | Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden soll. | Verwenden Sie Backofensnacks oder streichen Sie etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |
| Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben. | Der Korb enthält zu viele Zutaten. | Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus. |
| | Der Korb ist nicht richtig in den Topf gelegt. | Schieben Sie den Korb in den Topf, bis Sie ein Klicken hören |
| Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus. | Sie bereiten fettige Zutaten zu. | Wenn Sie fettige Zutaten in der Luftfritteuse braten, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich mehr als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. |
| | Der Topf enthält noch Fettreste von früherer Verwendung. | Weißer Rauch entsteht durch Fetterwärmung in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen. |
| Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig gebraten. | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten Fest bleiben. |
| | Sie haben die Kartoffelstangen nicht richtig gespült, bevor Sie sie gebraten haben. | Spülen Sie die Kartoffelstangen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stangen zu entfernen. |
| Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen. | Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab. | Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstangen richtig trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Kartoffelstangen für ein knusprigeres Ergebnis kleiner. |
| | | Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |

TECHNISCHE DATEN:

- Spannung: 220-240 V ~ 120 V ~ 50/60 Hz
- Leistung: 1800 Watt
- Kapazität des Korbes: 7.0 Litre
- Einstellbare Temperatur: 80 °C -200 °C (175-400 °F)
- Timer (0-60 min)

Technische Änderungen vorbehalten!



Dieses Zeichen informiert, dass nachdem das Gerät abgenutzt ist, es nicht mit normalem Hausmüll entsorgt werden kann. Der Verbraucher ist dazu verpflichtet, das Gerät an einer Fachentsorgungsstelle für Elektromüll abzugeben. Die Sammelnden, darunter die lokale Sammelstelle, Geschäfte und Gemeindeeinheiten bilden ein spezielles System, welches das Abgeben solcher Geräte möglich macht. Ein entsprechendes Vorgehen mit abgenutzten Elektrogeräten hilft gesundheits- und umweltschädliche Folgen zu vermeiden, die durch Schadstoffe, falsche Lagerung und Weiterverarbeitung entstehen können. Im Gerät wurden Schadstoffe, die die Umwelt während seiner Nutzung und auch danach, negativ beeinflussen könnten, begrenzt angewandt.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas oder Kunststoff.
5. Das Kaufdatum ist der Beginn der Garantiezeit, etwaige Garantiereparaturen verlängern nicht die Garantiedauer. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Before first use, always read the safety instructions and warnings included in this guide.

Failure to observe the below mentioned safety warnings and safety guidelines may cause electric shock, fire and/or serious injuries. Keep safety instructions and warnings at hand for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

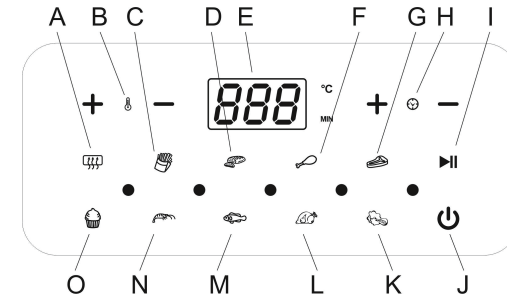
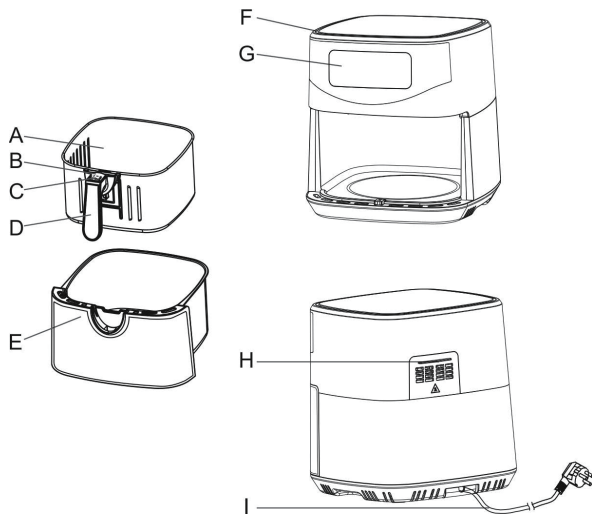
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. 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 made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Introduction

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.


General description

- A- Basket
- B- Protective cap
- C- Basket release button
- D- Basket handle
- E- The tray
- F- Air inlet
- G- Control panel
- H- Vent windows
- I- Power cord





- A- Pre-heat
- B- Temperature plus/minus
- C- French fries
- D- Meat
- E- Time/Temperature
- F- Drumsticks
- G- Steak
- H- Time plus/minus
- I- PAUSE
- J- START
- K- Vegetables
- L- Chicken
- M- Fish
- N- Shrimp
- O- Cake

1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all light will be off expect .

2. Menu selection/Temperature/Time





Plug in, it is at the standby mode. press , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

(1). The temperature control range is 180-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

(2). The adjusting time range is 1 to 60 min. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min,. At 01 min , if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

After select function ,set the right time and right temperature, press  , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press , after BEEPS sounds, machine stop working,  stop flickering. during the machine working, press  , after BEEPS, machine stop working, and machine back to standby mode.

Noted:

1. During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.
2. Power cut or unplug during working, machine stop working, all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.
3. During work, five red lights flicker on by one all the time.

4. End of program

Heating element stop working when working time is done, show 00 min, motor continues to work, buzzer warning. Motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

Important Danger

- 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 made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance 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.
Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- 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 pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.

- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. thoroughly clean the basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Never use the pot without the basket in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

1. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
2. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

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

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer 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.

3. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

4. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

5. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

6. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
7. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

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

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











Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the **pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-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 Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.

Menu table

| Program Logistics | | | |
|-------------------|--|-------------------|-------------------------|
| | Menu | Default time(min) | Default temperature(°C) |
| |  Pre-heat | 3 | 180 |
| |  French fries | 18 | 200 |
| |  Meat | 12 | 200 |
| |  Drumsticks | 20 | 200 |
| |  Steak | 12 | 180 |
| |  Cake | 25 | 160 |
| |  Shrimp | 8 | 180 |
| |  Fish | 10 | 180 |
| |  Chicken | 30 | 200 |
| |  Vegetables | 10 | 160 |

| | Time (min.) | Temperature(°C) | Shake | Extra information |
|--|-------------|-----------------|-------|-------------------|
|--|-------------|-----------------|-------|-------------------|

Potatoes & fries

| | | | | |
|-------------------------|-------|-----|-------|---------------------|
| Thin frozen fries | 12-16 | 200 | Shake | |
| Thick frozen fries | 12-20 | 200 | Shake | |
| Home-made fries (8x8mm) | 18-25 | 180 | Shake | add 1/2 tbsp of oil |
| Home-made potato wedges | 18-22 | 180 | Shake | add 1/2 tbsp of oil |
| Home-made potato cubes | 12-18 | 200 | Shake | add 1/2 tbsp of oil |
| Rösti | 15-18 | 180 | | |
| Potato gratin | 18-22 | 180 | | |

Meat & Poultry

| | | | | |
|----------------|-------|-----|--|--|
| Steak | 8-12 | 180 | | |
| Pork chops | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 7-14 | 180 | | |
| Sausage roll | 13-15 | 200 | | |
| Drumsticks | 18-22 | 180 | | |
| Chicken breast | 10-15 | 180 | | |

Snacks

| | | | | |
|------------------------------------|------|-----|-------|----------------|
| Spring rolls | 8-10 | 200 | Shake | Use oven-ready |
| Frozen chicken Nuggets | 6-10 | 200 | Shake | Use oven-ready |
| Frozen fish fingers | 6-10 | 200 | | Use oven-ready |
| Frozen Bread-crumbed cheese snacks | 10 | 200 | | Use oven-ready |
| Stuffed vegetables | 10 | 160 | | Use oven-ready |

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

Troubleshooting

| problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| The Hot-air fryer does not work | The appliance is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
| | You have not set the timer. | Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance. |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | The amount of ingredients in the basket is too big. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| | The preparation time is too short. | Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer. | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'. |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. |
| I cannot slide the pan into the appliance properly. | There are too much ingredients in the basket. | Do not fill the basket beyond the MAX indication. |
| | The basket is not placed in the pot correctly. | Push the basket down into the pot until you hear a click. |
| White smoke comes out of the appliance. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
| | The pot still contains grease residues from previous use. | White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use. |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer. | You did not use the right potato type. | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. |
| | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| 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. |

TECHNICAL DATA:

- Voltage: 220-240V (120V) ~50/60Hz
- Wattage: 1800 Watts
- Capacity of basket: 7.0 Liter
- Adjustable temperature: 80°C-200°C(175-400°F)
- Timer (0-60 min)

The manufacturer reserves the right to introduce technical modifications!



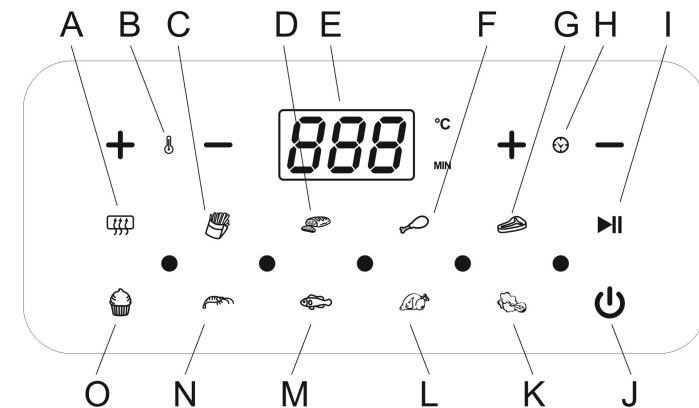
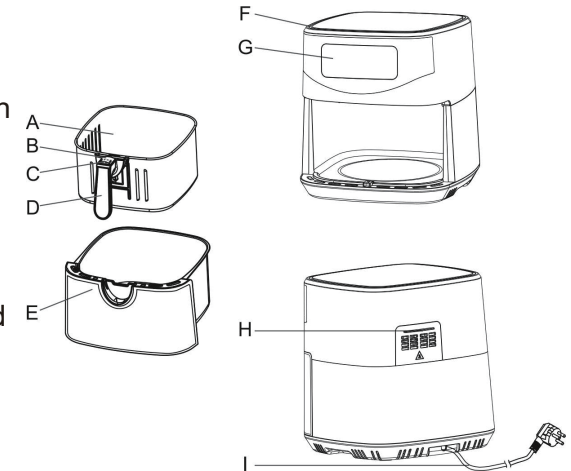
The symbol presented below indicates that the used equipment cannot be placed together with other household waste. The user is obliged to bring this item to the waste electrical and electronic equipment collection point where a suitable system is created to allow safe disposal of these items. Dangerous components present in electrical and electronic equipment have negative consequences for the environment and human health therefore correct handling of the equipment is very important. Certain substances which may adversely affect the environment over the life of the product and after use have been limited in this device.

Introduction

Merci d'avoir acheté cette friteuse à air de qualité supérieure. Vous pourrez désormais cuisiner toutes sortes d'aliments de manière plus saine - avec peu ou pas d'huile ! La friteuse à air utilise de l'air chaud, combiné à une circulation d'air à grande vitesse, et une grille supérieure pour préparer vos plats rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés et à la fois, et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

Description générale

- A: Panier
- B: Capuchon de protection
- C: Bouton de déverrouillage du panier
- D: Poignée de panier
- E: Plateau
- F: Entrée d'air
- G: Panneau de command
- H: Soupirlail
- I: Cordon d'alimentation



- A: Préchauffer B: Température plus/moins C: Frites D: Viande
- E: Temps/Température F: Pignons G: Steak H: Temps plus/moins
- I: PAUSE J: DÉMARRAGE K: Légumes L: Poulet M: Poisson
- N: Crevette O: Gâteau

Important

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le en lieu sûr pour référence future.

Danger

- Ne plongez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.
- Ne laissez aucune eau ou autre liquide pénétrer dans l'appareil - pour éviter tout choc électrique.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'il n'entre en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'évacuation d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la poêle d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale de votre pays avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service agréé par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants ni aux personnes handicapées physiques ou mentales ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, vous devez correctement indiquer à cette personne d'utiliser l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou qu'il refroidit.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que la nappe ou les rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10cm au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures d'échappement d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la

vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la plaque à frire de l'appareil.

- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.

Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le plateau de friture de l'appareil.

Mise en garde

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels ou dans d'autres environnements similaires.
- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions du manuel d'utilisation, la garantie sera invalide et le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez refroidir l'appareil pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirez les résidus.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
 2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil - autres que l'étiquette signalétique.
 3. Nettoyez soigneusement le panier et le plateau de friture avec de l'eau chaude et du savon liquide à l'aide d'une éponge non abrasive.
- Remarque: vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Préparation à l'utilisation


1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane, également résistante à la chaleur.
2. Placez correctement le panier dans la poêle à friture.

Ne remplissez pas la poêle avec de l'huile ou de tout autre liquide.


Ne posez rien sur le dessus l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture.


Utilisation de l'appareil

1. Branché

Il y a des sons BEEPS après avoir branché. Allumez. Dans 1 seconde il sera de retour en mode veille: toute la lumière sera éteinte et en attente de  .

2. Sélection du menu / Température / Temps






Une fois branché, il est en mode veille. Pressez  , température par défaut et temps par défaut du programme sont de 180° C, 15 min respectivement, à ce moment-là, vous pouvez régler le temps et la température librement en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/-.

Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuire différents aliments. Lorsque vous appuyez sur l'icône de fonction, les voyants clignotent, puis appuyez sur l'unité  pour faire commencer à fonctionner. Chaque fonction a sa propre temps et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Le client peut ajuster le temps et la température librement en utilisant le bouton Temps +/- et Température +/-.

(1). La plage de contrôle de la température est de 50 à 200° C. Chaque clic sur la température +/- augmentera ou diminuera de 10° C. A 200° C, appuyez sur le "+" pour revenir à une température de 50° C, appuyez sur le "-" à 50° C pour revenir à 200° C. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignote sur l'écran (ne clignote pas pendant le travail), après avoir cligné 3 fois, la température a été réglée;

(2). La plage de temps de réglage est de 1 à 60 minutes. Chaque clic sur le temps +/- augmentera ou diminuera de 1 min. A 60 min si vous appuyez sur "+", le temps reviendra à 01 min. A 01 min, si vous appuyez sur "-", la température reviendra à 60 min. Dans le processus de contrôle du temps, l'affichage numérique de l'heure clignote sur l'écran (ne clignote pas pendant le travail), après avoir cligné 3 fois, le temps a été réglé.

3. Démarrage, mise en pause / arrêt

Après avoir sélectionné la fonction, réglez le bon moment et la bonne température, appuyez sur  , le  commence à clignoter, après les sons BEEPS, la machine commence à fonctionner. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur  , après les BEEPS, la machine cesse de fonctionner, le  arrête le scintillement. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur  , après BEEPS, la machine cesse de fonctionner et la machine revient en mode veille.

Noté:

(1). Pendant le travail, vous pouvez retirer le plateau de friture, arrêter de travailler, et vous pouvez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus de

nourriture, la machine continue à travailler sur le programme si vous insérez le plateau de friture.










(2). Coupure de courant ou débranchée pendant le travail, la machine cesse de fonctionner, tous les voyants sont éteints. Après avoir allumé ou rebranché l'alimentation, la machine continue de fonctionner avec le programme.


(3). Pendant le travail, cinq voyants rouges clignotent tout le temps.

4. Fin du programme

Une fois le temps de travail écoulé, l'élément chauffant cesse de fonctionner et affiche 00 minutes (le moteur continue de fonctionner, le buzzer avertit. Le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute, refroidit la machine, puis la machine passe en mode veille.

Tableau des menus

| logistique du programme | | | |
|-------------------------|---|------------------------|------------------------------|
| | menu | Temps par défaut (min) | Température par défaut (° C) |
| fonction |  préchauffer | 3 | 180 |
| |  frites | 18 | 200 |
| |  viande | 12 | 200 |
| |  pilons | 20 | 200 |
| |  steak | 12 | 180 |
| |  gâteau | 25 | 160 |
| |  crevette | 8 | 180 |
| |  poisson | 10 | 180 |
| |  poulet | 30 | 200 |

| | | |
|---|----|-----|
|  légumes | 10 | 160 |
|---|----|-----|

Attention: ne touchez pas la casserole pendant environ 30 minutes pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la casserole que par la poignée.

Etape d'opération

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans le panier puis emportez le panier dans la poêle.
3. Mettez la poêle dans la bonne position. Choisissez la fonction relative dans le menu et appuyez sur DÉMARRER / PAUSE pour démarrer la cuisson.

4. Affichage à l'Ecran

Il affichera la température et le temps sur l'écran. La température signifie que la température de réglage et le temps est le temps de travail restant.

La fonction que nous avons sélectionnée est clignoter.

5. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson avant la friture (voir la section «Réglages» de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la poêle de cuisson de l'appareil par la poignée et secouez-la. Faites ensuite glisser la poêle de friture dans la friteuse à air.

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

6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

7. Vérifiez si les ingrédients sont cuits

Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, glissez simplement la plaque à frire dans l'appareil et faites-la cuire encore quelques minutes.

Conseil: Pour réduire le poids lors de l'agitation, vous pouvez retirer le panier de la casserole et il suffit de secouer le panier. Pour ce faire, retirez la casserole de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

8. Pour retirer les petits ingrédients, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors de la poêle.

Ne retournez pas le panier alors que la poêle y est toujours connectée, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond du plateau de friture se répandra et coulera sur les ingrédients.

Car après la friture à l'air chaud, la plaque de friture et les ingrédients sont chauds.

Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du plateau de friture.

9. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette.

Conseil: Pour retirer les ingrédients gros ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour sortir les ingrédients du panier.

10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est terminé, la friteuse à air est immédiatement prête pour la préparation d'un autre lot.

Remarque: Lors de la première utilisation de la Friteuse Saine, une légère fumée ou une légère odeur peut être émise. Ceci est normal et va bientôt disparaître. Assurez-vous qu'il y a une bonne ventilation autour de la Friteuse Saine.

Réglages

A l'exception du menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant le temps et la température. Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons pas garantir que ce sont les meilleurs paramètres pour vos ingrédients.

Etant donné que la Technologie d'Air Rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de tirer brièvement le plateau de friture hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils:

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin avant la cuisson a optimisé le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients frits de manière inégale.
- Vous pouvez enrober les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air en quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras dans la friteuse à air tels que des saucisses.
- 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 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte préparée sur place.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients en réglant la température à 150° C et la minuterie à environ 10 minutes.

| | Temps(min) | Température (° C) | Secouer | Informations supplémentaires |
|--|------------|-------------------|---------|------------------------------|
|--|------------|-------------------|---------|------------------------------|

Pommes de terre & frites

| | | | | |
|---|-------|-----|---------|--------------------------------------|
| Frites légèrement surgelées | 12-16 | 200 | Secouer | |
| Frites surgelées | 12-20 | 200 | Secouer | |
| Frites maison (8x8mm) | 18-25 | 180 | Secouer | ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Quartiers de pommes de terre faits maison | 18-22 | 180 | Secouer | ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Cubes de pommes de terre maison | 12-18 | 200 | Secouer | ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| pommes de terre rissolées | 15-18 | 180 | | |
| Gratin dauphinois | 18-22 | 180 | | |

Viande & Volaille

| | | | | |
|---------------------|-------|-----|--|--|
| Steak | 8-12 | 180 | | |
| Côtes de porc | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 7-14 | 180 | | |
| Rouleau de saucisse | 13-15 | 200 | | |
| Pilons | 18-22 | 180 | | |
| Poitrine de poulet | 10-15 | 180 | | |

Collations

| | | | | |
|---|------|-----|---------|-----------------------|
| Rouleaux de printemps | 8-10 | 200 | Secouer | Utiliser prêt au four |
| Pépites de poulet surgelées | 6-10 | 200 | Secouer | Utiliser prêt au four |
| Bâtonnets de poisson surgelés | 6-10 | 200 | | Utiliser prêt au four |
| Pain surgelé - Collations au fromage pané | 10 | 200 | | Utiliser prêt au four |
| Légumes farcis | 10 | 160 | | Utiliser prêt au four |

Remarque: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation / cuisson avant de commencer la friture si l'appareil est froid.

Faire des frites maison

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites. Si vous souhaitez faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous:

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, posez les bâtonnets de pommes de terre dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
4. Remove the potato sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the potato sticks in the basket.

Remarque: Ne pas incliner le bol pour mettre tous les bâtonnets de pommes de terre dans le panier en une seule fois, pour éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond de la plaque à frire.

5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: Retirez le plateau de friture pour laisser refroidir la friteuse à air plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le plateau de friture et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer toute saleté restante.

Remarque: Les poêles et les paniers sont résistants au lave-vaisselle.

Conseil: Si de la saleté est collée au panier ou au fond du plateau de friture, remplissez le plateau de friture d'eau chaude et d'un peu de savon liquide. Placez le panier dans la poêle et laissez tremper la poêle et le panier pendant environ 10 minutes.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
2. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Dépannage

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| La friteuse à air ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas branché sur le secteur. | Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre. |
| | Vous n'avez pas réglé la minuterie. | Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil. |
| Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits. | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée. | Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément. |
| | La température réglée est trop basse. | Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température requis (voir la section 'Réglages'). |
| | Le temps de préparation est trop court. | Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section 'Réglages'). |
| Les ingrédients ne sont pas uniformément frits dans la friteuse à air. | Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. | Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section 'Réglages'). |
| Les collations frites de la friteuse à air ne sont pas croustillantes. | Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des collations au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant. |
| Je ne parviens pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil. | Il y a trop de nourriture dans le panier. | Ne remplissez pas le panier au-delà du montant Max indiqué dans le tableau de la page précédente. |
| | Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole. | Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic. |
| De la fumée blanche sort de l'appareil | Vous préparez des ingrédients gras. | Faites attention à ce que la température est bien contrôlée pour être inférieure à 180°C, lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| | La casserole contient encore des résidus gras d'une utilisation précédente. | La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation. |
| Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air. | Vous n'avez pas bien trempé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire. | Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant. |
| | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. | Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. |
| Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air. | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites. | Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile. |
| | | Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus minces pour un résultat plus croustillant. |
| | | Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |

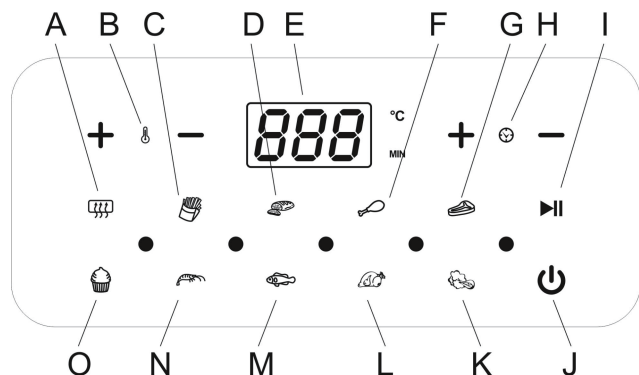
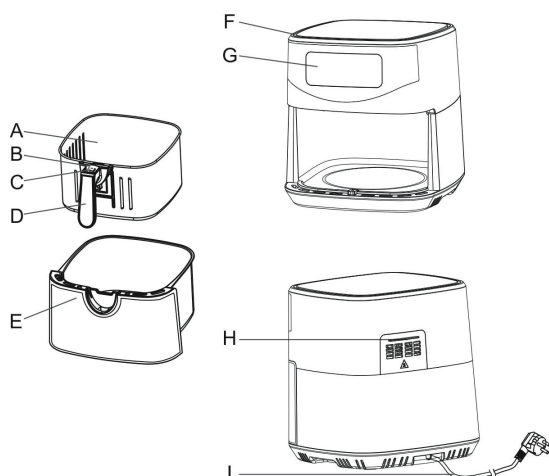
Introduzione

Grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria di alta qualità, ora sarai in grado di cucinare un vasto assortimento di cibi in modo più sano, con poco olio o senza!

La friggitrice ad aria che utilizza l'aria calda, con la circolazione dell'aria ad alta velocità, e una griglia superiore può essere usata per preparare i piatti rapidamente e facilmente. Tutti i lati degli ingredienti vengono riscaldati, contemporaneamente, non è necessario aggiungere olio nella maggior parte dei casi.

Descrizione generale

- A: cestino
 B: copertino protettivo
 C: pulsante di sblocco del cestino
 D: manico del cestino
 E: vassoio
 F: entrata dell'aria
 G: pannello di controllo
 H: finestra di sfogo
 I: cavo di alimentazione



- A: Preriscaldare B: Temperatura più/meno C: Patatine D: Carne

- E: Tempo/temperatura F: Coscia di pollo G: Bistecca H: Tempo più/meno I: PAUSA J: AVVIO K: Verdure L: Pollo M: Pesce N: Gambero O: Torta

Importante

Leggere attentamente questo manuale dell'utente prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo in un luogo sicuro per riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio - per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestino, per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'entrata dell'aria e le aperture di scarico dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il vassoio per friggere con olio in quanto ciò potrebbe provocare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale del proprio paese prima di collegarlo.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario sostituirlo presso un centro di assistenza autorizzato da persone qualificate per evitare i rischi.
- Questo apparecchio non è adatto a bambini o persone con handicap fisici o mentali o prive di esperienza e conoscenza. Se qualcun altro utilizza l'apparecchio, tale persona deve essere adeguatamente guidata nel suo utilizzo.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio o manovrare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai questo apparecchio a un temporizzatore esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie o tende.

- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'elettrodomestico. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso finestra di sfogo dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e da finestre di sfogo. Prestare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il vassoio per friggere dall'apparecchio.
- La superficie sotto l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente se si vede del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio.

Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il vassoio per friggere dall'apparecchio.

Attenzione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti quali cucine del personale, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Né è inteso per essere utilizzato da clienti in hotel o altri ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale utente, la garanzia decade e il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono essere causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovere i resti bruciati.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, diversi dall'etichetta di classificazione.
3. Pulire accuratamente il cestino e il vassoio per friggere con acqua calda e un po' di detersivo liquido utilizzando una spugna non abrasiva.
Nota: puoi pulire queste parti anche in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana che sia anche resistente al calore.


2. Posizionare correttamente il cestino nel vassoio per friggere.

Non riempire il vassoio per friggere con olio o altri liquidi.


Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, poiché interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria.


Utilizzo dell'apparecchio

1. Accedere

Collega, quando viene emesso un segnale acustico: BEEPS, si accende. Fra 1 secondo tornerà in modalità standby: tutta la luce sarà spenta tranne  .

2. Selezionare menu/ Temperatura / Tempo

Collegare, è in modalità standby. Premere  , la temperatura predefinita e il tempo predefinito del programma sono 180 °C e 15 minuti, a quel punto è possibile regolare il tempo e la temperatura liberamente utilizzando i pulsanti Time +/- e Temperature +/-.

È inoltre possibile premere qualsiasi icona di funzione per cuocere cibi diversi. Quando si preme un segno della funzione, la luce lampeggia, quindi si preme  l'apparecchio inizia a lavorare. Ogni funzione ha il proprio tempo e temperatura predefiniti (COME mostrato nella tabella). Il cliente può regolare l'ora e la temperatura liberamente utilizzando i pulsanti Time +/- e Temperature +/-.

(1). L'intervallo di controllo della temperatura è 50-200 °C, ogni clic sulla Temperatura +/- aumenterà o ridurrà di 10 °C. A 200 °C, premere il tasto "+", tornerà a una temperatura di 50 °C, premere il pulsante "-" a 50 °C la temperatura tornerà a 200 °C. Nel processo di controllo del tempo, il display digitale del tempo lampeggerà sullo schermo (non lampeggia durante il lavoro), dopo aver lampeggiato 3 volte, il tempo è stato impostato;

(2). L'intervallo di tempo di regolazione è compreso tra 1 e 60 minuti. ogni clic sul Tempo + / - aumenterà o diminuirà di 1 min. A 60 min, se si preme "+", il tempo tornerà a 01 min. A 01 min, se si preme "-" la temperatura tornerà a 60 min. Nel processo di controllo del tempo, il display digitale del tempo lampeggerà sullo schermo (non lampeggia durante il lavoro), dopo aver lampeggiato 3 volte, il tempo è stato impostato.

3. Avvio, pausa / fine

Dopo aver selezionato la funzione, impostare il tempo e la temperatura corrette, premere **▶▶**, il **▶▶** inizia a lampeggiare, dopo che suona BEEPS, la macchina inizia a funzionare. Durante il funzionamento della macchina, premere **▶▶**, dopo il suono dei BEEPS, la macchina smette di funzionare e **▶▶** smettere di lampeggiare. Durante il funzionamento della macchina, premere **⏻**, dopo BEEPS, la macchina smette di funzionare e la macchina torna in modalità standby.

Note:

- (1) Durante il lavoro, puoi estrarre il vassoio per friggere, smettere il funzionamento e puoi controllare il risultato della cottura o aggiungere altri cibi, la macchina continua a lavorare sul programma quando inserisci il vassoio.
- (2) Durante il lavoro l'alimentazione viene interrotta o scollegata, il funzionamento della macchina viene interrotto, tutte le luci sono spente e la macchina continua a funzionare sul programma quando viene accesa o ricollegata.
- (3) Durante il lavoro, cinque luci rosse lampeggiano in continua.

4. Fine del programma

Gli elementi riscaldanti funzionano fino al termine del tempo di lavoro, indicando 00 min, il motore continua a funzionare, e c'è un avviso acustico. Il motore continua a funzionare per 1 minuto, la macchina si raffredda, quindi la macchina si spegne in modalità standby.

Tabella dei menu

| Piano del programma | | | |
|---------------------|-----------------|-------------------------|------------------------------|
| | menu | Tempo predefinito (min) | Temperatura predefinita (°C) |
| funzione | preriscaldare | 3 | 180 |
| | patatine fritte | 18 | 200 |
| | carne | 12 | 200 |

| | | | |
|--|----------|----|-----|
| | coscia | 20 | 200 |
| | bistecca | 12 | 180 |
| | torta | 25 | 160 |
| | gambero | 8 | 180 |
| | pesce | 10 | 180 |
| | pollo | 30 | 200 |
| | verdure | 10 | 160 |

Attenzione: Non toccare la padella durante il programma e circa 30 minuti dopo l'uso. Quando fa molto caldo, tenere la padella solo per il manico.

Fase operativa

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
2. Mettere gli ingredienti nel cestino e poi portare il cestino nel vassoio per friggere.
3. Mettere il vassoio per friggere nella posizione corretta. Scegliere la funzione relativa dal menu e premere AVVIO / PAUSA per avviare la cottura.
4. Indicazioni sullo schermo
Mostrerà la temperatura e il tempo sullo schermo. La temperatura indica la temperatura impostata e il tempo indica il restante tempo di lavoro

La funzione che abbiamo selezionato è Flicker

5. Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà del programma prima di essere fritti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, tirare il vassoio per friggere fuori dall'apparecchio per la maniglia e scuoterlo. Poi mettere il vassoio per friggere nuovamente nella friggitrice ad aria.

Attenzione: non premere il pulsante di sblocco del cestino durante la scossa.

6. Quando si sente il campanello del timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Tirare fuori il vassoio dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
7. Controlla se gli ingredienti sono pronti
Se gli ingredienti non sono ancora cotti, inserire nuovamente il vassoio per friggere nell'apparecchio e cuocere per altri minuti.

Suggerimento: Per ridurre il peso durante l'agitazione, è possibile estrarre il cestino dall'apparecchio, e scuotere solo il cestino. Per fare ciò, estrarre il vassoio per friggere dall'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore e premere il pulsante di sblocco del cestino.

8. Per rimuovere piccoli ingredienti, premere il pulsante di sblocco del cestino ed estrarre il vassoio per friggere.

Non capovolgere il cestino con il vassoio ancora attaccato, poiché l'olio eccessivo riunito sul fondo del vassoio fuoriesce e cola sugli ingredienti.

Perché dopo la frittura ad aria calda, il vassoio e gli ingredienti sono caldi. Il vapore potrebbe fuoriuscire dal vassoio per friggere a seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria.

9. Svuotare il cestino in una ciotola o su un piatto.

Suggerimento: Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, utilizzare una pinza per prendere gli ingredienti dal cestino.

10. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

Nota: quando si utilizza la friggitrice salutare per la prima volta, è possibile che un leggero fumo o odore emessa. Questo è normale e presto diminuirà. Assicurarsi che ci sia una buona ventilazione ambientale intorno alla friggitrice.

Impostazioni

Tranne il menù preimpostato, è anche possibile utilizzare questa friggitrice ad aria per preparare altri cibi impostando il tempo e la temperatura. Questa tabella seguente ti aiuta a selezionare le impostazioni per gli ingredienti che desideri preparare.

Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che siano l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

5

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'elettrodomestico, estrarre brevemente il vassoio per friggere dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda potrebbe disturbare il processo.

Suggerimenti:

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono meno tempo di preparazione rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà prima della cottura può favorire il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme.

- Puoi spalmare le patate fresche con un filo d'olio per avere le patatine più croccanti. Friggi i tuoi ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi nella friggitrice ad aria come le salsicce. Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usare l'impasto già pronto per preparare spuntini ripieni in modo facile e veloce. L'impasto prefabbricato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto appena fatto.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti mettendo la temperatura a 150 ° C e il timer a circa 10 minuti.

| | Tempo (min.) | Temperatura(°C) | Scuotere | Altre informazioni |
|--|--------------|-----------------|----------|--------------------|
|--|--------------|-----------------|----------|--------------------|

Patate & patatine fritte

| | | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|----------|----------------------------------|
| Patatine fritte congelate sottili | 12-16 | 200 | Scuotere | |
| Patatine fritte congelate spesse | 12-20 | 200 | Scuotere | |
| Patatine fritte fatte a casa (8x8mm) | 18-25 | 180 | Scuotere | aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Patate a spicchi fatti a casa | 18-22 | 180 | Scuotere | aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Patate a cubetti fatti a casa | 12-18 | 200 | Scuotere | aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio |
| Rösti | 15-18 | 180 | | |
| Patate gratinate | 18-22 | 180 | | |

Carne & Pollame

| | | | | |
|----------------------|-------|-----|--|--|
| Bistecca | 8-12 | 180 | | |
| Bracioline di maiale | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 7-14 | 180 | | |
| Rotolo di salsiccia | 13-15 | 200 | | |

| | | | | |
|-----------------|-------|-----|--|--|
| Coscia di pollo | 18-22 | 180 | | |
| Petto di pollo | 10-15 | 180 | | |

Spuntini

| | | | | |
|-------------------------------|------|-----|----------|--------------------|
| Involtini primavera | 8-10 | 200 | Scuotere | usare forno pronto |
| Crocchette di pollo surgelate | 6-10 | 200 | Scuotere | usare forno pronto |
| Bastoncini di pesce surgelati | 6-10 | 200 | | usare forno pronto |
| Snack al formaggio ripieno | 10 | 200 | | usare forno pronto |
| Verdure ripiene | 10 | 160 | | usare forno pronto |

Nota: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione / cottura prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo.

Preparare patatine fritte fatte in casa

Per ottenere i migliori risultati, consigliamo di utilizzare patatine fritte precotte. Se vuoi preparare patatine fritte fatte in casa, segui i passaggi seguenti:

1. Pelare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Mettete a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, estraeteli e asciugateli con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, spalmarlo sui bastoncini di patate e mescolarli fino a quando i bastoncini non saranno ricoperti di olio.
4. Rimuovere i bastoncini di patate dalla ciotola con le dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Metti i bastoncini di patate nel cestino.
Nota: Non inclinare la ciotola per mettere tutti i bastoncini di patate nel cestello in una volta sola, per evitare che l'olio in eccesso si raccolga sul fondo del vassoio.
5. Friggere i bastoncini di patate secondo le istruzioni in questo capitolo.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il vassoio, il cestino e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, poiché potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliete la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.
Nota: Rimuovere il vassoio per friggere per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il vassoio e il cestino con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.

Puoi utilizzare un detersivo liquido per rimuovere lo sporco residuo.

Nota: Il vassoio e il cestino per friggere possono essere lavati in lavastoviglie.

Suggerimento: Se lo sporco è rimasto attaccato al cestino o al fondo del vassoio per friggere, riempire il vassoio con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Mettere il cestino nel vassoio per friggere e lasciare il vassoio e il cestino in ammollo per circa 10 minuti.

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

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Risoluzione dei problemi

| Problema | Possibili cause | Soluzione |
|--|---|--|
| La friggitrice ad aria non funziona. | L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. | Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra. |
| | Non hai impostato il timer. | Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio. |
| Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti. | La quantità degli ingredienti nel cestino è eccessiva. | Mettere piccole quantità di ingredienti nel cestino. Lotti più piccoli vengono fritti più volte. |
| | La temperatura impostata è troppo bassa. | Girare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione di temperatura richiesta (vedere la sezione "impostazioni"). |
| | Il tempo di preparazione è troppo breve. | Girare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "impostazioni"). |
| Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria. | Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. | Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (e.s. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "impostazioni"). |
| Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria. | Hai usato un tipo di snack per essere preparato in una friggitrice tradizionale. | Utilizzare degli snack da forno o spalmarli leggermente con dell'olio per ottenere i cibi più croccante. |
| Non riesco a inserire correttamente la padella nell'apparecchio | C'è troppo cibo nel cestello. | Non riempire il cestino oltre l'importo massimo indicato nella tabella della pagina precedente. |

| | | |
|------------------------------------|--|---|
| | Il cestino non è posizionato correttamente nella | Spingere il cestino nella macchina finché non si sente un clic. |
| Dall'apparecchio esce fumo bianco. | Stai preparando ingredienti grassi. | Prestare attenzione che la temperatura sia ben controllata e inferiore a 180 °C, quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria. |

| Problema | Possibili cause | Soluzione |
|--|---|---|
| | La macchina contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente. | Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella macchina. Assicurati di pulire il vassoio correttamente dopo ogni utilizzo. |
| Le patatine fritte fresche non sono fritte in modo uniforme nella friggitrice ad aria. | Non hai messo a bagno adeguatamente i bastoncini di patate prima di friggerli. | Immergere i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; tirateli fuori e asciugateli con carta da cucina. |
| | Non hai usato il tipo di patata giusto. | Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura. |
| 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. | Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli di olio. |
| | | Tagliare la patata a bastoncini più sottili per un farli più croccanti. |
| | | Aggiungere un po' più di olio per farli più croccanti. |

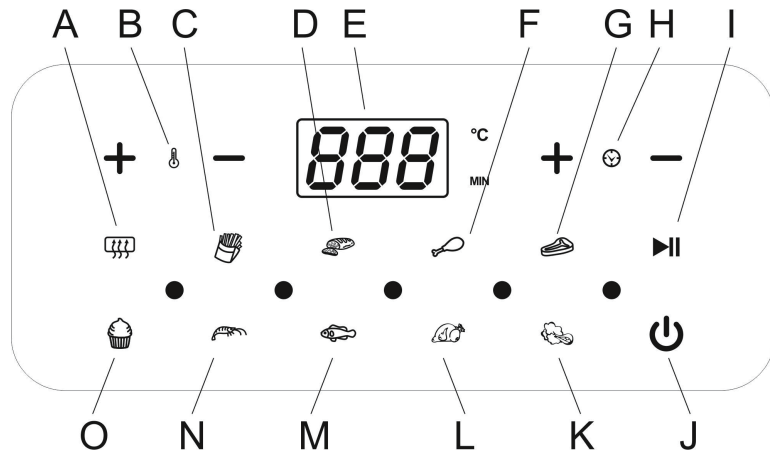
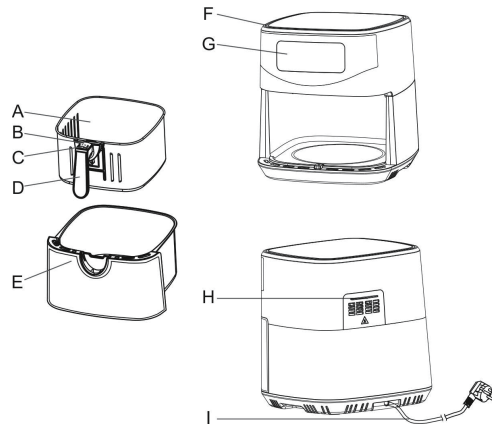
Introducción

Gracias por comprar esta freidora premium. Ahora podrá cocinar una amplia variedad de alimentos de una manera más saludable, ¡con poco o nada de aceite!

La freidora utiliza aire caliente, combinado con la circulación de alta velocidad de aire y una parrilla superior para preparar sus platos rápida y fácilmente. Los ingredientes se calientan por todos lados, a la vez, y no es necesario agregar aceite en la mayoría de los casos.

Descripción general

- A: Canasta
- B: Tapa protectora
- C: Botón de liberación de la canasta
- D: Mango de canasta
- E: Bandeja
- F: Entrada de aire
- G: Panel de control
- H: Ventanas de ventilación
- I: Cable de energía



- A: Precalentamiento B: Temperatura más/menos C: Papas fritas
- D: Carne E: Tiempo/Temperatura F: Tambor G: Filete
- H: Tiempo más/menos I: PAUSA J: INICIO K: Verduras L: Pollo
- M: Pescado N: Camarón O: Pastel

Importante

Lea este manual de usuario detenidamente antes de utilizar el aparato y guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.

Peligroso

- No sumerja nunca la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua, ni lave debajo del grifo.
- No deje que ningún agua u otros líquidos ingrese al aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en el cesto, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire mientras el dispositivo está funcionando.
- No llene la bandeja de papel frito con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del dispositivo mientras el dispositivo está funcionando.
- Verifique si el voltaje indicado en el dispositivo se corresponde con el voltaje de la red local de su país antes de conectar el aparato.
- No utilice el dispositivo si el enchufe, el cable de alimentación o el dispositivo están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo en un centro de servicio con una calificación similar para evitar el peligro.
- Este dispositivo no es adecuado para niños o personas con defectos físicos o mentales o sin experiencia ni conocimiento. Si desea que otros usen este dispositivo, debe guiar a esa persona correctamente para que lo use.
- Cuando el dispositivo se enciende o se enfría, mantenga el dispositivo y su cable alejados del contacto de los niños.
- Mantenga el cable lejos de la superficie caliente.
- No enchufe el dispositivo ni opere el control panel con las manos mojadas.
- Conecte el dispositivo solo a una toma de pared conectada a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el zócalo de la pared.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo.
- No coloque el equipo en o cerca de materiales inflamables, como manteles o cortinas.
- No apoye el equipo contra la pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún propósito que no sea los descritos en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de escape de aire. Cuando retire la bandeja de la sartén de su equipo, preste atención al vapor caliente y al aire caliente.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
- Si ve el humo negro en el aparato, desenchufe el enchufe de inmediato. Espere a que se

detenga la descarga de humo y retire la bandeja frita del aparato.

Precaución

- Coloque el dispositivo en una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Si el equipo se usa incorrectamente o no se usa como se describe en el manual del usuario, la garantía no es válida y el vendedor se niega a asumir ninguna responsabilidad por cualquier daño que pueda causar.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que los aparatos se enfríen aproximadamente 30 minutos antes de manejarlo o limpiarlo.
- Eliminar los residuos quemados.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del dispositivo, excepto la etiqueta de calificación.
3. Limpiar a fondo la cesta y la bandeja de freír con agua caliente y un poco de jabón líquido con una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

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

Preparándose para usar

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.

2. Coloque la canasta correctamente en la sartén.


No llene la bandeja de freír con aceite u otro líquido.

No coloque nada sobre el aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire.


Usa el equipo


1. Encendido

Conéctelo, hay sonidos BEEPS. Encender. 1 segundo volverá al

modo de espera: todas las luces se apagarán .

2. Selección de menú/Temperatura/Tiempo





Enchufe, está en modo de espera, presione , la temperatura predeterminada y la hora predeterminada, el Programa es de 180°C, 15 minutos, cuando puede usar los botones Tiempo +/- Temperatura +/- para ajustar libremente el tiempo y la temperatura.


También puede cocinar diferentes alimentos con cualquier ícono de función. Cuando se presiona el ícono de función, la luz parpadea y la unidad  comienza a funcionar. Cada función tiene su propia hora y temperatura predeterminadas (Como se muestra en la tabla). Los clientes pueden ajustar libremente el tiempo y la temperatura utilizando los botones Tiempo +/- y Temperatura +/.

(1). El rango de control de temperatura es 180- 200°C, cada clic en + / - la temperatura aumentará o reducirá 10°C. En 200°C, presione el botón "+", para volver a una temperatura de 50°C, presione el "- " en 50°C y la temperatura volverá a 200°C. En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el trabajo), parpadeará 3 veces, la temperatura se ha configurado;

(2). El rango de tiempo de ajuste de 1 ~ 60 minutos, cada clic +/- el tiempo aumentará o disminuirá 1min. Presione "+" en 60 minutos, el tiempo volverá a 01 minutos. En 01 minutos, si haces clic "- ", la temperatura se reciclará de nuevo 60 minutos. Durante el control del tiempo, la pantalla numérica del tiempo parpadea en la pantalla (no parpadea durante el trabajo), y después de 3 parpadeos, el tiempo se ha configurado.

3. Iniciar, pausar / detener

Después de seleccionar la función, configure la hora correcta y la temperatura correcta, presione ,  comienza a parpadear, sonido BEEPS, la máquina comenzó a funcionar. Durante el funcionamiento de la máquina, presione , después de sonido BEEPS, la máquina deja de funcionar,  deja de parpadear.

Durante el funcionamiento de la máquina, presione , después de BEEPS, machine deje de funcionar y la máquina vuelva al modo de espera.

Señalado:

(1). Durante el trabajo, puede quitar la bandeja de fritura, dejar de trabajar, puede verificar los resultados de la cocina o agregar más alimentos a la máquina para continuar trabajando si se inserta en la bandeja de fritura.

(2). Durante el proceso de trabajo, apague o desenchufe el enchufe, la máquina











deje de funcionar, todas las luces se apaguen, la máquina continúe funcionando, el programa se enciende o se inserta nuevamente.

(3). Durante el trabajo, cinco luces rojas parpadean todo el tiempo.

4. El programa ha terminado

El elemento calefactor deja de funcionar cuando termina el tiempo de trabajo, muestra 00 min, el motor sigue funcionando, avisador acústico. El motor sigue funcionando durante 1 minuto, enfría la máquina y luego la máquina cambia al modo de espera.

Mesa de menú

| program logistics | | | |
|-------------------|--|---------------------------|--------------------------------|
| | menú | Hora predeterminada (min) | Temperatura predeterminada(°C) |
| function |  precalentar | 3 | 180 |
| |  papas fritas | 18 | 200 |
| |  carne | 12 | 200 |
| |  baquetas | 20 | 200 |
| |  filete | 12 | 180 |
| |  pastel | 25 | 160 |
| |  camarón | 8 | 180 |
| |  pez | 10 | 180 |
| |  pollo | 30 | 200 |
| |  verduras | 10 | 160 |

Precaución: No toque la sartén durante unos 30 minutos después de su uso, ya que está muy caliente. Sujete la sartén solo por el asa.

Paso de operación

1. Conecte el enchufe de red en un enchufe de pared con toma de tierra.
2. Coloque los ingredientes en la canasta y coloque la canasta en una sartén.
3. Coloque la sartén en el lugar correcto. Seleccione la función relevante en el menú y presione INICIO/PAUSA para comenzar a cocinar.

4. Pantalla De Pantalla

Mostrará la temperatura y el tiempo en la pantalla. Temperatura significa que la ajuste de temperatura y el tiempo siguen siendo tiempo de trabajo.

La función que hemos seleccionado es Flicker

5. Algunos ingredientes deben agitarse hasta la mitad antes de freír (consulte la sección 'Ajustes' en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la bandeja de freír del aparato por el asa y agítela. Luego, deslice la bandeja para freír nuevamente en la freidora.

Nota: No presione el botón de lanzamiento de la canasta durante el balanceo.

6. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha terminado. Saque la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

7. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la bandeja para freír nuevamente en el aparato y cocine más minutos.

Sugerencia: Para reducir el peso durante la agitación, puede retirar la canasta de la sartén y solo necesita agitar la canasta. Para hacerlo, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la canasta .

8. Para eliminar los ingredientes pequeños, presione el botón de lanzamiento de la canasta para levantar la canasta de la bandeja frita.

No coloque la canasta boca abajo con la bandeja de freír todavía unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la bandeja de freír se derramará y se derramará sobre los ingredientes.

Porque después de freír con aire caliente la fritura a través y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la fritura al aire, "el vapor puede escapar de la freidora.

9. Vacíe la canasta en un bol o en un plato.

Consejo: Para quitar los ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para sacar los ingredientes de la canasta.

10. Cuando se hace un lote de ingredientes, la freidora está lista instantáneamente para preparar otro lote.

Nota: Cuando utilice la Health Fryer por primera vez, se puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que haya una buena ventilación alrededor de la Health Fryer.

Ajustes

Además del menú preestablecido, también puede usar esta freidora para hacer otros alimentos estableciendo el tiempo y la temperatura. La siguiente tabla lo ayuda a elegir la configuración básica para los ingredientes que se prepararán.

Nota: Recuerde, estas configuraciones son solo de referencia. Debido a la fuente, el tamaño, la forma y la marca de las materias primas, no podemos garantizar que estos sean los mejores ingredientes para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar la bandeja de freír brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos:

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Más ingredientes requieren solo un poco más de tiempo de preparación, menos ingredientes requieren solo un poco de tiempo de preparación.
- Agite los ingredientes más pequeños antes de cocinar, optimice el resultado final y ayude a evitar ingredientes fritos no homogéneos.
- Puedes aplicar un poco de aceite a las papas frescas y el resultado será crujiente. Unos minutos después de agregar el aceite, coloque los ingredientes en la freidora de aire.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos en freidoras de aire, como salchichas.
- Los bocadillos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crocantes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en el lugar.
- También puede utilizar la freidora para recalentar los ingredientes ajustando la temperatura a 150°C y el temporizador a unos 10 minutos.

| | Hora(min.) | Temperatura(°C) | Agitar | Información extra |
|--|------------|-----------------|--------|-------------------|
|--|------------|-----------------|--------|-------------------|

Patatas & Papas fritas

| | | | | |
|-------------------------------------|--------|-----|--------|---------------------------------|
| Finas papas fritas | 12- 16 | 200 | Agitar | |
| Papas fritas | 12- 20 | 200 | Agitar | |
| Papas fritas caseras (8x8 mm) | 18- 25 | 180 | Agitar | Agregue 1/2 cucharada de aceite |
| Cuñas de papa caseras | 18- 22 | 180 | Agitar | Agregue 1/2 cucharada de aceite |
| Bloque cúbico de papa hecho en casa | 12- 18 | 200 | Agitar | Agregue 1/2 cucharada de aceite |
| Rosti | 15- 18 | 180 | | |
| Patata gratis | 18- 22 | 180 | | |

Productos Cárnicos & Avícolas

| | | | | |
|------------------|--------|-----|--|--|
| Bife | 8- 12 | 180 | | |
| Chuletas de | 10- 14 | 180 | | |
| Hamburguesa | 7- 14 | 180 | | |
| Rollo de | 13- 15 | 200 | | |
| Baquetas | 18- 22 | 180 | | |
| Pechuga de pollo | 10- 15 | 180 | | |

Meriendas

| | | | | |
|---|-------|-----|--------|--------------|
| Rollitos de primavera | 8- 10 | 200 | Agitar | Usa el horno |
| Dedos de pescado congelados | 6- 10 | 200 | Agitar | Usa el horno |
| Dedos de pescado congelados | 6- 10 | 200 | | Usa el horno |
| Pan congelado-bocadillos de queso rallado | 10 | 200 | | Usa el horno |
| Verduras rellenas | 10 | 160 | | Usa el horno |

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación /cocción antes de comenzar a freír si el aparato está frío.

Hacer papas fritas caseras

Para lograr los mejores resultados, recomendamos el uso de papas fritas precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga estos pasos:

1. Pele la piel de la papa y córtela en palos.
2. Coloque el palo de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, sáquelo y séquelo con papel de cocina.
3. Verter 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, poner encima los patatas de patata y mezclar hasta que los palitos queden cubiertos de aceite.
4. Retire los palitos de papa del tazón con los dedos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el tazón. Pon los palitos de papa en la canasta.
5. **Nota:** No incline el recipiente para poner todos los palitos de papa en la canasta de una vez, para evitar que el exceso de aceite se acumule en el fondo de la bandeja para freír.
6. Freír los palitos de patata según las instrucciones de este capítulo.

Limpeza

Limpeza el equipo después de cada uso.

La bandeja de freír, la cesta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

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

Nota: Retire la bandeja para enfriar el secador de aire más rápido.

2. Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo.
3. Limpiar la bandeja y el cesto de freír con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.

Puede usar el detergente para eliminar la suciedad restante.

Nota: Las bandejas y cestas fritas son a prueba de lavavajillas.

Consejo: Si la suciedad se adhiere a la canasta o se adhiere a la parte inferior de la sartén, agregue agua caliente y un poco de jabón para lavar la sartén. Coloque la canasta en una sartén y remoje la sartén y la canasta durante aproximadamente 10 minutos.

1. Limpie el interior del equipo con agua caliente y esponjas no abrasivas.
2. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo alimenticio.

Almacenamiento

1. Desconecte la energía del dispositivo antes de enfriarlo.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

Solución de problemas

| Problema | Causa posible | Solución |
|---|--|---|
| La freidora no funciona. | El aparato no está enchufado a la red. | Coloque el enchufe en una toma de corriente conectada a tierra. |
| | No has configurado el temporizador. | Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el dispositivo. |
| Las materias primas fritas con secador de aire aún no se han hecho. | La cantidad de materia prima en la canasta es demasiado. | Coloque pequeñas cantidades de materia prima en la canasta. Pequeñas cantidades de efecto de fritura más uniforme. |
| | La temperatura establecida es demasiado baja. | Gire la control perilla de temperatura a la configuración de temperatura deseada (consulte la sección 'Ajustes'). |
| | El tiempo de preparación es demasiado corto. | Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Ajustes'). |
| Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora. | Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. | Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Ajustes'). |
| Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora. | Usó un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional. | Use bocadillos para horno o unte ligeramente con aceite los bocadillos para obtener un resultado más crujiente. |
| No se puede deslizar la sartén en el aparato. | Hay demasiada comida en la canasta. | No llene la canasta más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior. |
| | La canasta no está colocada correctamente en la sartén. | Empuje la canasta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic. |
| Sale humo blanco del aparato. | Estás preparando ingredientes grasos. | Preste atención a que la temperatura esté bien controlada para estar por debajo de 180°C, cuando fríe ingredientes grasos en la freidora. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| | La sartén todavía contiene residuos grasos de un uso anterior. | El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada |
| Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora. | No empapaste bien los palitos de papa antes de freírlos. | Remoje los palitos de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sácalos y sécalos con papel de cocina. |
| | No usó el tipo de papa correcto. | Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante el proceso de fritura. |
| Las papas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la sartén. | La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas. | Asegúrese de secar los palitos de papa correctamente antes de cubrirlos con aceite. |
| | | Corta la papa en palitos más finos para obtener un resultado más crujiente. |
| | | Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente. |