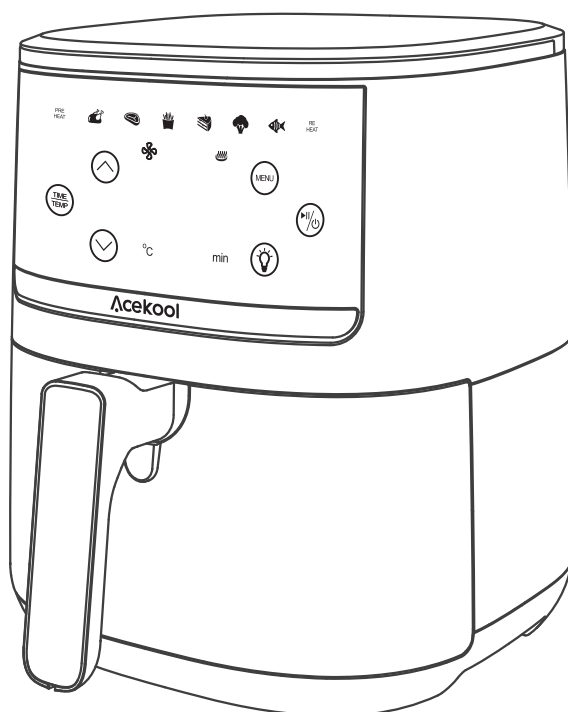




5QT Air Fryer Slient FS1

Operating and Safety Instructions

Model: AF-311A-W



- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

EN DE FR IT ES

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction manual carefully before using.

EN

CONTENTS

■ Specification & Feature	01
■ Important Safeguards.....	03
■ Save These Instructions	03
■ Control Panel Instructions	07
■ Operation Instructions	08
■ Troubleshooting	12

Specification & Feature

Voltage: AC220-240V~50/60Hz

Wattage: 1500Watts

Capacity of basket: 5QT

Adjustable temperature: 50-205°C

Timer: 0-60 min

General description (Fig.1)

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1 Top cap | 5 Basket handle |
| 2 Control panel | 6 Air outlet |
| 3 Gridiron | 7 Power cord |
| 4 Pot | |

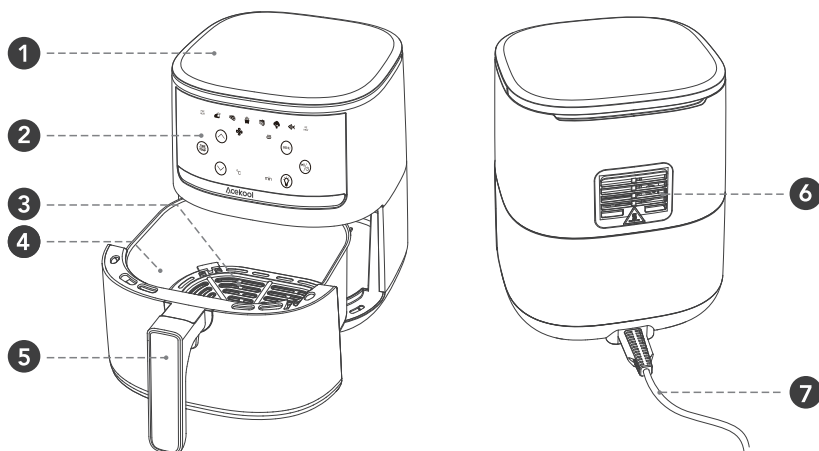


Fig.1

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

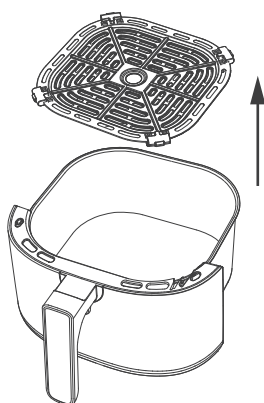


Fig.3

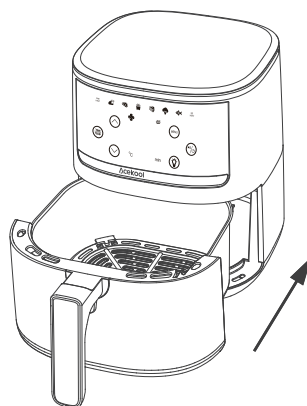


Fig.4

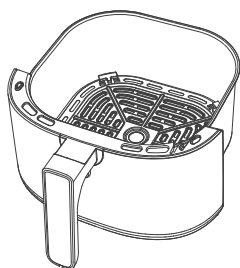


Fig.5

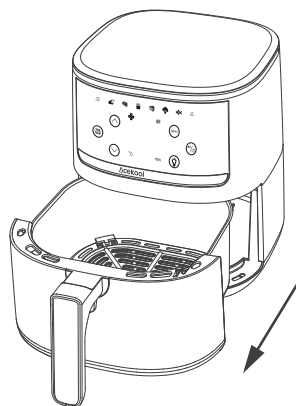


Fig.6

Important Safeguards

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
- **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.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Save These Instructions

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 Removable Crisping Insert, 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.

Important

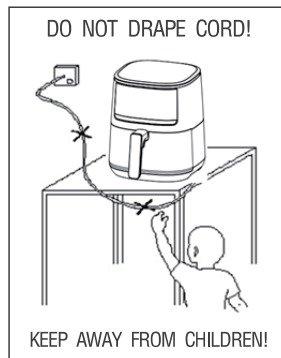
Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the Removable Crisping Insert or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pot with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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 pay from the appliance.



Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. 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 if it is not used properly 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 handling or cleaning safely.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically.

Before first use

1. Remove all packaging materials
2. Remove any stickers or labels from the appliance
3. Thoroughly clean the Removable Crisping Insert 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.
This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the gridiron in the pot (Fig.3).
3. Pull the cord from the storage compartment which is located on the bottom of the appliance.
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

1. Plug in the mains plug..
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the Removable Crisping Insert. (Fig.5)

Note: Do not exceed the MAX indicator (see section "settings" in this chapter), as it may effect the quality of the food.

4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 4)
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
Never use the pot without the Removable Crisping Insert in it.

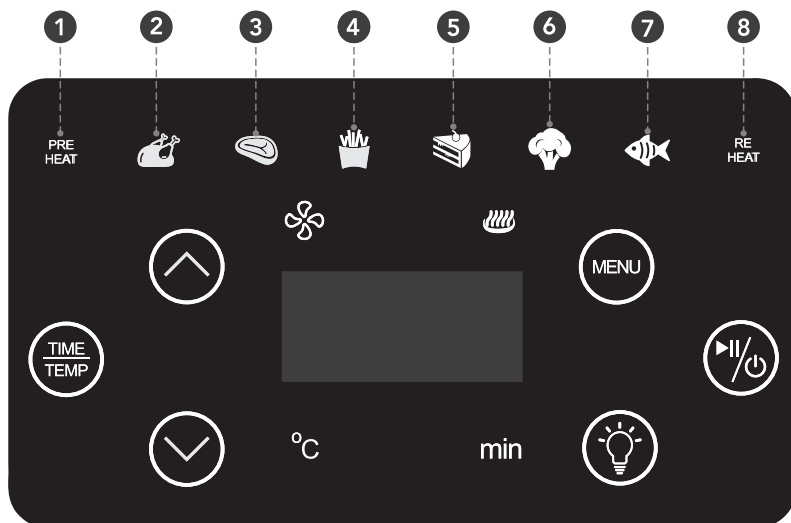
Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. Then fill the Removable Crisping Insert and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The timer starts counting down the set preparation time.
- b. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pot.

Control Panel Instructions



Recipe indicator

No.	1	2	3	4	5	6	7	8
Presets	Preheat	Drumsticks	Steak	Fries	Desserts	Vegetables	Fish	Reheat
Food(g)	/	800	350	500	300	400	400	/
Temp(°C)	205	195	205	195	150	150	175	175
Time(min)	5	25	6	22	30	12	8	15

Operation Instructions

1. Connect the main plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer (fig.6).
3. Put the gridiron into pot.
4. Place the ingredients on the gridiron.
5. Slide the pot back into the AIR FRYER (fig. 4) .

Note: Do not exceed the MAX indication , as it may affect the quality of the cooked food.

Caution: Do not touch the pot while the unit is operating and right after the cooking process as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

6. Tap the "Power"  key to light the whole screen.
7. Tap the "Menu"  key to choose your desired function (8 Preset Functions Are Available). Time & temperature setting can be adjusted, and adjustment can be made directly by pressing corresponding keys.

Notes: 8 Preset Functions are provided: Preheat, Drumsticks, Steak, Fries, Desserts, Vegetables, Fish, Reheat.

Tap the "Time/Temp"  key once. There are two keys (for TEMPERATURE ' ^ ' & ' v ') in the control panel which can adjust the temperature setting - Increase/Decrease 10°F per press or increase/decrease rapidly by long press.

Tap the "Time/Temp"  key again. There are two keys (for TIME ' ^ ' & ' v ') on the control panel which can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per press or increase/decrease rapidly by long press.

8. After choosing the function, Please press "Start/Pause"  key to start cooking .
Reminder: During the hot air frying process, The LED "fan"  indicator and the LED "heat"  indicator will light up.
then if you Press the "Start/Pause"  key ,The LED "fan"  indicator will go out after a few minutes and the LED "heat"  indicator will go out immediately.
9. 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.

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

10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on a heat resistant table.

Note: You can also switch off the appliance manually. Press Power' key 3 second, unit turns off.

11. Check if the ingredients are cooked ready.

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

12. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on a heat resistant table.

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

Depending on the different types of ingredients, steam may escape from the pot while the ingredients are heating.

13. Pour ingredients from pots into bowls or plates.

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

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

Important

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 for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	15-20	200	shake	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	shake	
Potato gratin	500	20-25	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	15-20	180		
Pork chops	100-500	15-20	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	15-22	180		
Chicken breast	100-500	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	15-20	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180		Use oven-ready
cheese snacks					
Stuffed vegetables	100-400	10-15	160		
Baking					
Cake	300	10-15	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating Removable Crisping Insert. 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.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

3. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
4. 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 polarized outlet.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the Removable Crisping Insert is too big.	Put smaller batches of ingredients in the Removable Crisping Insert. Smaller batches are fried more evenly.
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.
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.
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.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

DE

INHALT

■ Spezifikation & Funktion	01
■ Wichtige Sicherheitsmaßnahmen	03
■ Bewahren Sie diese Anleitung auf	03
■ Anweisungen für das Bedienfeld	07
■ Bedienungsanleitung	08
■ Fehlerbehebung	12

Spezifikation & Funktion

Spannung: AC220-240V~50/60Hz

Leistung: 1500Watts

Fassungsvermögen des Korbes: 5QT

Einstellbare Temperatur: 50-205°C

Zeitschalter: 0-60 min

Allgemeine Beschreibung (Abb.1)

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1 Oberer Deckel | 5 Korbgriff |
| 2 Bedienfeld | 6 Luftauslass |
| 3 Rost | 7 Stromkabel |
| 4 Topf | |

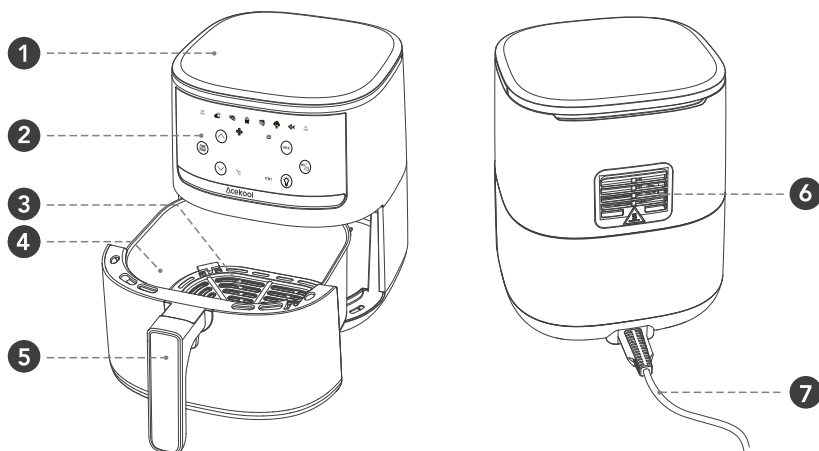


Abb. 1

Warnung: Heiße Oberfläche!

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

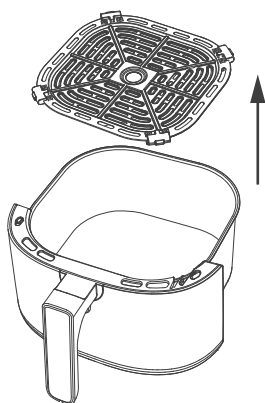


Fig.3

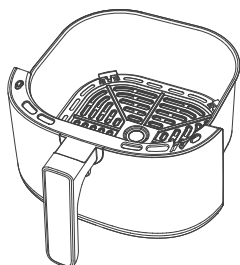


Fig.5

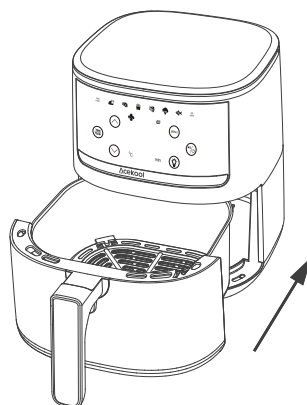


Fig.4

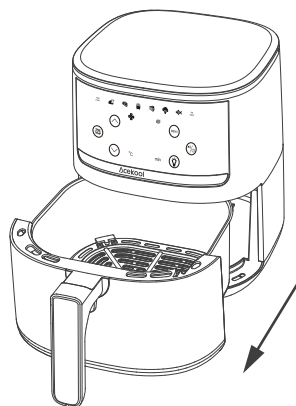


Fig.6

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:
- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch anders als die Funktionsoberflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden und Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches verwenden. Andere als vorgesehene Greifflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
- Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch-oder Tresenkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Schließen Sie immer zuerst den Stecker am Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
- Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

Bewahren Sie diese Anleitung auf

Einführung

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und einen herausnehmbaren Knusper einsatz von oben können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten ohne Öl auskommen.

Wichtig

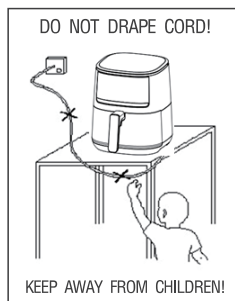
Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Gefahren

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter fließendem Wasser ab.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Bewahren Sie alle Zutaten im herausnehmbaren Knusperereinsatz auf oder vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Heizelementen.
- Den Luftauslass nicht abdecken, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Füllen des Topfes mit Öl kann eine Brandgefahr verursachen.
- Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, während es in Betrieb ist.

Warnung

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Gehen Sie nicht zu unbefugten Personen, um beschädigte Hauptkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen aus. Hände und Gesicht vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen fernhalten.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb.2).
- Ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose, wenn Sie sehen, dass dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie das Kochfeld aus dem Gerät entfernen.



Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnnumgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnnumgebungen vorgesehen.
- Wird das Gerät unsachgemäß oder zu professionellen oder semiprofessionellen Zwecken oder nicht unsachgemäß oder zu professionellen oder semiprofessionellen Zwecken oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und wir jede Haftung für verursachte Schäden ablehnen könnte.
- Ziehen Sie das Gerät immer aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.

Automatisches Ausschalten

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, gibt das Gerät einen Klingelton aus und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Vorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Rost in den Topf (Abb.3).
3. Ziehen Sie das Kabel aus dem Aufbewahrungsfach, das sich auf der Unterseite des Geräts befindet.
Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, der Luftstrom wird gestört und beeinträchtigt das Heißluft-Frittierergebnis.

Verwendung des Geräts

Der ölfreie kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten. Das mitgelieferte Rezeptheft hilft Ihnen, das Gerät kennenzulernen.

Heißluftfrittieren

1. Netzstecker einstecken.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb.6)
3. Geben Sie die Zutaten in den herausnehmbaren Knuspereinsatz. (Abb.5)

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

4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 4)
Achten Sie darauf, die Führungen im Körper der Friteuse sorgfältig auszurichten.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne den herausnehmbaren Knuspereinsatz.

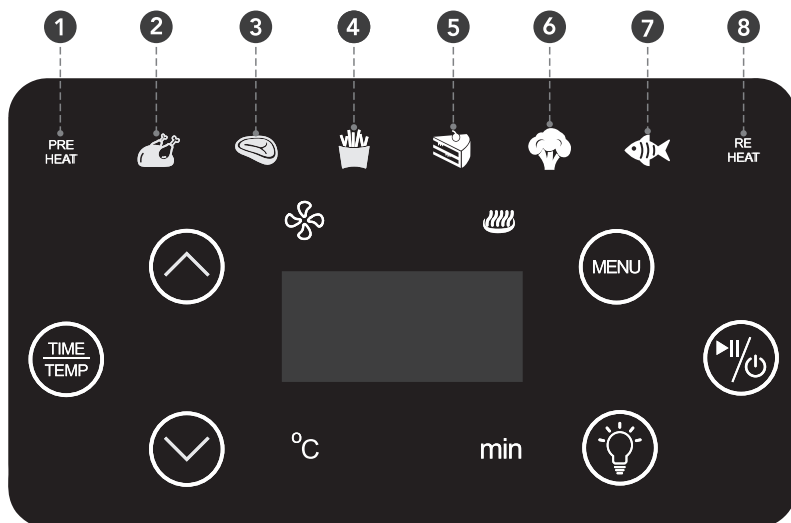
Achtung: Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht berühren, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

5. Bestimmen Sie die gewünschte Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Fügen Sie bei kaltem Gerät 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu.

Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen lassen. Füllen Sie dann den herausnehmbaren Knuspereinsatz und drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.

- a. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Zubereitungszeit.
- b. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird am Boden des Topfes gesammelt.

Anweisungen für das Bedienfeld



Rezeptanzeige

Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8
Voreinstellungen	Vorheizen	Geflügel	Steak	Pommes	Nachtisch	Gemüse	Fisch	Wiederau feizen
Lebensmit- tel(g)	/	800	350	500	300	400	400	/
Temp(°C)	205	195	205	195	150	150	175	175
Zeit(min)	s	2s	6	22	30	12	8	15

Bedienungsanleitung

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 6).
3. Legen Sie den Rost in den Topf.
4. Legen Sie die Zutaten auf den Rost.
5. Schieben Sie den Topf zurück in die Luftfritteuse (Abb. 4).

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung, da dies die Qualität der zubereiteten Speisen beeinträchtigen kann. **Vorsicht:** Berühren Sie den Topf nicht, während das Gerät in Betrieb ist und direkt nach dem Kochvorgang, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

1. Tippen Sie auf die „Power“  -Taste, um den gesamten Bildschirm einzuschalten.
2. Tippen Sie auf die „Menü“  -Taste, um Ihre gewünschte Funktion auszuwählen (8 voreingestellte Funktionen sind verfügbar).

Die Zeit- und Temperatureinstellung kann angepasst werden, und die Anpassung kann direkt durch Drücken der entsprechenden Tasten vorgenommen werden.

Hinweis: Es stehen 8 voreingestellte Funktionen zur Verfügung: Vorwärmen, Drumsticks, Steak, Pommes, Desserts, Gemüse, Fisch, Aufwärmen.

Tippen Sie einmal auf die Taste „Zeit/Temp“ . Es gibt zwei Tasten (für TEMPERATURE ' ^ ' & ' V ' in der Bedienfeld, das die Temperatureinstellung anpassen kann - Erhöhen/verringern Sie 5 Grad pro Drücken oder erhöhen/verringern Sie es schnell durch langes Drücken.

Tippen Sie erneut auf die Taste „Zeit/Temp“ . Es gibt zwei Tasten (für ZEIT „ ^ “ & „ V “ auf dem Bedienfeld, mit denen die Zeiteinstellung angepasst werden kann – Erhöhen/Verringern um 1 Minute pro Drücken oder schnelles Erhöhen/Verringern durch langes Drücken.

3. Drücken Sie nach Auswahl der Funktion die Taste „Start/Pause“ , um mit dem Kochen zu beginnen.

Erinnerung: Während des Heißluft-Frittierens leuchten die LED-Anzeige „Lüfter“  und die LED-Anzeige „Heizung“ . Wenn Sie dann die Taste „Start/Pause“  drücken. Die LED-Anzeige „Lüfter“  erlischt nach einigen Minuten und die LED-Anzeige „Heizung“  erlischt sofort.

4. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Zum Schütteln der Zutaten den Topf am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Heißluftfritteuse.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, hören Sie die Timer-Klangton, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

5. Wenn Sie die Timer-Klangton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einen hitzebeständigen Tisch.
Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drücken Sie die Power-Taste 3 Sekunden lang, das Gerät schaltet sich aus.
6. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gekocht sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig gekocht sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
7. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen hitzebeständigen Tisch.
Stellen Sie den Topf nicht auf den Kopf, wenn der Rost noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft.
Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus dem Topf entweichen, während die Zutaten erhitzt werden.
8. Gießen Sie Zutaten aus Töpfen in Schüsseln oder Teller.
Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.
9. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

Wichtig

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

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Denn durch die Rapid Air Technologie wird die Luft im Geräteinneren augenblicklich wieder aufgewärmt. Während des Heißluftbratens den Topf kurz aus dem Gerät zu ziehen stört den Vorgang kaum.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel 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.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen 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 gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.
Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst hergestellter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

	Min.-max. Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weitere Informationen
Kartoffel und Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	300-400	15-20	200	shake	
Dicke gefrorene Pommes	300-400	20-25	200	shake	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	shake	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	15-20	180		
Schweinekoteletts	100-500	15-20	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200		
Geflügel	100-500	15-22	180		
Hühnerbrust	100-500	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	shake	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Hühnernuggets	100-500	10-15	200	shake	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	15-20	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorenes Brot zerbröselt	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Käsesnacks					
Gefülltes Gemüse	100-400	10-15	160		
Backen					
Kuchen	300	10-15	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backform/Auflaufform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Backform/Auflaufform verwenden

Hinweis: Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und die Antihafbeschichtung sind herausnehmbarer Knuspereinsatz. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, 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, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch ab.
Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
Tipp: Wenn Schmutz am herausnehmbaren Knuspereinsatz oder am Topfboden haften bleibt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den herausnehmbaren Crispin-Einsatz in den Topf und lassen Sie den Topf und den herausnehmbaren Knuspereinsatz etwa 10 Minuten einweichen.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Werfen Sie das verbrauchte Gerät nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle ab. Damit helfen Sie mit, die Umwelt zu schonen.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr autorisiertes Servicecenter vor Ort.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine gepolte Steckdose.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge an Zutaten im herausnehmbaren Knusper-Einsatz ist zu groß.	Legen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den herausnehmbaren Knusper-Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Auf- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Das Gerät verwenden“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich aus, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.

FR

SOMMAIRE

■	Spécifications et caractéristiques	01
■	Garanties importantes	03
■	Sauvegardez ces instructions	03
■	Instructions relatives au panneau de commande	07
■	Instructions d'utilisation	08
■	Dépannage	12

Spécifications et caractéristiques

Voltage : AC220-240V~50/60Hz

Puissance : 1500 Watts

Capacité du panier : 5 QT

Température réglable : 50-205°C

Minuterie : 0-60 min

Description générale (Fig.1)

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| ① Bouchon supérieur | ⑤ Anse de panier |
| ② Panneau de contrôle | ⑥ Sortie d'air |
| ③ Le gril | ⑦ Cordon d'alimentation |
| ④ Pot | |

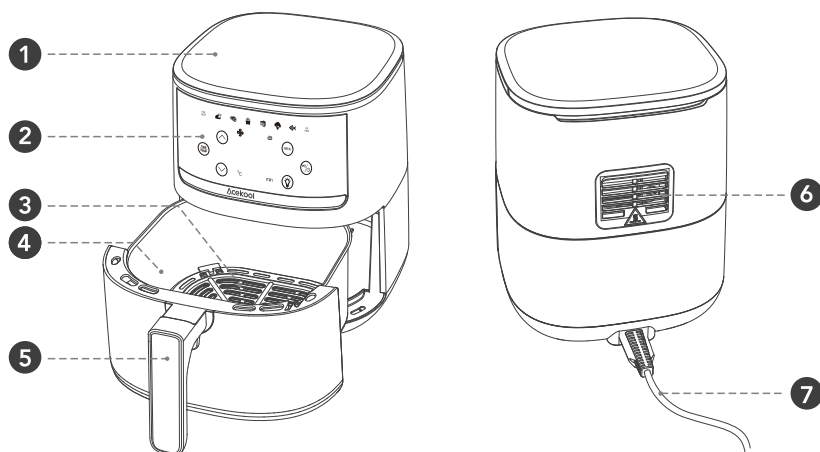


Fig.1

Avertissement : Surface chaude !

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

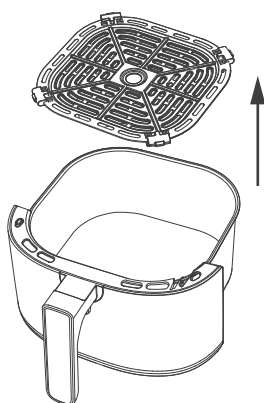


Fig.3

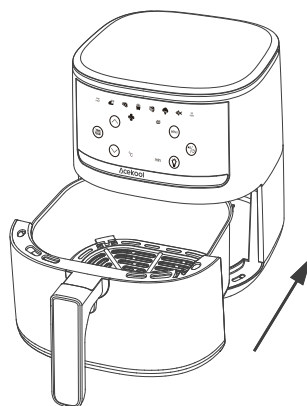


Fig.4

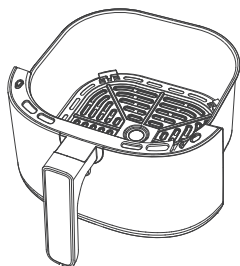


Fig.5

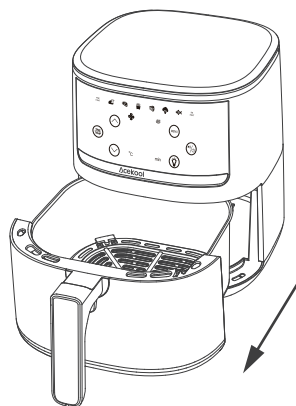


Fig.6

Garanties importantes

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :
- Lisez toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Des surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec **PRUDENCE**. L'appareil doit être touché uniquement au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues, et utiliser une protection contre la chaleur, comme des gants ou autres. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
- Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Commencez toujours par fixer la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez l'une des commandes sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Sauvegardez ces instructions

Introduction

Cette friteuse à air chaud permet de préparer vos ingrédients préférés de manière simple et saine. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et un insert croustillant amovible supérieur, elle est capable de réveiller de nombreux plats. Le plus intéressant est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Important

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour toute référence ultérieure.

Danger

- Ne jamais plonger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ou le rincer sous le robinet.
- Évitez que des liquides ne pénètrent dans l'appareil pour éviter les chocs électriques ou les courts-circuits.
- Gardez tous les ingrédients dans l'insert croustillant amovible ou évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir le pot d'huile peut entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

Avertissement

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer un cordon principal endommagé.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins 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 de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2).
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la fiche de l'appareil.



Attention

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne convient pas pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non-résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des gîtes touristiques et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque le compte à rebours atteint 0, l'appareil émet une sonnerie et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 0.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage
2. Retirez les autocollants ou les étiquettes de l'appareil
3. Nettoyez soigneusement l'insert croustillant amovible et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la marmite d'huile ou de graisse de friture.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non-résistante au feu.
2. Placez la grille dans la marmite (Fig.3).
3. Retirez le cordon du compartiment de rangement situé sur le dessous de l'appareil.
Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide.
Ne posez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

Utilisation de l'appareil

L'appareil sans huile peut préparer un large éventail d'ingrédients. Le livret de recettes inclus vous permet de vous familiariser avec l'appareil.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur.
2. Retirez délicatement la marmite de la friteuse à air chaud (Fig.6).
3. Mettez les ingrédients dans l'insert croustillant amovible. (Fig.5)

Remarque : Ne dépassez pas l'indicateur MAX (voir la section "réglages" de ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité des aliments.

4. Remettez la marmite dans la friteuse à air chaud (fig. 4).
En prenant soin de l'aligner avec les guides du corps de la friteuse.
N'utilisez jamais la marmite sans l'insert croustillant amovible qu'elle contient.

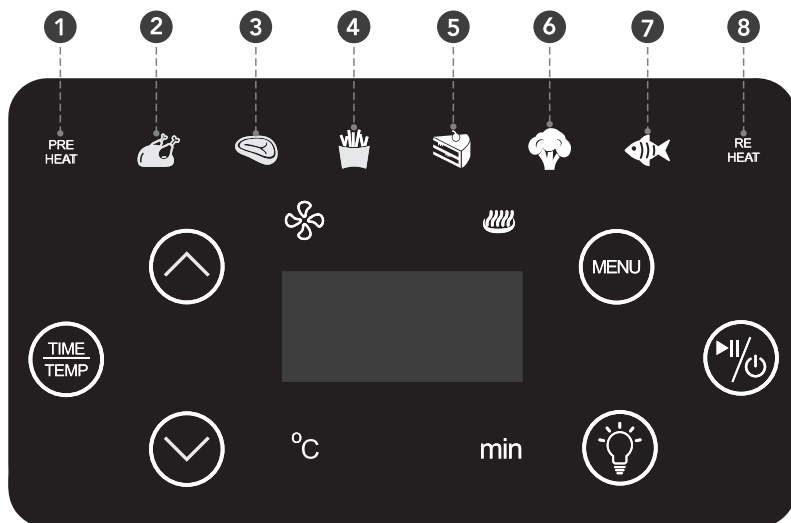
Attention : Ne touchez pas la casserole pendant et quelque temps après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la casserole uniquement par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section "réglages" de ce chapitre). Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.

Remarque : si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur. Remplissez ensuite l'insert croustillant amovible et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

- a. Le minuteur commence à décompter le temps de préparation programmé.
- b. L'excédent d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la marmite.

Instructions pour le panneau de commande



Indicateur de recette

Non.	1	2	3	4	5	6	7	8
Préréglages	Préchauffer	Baguettes de tambour	Steak	Frites	Desserts	Légumes	Poisson	Réchauffer
Nourriture (g)	/	800	350	500	300	400	400	/
Temp(°C)	205	195	205	195	150	150	175	175
Times (min)	5	25	6	22	30	12	8	15

Instructions d'utilisation

1. Branchez la fiche principale dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la marmite de la friteuse (fig.6).
3. Mettez la grille dans la marmite.
4. Placez les ingrédients sur la grille de cuisson.
5. Remettez la marmite dans le FRITEUSE À AIR en la faisant glisser (fig. 4).

Remarque : ne dépassez pas l'indication MAX car cela pourrait affecter la qualité des aliments cuits.

Attention : Ne touchez pas la casserole pendant le fonctionnement de l'appareil et juste après la cuisson car elle devient très chaude. Tenez la casserole uniquement par la poignée. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide.

6. Appuyez sur la touche "Power"  pour éclairer l'ensemble de l'écran.
7. Appuyez sur la touche "Menu"  pour choisir la fonction souhaitée (8 fonctions prédéfinies sont disponibles).

Le réglage de l'heure et de la température peut être ajusté, et le réglage peut être effectué directement en appuyant sur les touches correspondantes.

Notes : 8 fonctions pré-réglées sont fournies : Préchauffer, Pilons, Steak, Frites, Desserts, Légumes, Poisson, Réchauffer.

Appuyez une fois sur la touche "Time/Temp" . Il y a deux touches (pour TEMPÉRATURE ' ^ ' & ' v ' dans l'écran d'accueil).

Panneau de commande permettant de régler la température - Augmentation/diminution de 5 degrés par pression ou augmentation/diminution rapide par pression longue.

Appuyez à nouveau sur la touche "Time/Temp" . Il existe deux touches (pour TIME ' ^ ' & ' v ' sur le panneau de commande qui permettent de régler l'heure - Augmenter/diminuer d'une minute par pression ou augmenter/diminuer rapidement par pression longue.

8. Après avoir choisi la fonction, veuillez appuyer sur la touche "Start/Pause"  pour lancer la cuisson. Rappel : Pendant le processus de friture à l'air chaud, les indicateurs LED "ventilateur"  et "chaleur"  s'allument. Ensuite, si vous appuyez sur la touche "Start/Pause" . Le témoin lumineux "ventilateur"  s'éteint après quelques minutes et le témoin lumineux "chaleur"  s'éteint immédiatement.
 9. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section "Réglages" de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez la marmite de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la casserole dans la friteuse.
- Conseil :** si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie du minuteur lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau le minuteur sur le temps de préparation restant après avoir secoué les ingrédients.

10. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de préparation réglé est écoulé. Sortez la casserole de l'appareil et posez-la sur une table résistant à la chaleur.

Remarque : vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Appuyez sur la touche 'Power' pendant 3 secondes, l'appareil s'éteint.

11. Vérifiez si les ingrédients sont prêts à être cuits.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts à être cuits, il suffit de remettre la casserole dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

12. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), sortez la marmite de la friteuse à air chaud et posez-la sur une table résistant à la chaleur.

Ne retournez pas la marmite avec la grille encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la marmite se répandrait sur les ingrédients.

Selon les différents types d'ingrédients, de la vapeur peut s'échapper de la casserole pendant que les ingrédients chauffent.

13. Versez les ingrédients des pots dans des bols ou des assiettes.

Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez-les du panier à l'aide d'une pince.

14. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

Important

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie de l'air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de sortir brièvement la casserole de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les gros ingrédients.
- 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.
- Secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

	Min-max Quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Shake	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	300-400	15-20	200	secouer	
Frites épaisses congelées	300-400	20-25	200	secouer	
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	secouer	
Viande et volaille					
Steak	100-500	15-20	180		
Côtelettes de porc	100-500	15-20	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Rouleau de saucisses	100-500	13-15	200		
Baguettes de tambour	100-500	15-22	180		
Blanc de poulet	100-500	15-20	180		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	secouer	Use oven-ready
Nuggets de poulet surgelés	100-500	10-15	200	secouer	Use oven-ready
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	15-20	200		Use oven-ready
Pain surgelé émietté	100-400	8-10	180		Use oven-ready
collations au fromage					
Légumes farcis	100-400	10-15	160		
Cuisson au four					
Gâteau	300	10-15	160		Utiliser un moule à pâtisserie
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule/ plateau de cuisson
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule à pâtisserie
En-cas sucrés	400	20	160		Utiliser un moule/ plateau de cuisson

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La casserole et le revêtement antiadhésif Insert croustillant amovible. 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 la casserole pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les saletés restantes.
Conseil : si des saletés sont collées à la garniture croustillante amovible ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez la garniture croustillante amovible dans la casserole et laissez la casserole et la garniture croustillante amovible tremper pendant environ 10 minutes.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
4. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

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

Environnement

Une fois l'appareil épuisé, ne le jette pas avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un point de collecte officielle pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

Garantie et service

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Mettez la fiche secteur dans une prise polarisée.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans l'insert croustillant amovible est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans l'insert croustillant amovible. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	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" du chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez légèrement d'huile les snacks pour un résultat plus croustillant.
Une fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la marmite. L'huile produit une fumée blanche et la marmite peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.



CONTENUTO

■ Scheda tecnica e caratteristiche	01
■ Importanti misure di salvaguardia	03
■ Salva queste istruzioni	03
■ Istruzioni del Pannello di controllo	07
■ Istruzioni per l'uso	08
■ Risoluzione dei problemi	12

Specifiche e caratteristiche

Tensione: AC220-240V ~ 50/60Hz

Potenza: 1500Watts

Capacità cestello: 5QT

Temperatura regolabile: 50-205°C

Ore: 0-60 min

Descrizione generale (Fig.1)

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1 Tappo superiore | 5 Manico del cestello |
| 2 Pannello di controllo | 6 Uscita aria |
| 3 Graticola | 7 Cavo di alimentazione |
| 4 Barattolo | |

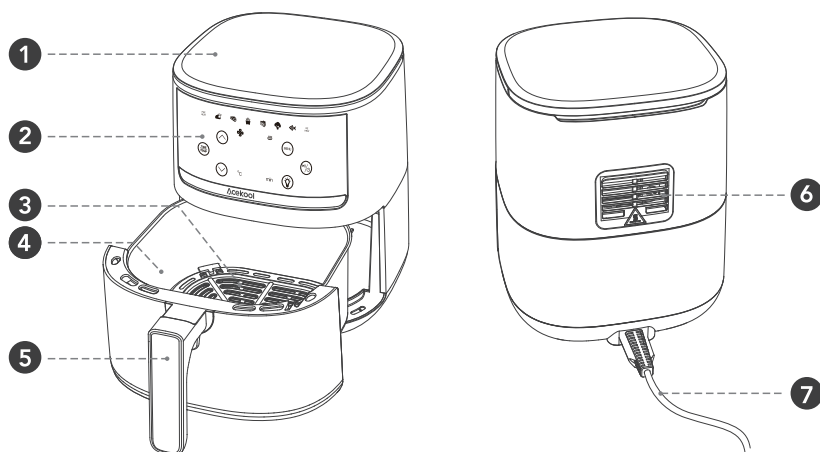


Fig.1

Attenzione: superficie calda!

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

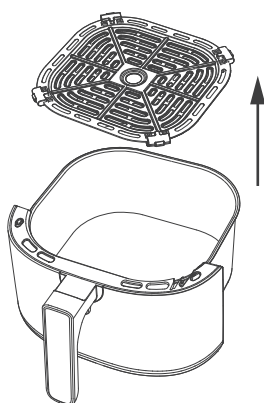


Fig.3

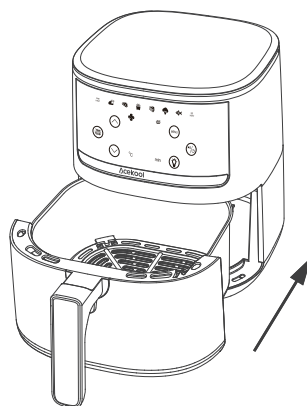


Fig.4

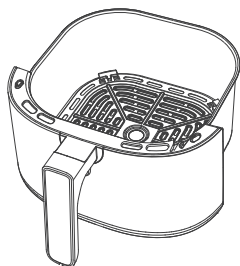


Fig.5

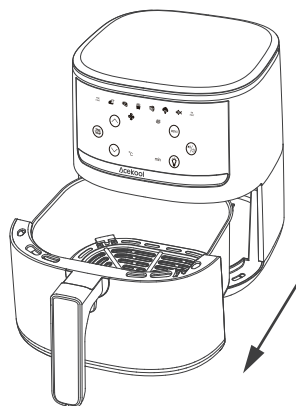


Fig.6

Importanti misure di salvaguardia

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:
 - Leggi tutte le istruzioni.
 - Non utilizzare superfici calde.
 - Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere cavi, spine o basi in acqua o altro liquido.
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse dalle superfici funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con CAUTELE. L'attrezzatura deve essere toccata solo sulle maniglie e sulle superfici di presa previste e utilizzare protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle previste devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- Tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo analogo per evitare un pericolo.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare il cavo appeso sul bordo del tavolo o del bancone o toccare superfici calde.
- Non posizionare sopra o vicino a un bruciatore a gas caldo o elettrico, o in un forno riscaldato.
- È necessario prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per scollegare, disattiva qualsiasi controllo, quindi rimuovi la spina dalla presa a muro.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati mediante un sistema di controllo a tempo esterno o separato.

Salva queste istruzioni

Introduzione

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e sano di preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando la circolazione rapida dell'aria calda e un inserto rimovibile per la croccantezza, è in grado di svegliare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

Importante

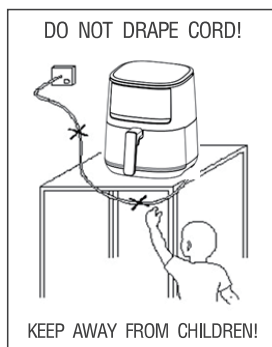
Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimento futuro.

Pericolo

- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua o risciacquo sotto il rubinetto.
- Evitare che liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Conservare tutti gli ingredienti nell'inserito Removable Crisping o evitare qualsiasi contatto con elementi riscaldanti.
- Non coprire l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Riempire la pentola con olio può causare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertimento

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di rete o ad altre parti.
- Non andare da persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio e non utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non appoggiare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Fai attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando rimuovi la pentola dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso (Fig.2).
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota fumo scuro che esce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la paga dall'apparecchio.



Cautela

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Potrebbe non essere adatto per essere utilizzato in sicurezza in ambienti come cucine del personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Né è destinato ad essere utilizzato dai clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni contenute nel manuale d'uso, la garanzia decade e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio mentre non lo si utilizza.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per maneggiare o pulire in sicurezza.

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un timer, quando il timer ha fatto il conto alla rovescia fino a 0, l'apparecchio produce un suono di campana e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'accessorio, ruotare la manopola del timer in senso antiorario su 0.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio
3. Pulire accuratamente l'inserito rimovibile e la pentola con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire all'interno e all'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
5. Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempire la pentola con olio o grasso di frittura.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al cuore.**
2. Posizionare la griglia nella pentola (Fig.3).
3. Tirare il cavo dal vano portaoggetti che si trova sul fondo dell'apparecchio.

Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.

Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria sarà interrotto e influenzerà il risultato della frittura ad aria calda.

Utilizzo dell'apparecchio

Il oil-free può preparare una vasta gamma di ingredienti. Il libretto di ricette incluso ti aiuta a conoscere l'apparecchio

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di rete.
2. Estrarre con cautela la pentola dalla friggitrice ad aria calda (Fig.6)
3. Mettere gli ingredienti nell'inserto croccante rimovibile. (Fig.5)

Nota: Non superare l'indicatore MAX (vedere la sezione "impostazioni" in questo capitolo), in quanto potrebbe influire sulla qualità del cibo.

4. Far scorrere nuovamente la pentola nella friggitrice ad aria calda (Fig. 4)
Notando di allinearsi attentamente con le guide nel corpo della friggitrice.
Non utilizzare mai la pentola senza l'inserto croccante rimovibile.

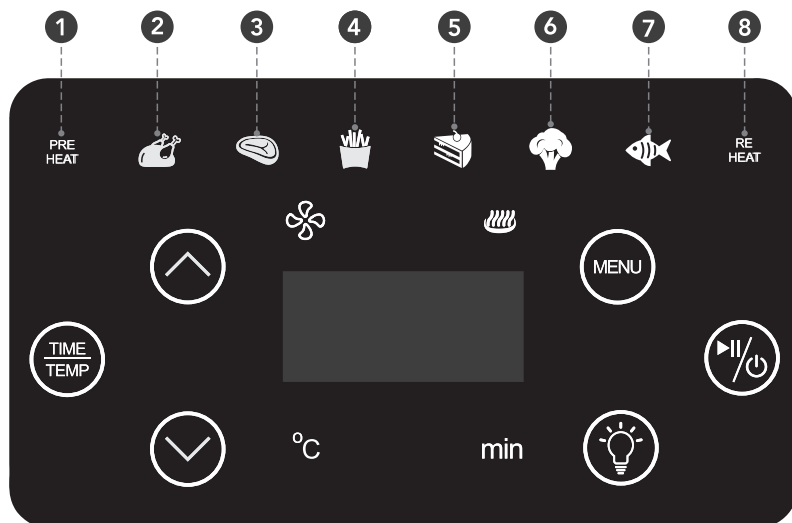
Attenzione: non toccare la pentola durante e qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tieni solo la pentola per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedere la sezione "impostazioni" in questo capitolo). Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo.

Nota: se lo desideri, puoi anche lasciare che l'apparecchio si preriscaldi senza ingredienti all'interno. Riempire l'inserto rimovibile e ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

- a. Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo di preparazione impostato.
- b. L'olio in eccesso dagli ingredienti viene raccolto sul fondo della pentola.

Istruzioni del Pannello di controllo



Indicatore di ricetta

No.	1	2	3	4	5	6	7	8
Preset	Preriscaldare	Bacchette	Bistecca	Patatine	Dolci	Verdura	Pesce	Riscaldare
Cibo(g)	/	800	350	500	300	400	400	/
Temp(°C)	205	195	205	195	150	150	175	175
Tempo (min)	5	25	6	22	30	12	8	15

Istruzioni per l'uso

1. Collegare la spina principale a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la pentola dalla friggitrice ad aria (fig.6).
3. Mettere la griglia in pentola.
4. Disporre gli ingredienti sulla griglia.
5. Far scorrere nuovamente la pentola nella AIR FRYER (fig. 4).

Nota: non superare l'indicazione MAX in quanto potrebbe influire sulla qualità del cibo cotto.

Attenzione: non toccare la pentola mentre l'unità è in funzione e subito dopo il processo di cottura poiché diventa molto calda. Tieni solo la pentola per il manico.

Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.

6. Tocca il tasto "Power"  per illuminare l'intero schermo.
7. Toccare il tasto "Menu"  per scegliere la funzione desiderata (sono disponibili 8 funzioni preimpostate).

L'impostazione del tempo e della temperatura può essere regolata e la regolazione può essere effettuata direttamente premendo i tasti corrispondenti.

Note: 8 funzioni preimpostate sono fornite: preriscaldamento, bacchette, bistecca, patatine fritte, dessert, verdure, pesce, riscaldamento.

Tocca il tasto "Ora / Temp"  una volta. Ci sono due tasti (per TEMPERATURE ' ^ '& ' v ' nel pannello di controllo che può regolare la temperatura settata - Aumentare / diminuire 5 gradi per pressione o aumentare / diminuire rapidamente premendo a lungo.

Tocca di nuovo il tasto "Ora / Temp" . Ci sono due tasti (per TIME ' ^ '& ' v ' sul pannello di controllo che possono regolare l'impostazione del tempo - Aumento / diminuzione di 1 minuto per pressione o aumento/diminuzione rapido premendo a lungo.

8. Dopo aver scelto la funzione, premere il tasto "Start / Pause"  per iniziare a cucinare. Promemoria: durante il processo di frittura ad aria calda, l'indicatore LED "ventola"  e l'indicatore LED "calore"  si illuminano. Quindi se premi il tasto "Start / Pausa" .

L'indicatore LED "ventola"  si spegnerà dopo alcuni minuti e l'indicatore LED "calore"  si spegnerà immediatamente.

9. Alcuni ingredienti richiedono un agitazione a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la pentola dall'apparecchio per il manico e agitarla. Quindi far scorrere la pentola nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: se si imposta il timer su metà del tempo di preparazione, si sente il campanello del timer quando si devono scuotere gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo l'agitazione.

10. Quando si sente il campanello del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso.
Estrarre la pentola dall'apparecchio e posizionarla su un tavolo resistente al calore.
Nota: È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Premere il tasto di accensione per 3 secondi, l'unità si spegne.
11. Controlla se gli ingredienti sono pronti per la cottura.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti per la cottura, è sufficiente far scorrere la pentola nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
12. Per eliminare gli ingredienti (ad esempio patatine fritte), estrarre la pentola dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un tavolo resistente al calore.
Non capovolgere la pentola con la griglia ancora attaccata ad essa, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della pentola fuoriuscirà sugli ingredienti.
A seconda dei diversi tipi di ingredienti, il vapore può fuoriuscire dalla pentola mentre gli ingredienti si riscaldano.
13. Versare gli ingredienti dalle pentole in ciotole o piatti.
Suggerimento: per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti dal cestello con un paio di pinze
14. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

Importante

Questa tabella qui sotto ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente la pentola dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba a malapena il processo.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una maggiore quantità 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.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire ingredienti fritti non uniformi.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda
- La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Usa l'impasto preconfezionato per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto casalingo.
- Metti una teglia o una teglia da forno nel cestello della friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ingredienti ripieni.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

	Min-max Importo (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Ulteriori informazioni
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte surgelate sottili	300-400	15-20	200	shake	
Patatine fritte surgelate spesse	300-400	20-25	200	shake	
Gratin di patate	500	20-25	200	shake	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	15-20	180		
Bracirole	100-500	15-20	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200		
Bacchette	100-500	15-22	180		
Petto di pollo	100-500	15-20	180		
Snack					
Involtini	100-400	8-10	200	shake	Usa il forno pronto per il forno
Crocchette di pollo surgelate	100-500	10-15	200	shake	Usa il forno pronto per il forno
Bastoncini di pesce congelati	100-400	15-20	200		Usa il forno pronto per il forno
Pane surgelato sbriciolato	100-400	8-10	180		Usa il forno pronto per il forno
snack al formaggio					
Verdure ripiene	100-400	10-15	160		
Cottura					
Torta	300	10-15	160		Usa la teglia
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare teglia da forno / teglia da forno
Muffin	300	15-18	200		Usa la teglia
Spuntini dolci	400	20	160		Utilizzare teglia da forno / teglia da forno

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

Pulitura

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La pentola e il rivestimento antiaderente Inserto rimovibile per croccante. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina di rete dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: rimuovere la pentola per lasciare raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
Suggerimento: se lo sporco è attaccato all'inserto rimovibile o sul fondo della pentola, riempi la pentola con acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Mettere l'inserto croccante rimovibile nella pentola e lasciare in ammollo la pentola e l'inserto croccante rimovibile per circa 10 minuti.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
4. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

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

Ambiente

Non gettare via l'apparecchio con i normali rifiuti domestici quando è esaurito, ma consegnarlo in un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo, contribuisce a preservare l'ambiente.

Garanzia e servizio

Se hai bisogno di assistenza o informazioni o se hai un problema, contatta il tuo centro di assistenza autorizzato locale.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'accessorio non è collegato.	Inserire la spina di rete nella presa polarizzata.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono fatti.	La quantità di ingredienti nell'insero rimovibile è troppo grande.	Inserire piccoli lotti di ingredienti nell'insero croccante rimovibile. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno sopra l'altro (ad esempio patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione 'Impostazioni' nel capitolo 'Uso dell'apparecchio'.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensati per essere preparati in una friggitrice tradizionale.	Usa gli snack da forno o spennella leggermente un po' di olio sugli snack per un risultato più croccante.
Il fumo bianco esce dall'apparecchio.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando friggi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola si riscalda più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine fritte.	Risciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.

ES

CONTENIDO

■ Especificaciones y características	01
■ Medidas de seguridad importantes	03
■ Guarde estas instrucciones	03
■ Instrucciones del panel de control	07
■ Instrucciones de uso	08
■ Solucionar problemas	12

Especificaciones y características

Voltaje: AC220-240V~50/60Hz

Potencia: 1500 Watts

Capacidad: 4,7 litros (5 QT)

Temperatura ajustable: 50-205 °C

Temporizador: 0-60 min

Descripción general (Fig.1)

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1 Tapa superior | 5 Asa de la cesta |
| 2 Panel de control | 6 Salida de aire |
| 3 Plancha | 7 Cable de alimentación |
| 4 Olla | |

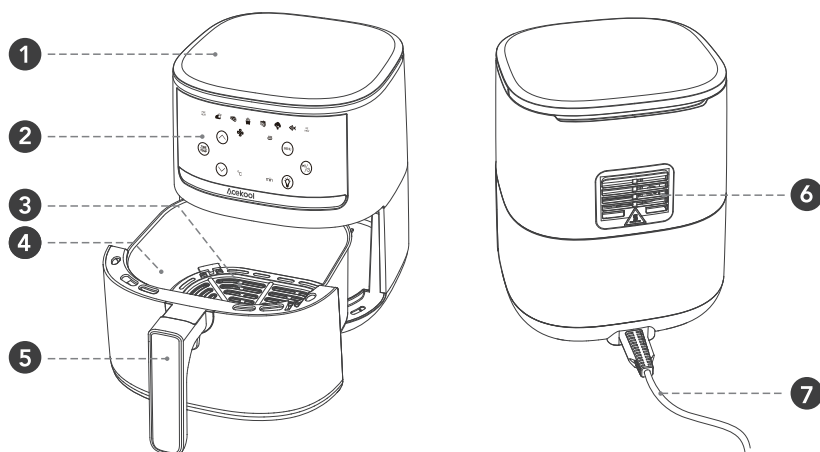


Fig.1

Advertencia: ¡Superficie caliente!

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

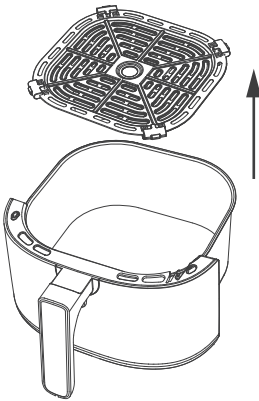


Fig.3

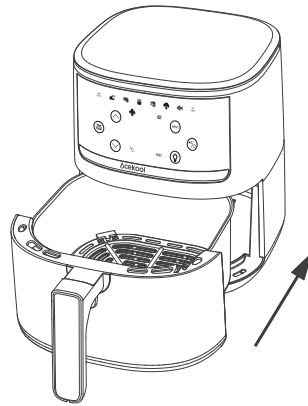


Fig.4

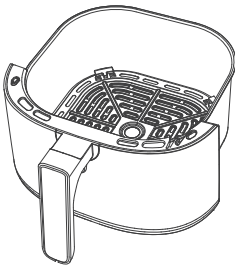


Fig.5

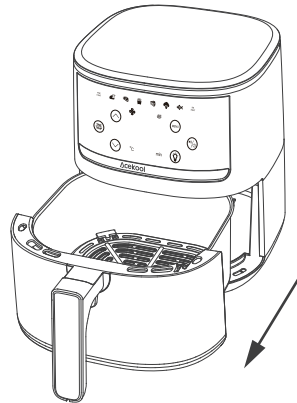


Fig.6

■ ■ Medidas de seguridad importantes

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otro líquido.
ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes de las funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas.
Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por las distintas personas, este equipo deberá utilizarse con PRECAUCIÓN. El equipo solo debe tocarse en las asas y superficies de agarre previstas, y utilizar protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las de agarre deberán dejarse enfriar lo suficiente antes de tocarlas.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Conecte siempre primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable a la toma de corriente.
Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición "off" y desenchúfelo de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

■ ■ Guarde estas instrucciones

■ Introducción

Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Gracias a la rápida circulación de aire caliente y a su bandeja crujiente extraíble, es capaz de preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

■ Importante

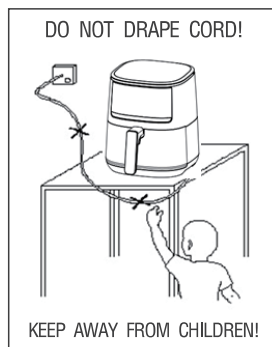
Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- Evite que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la bandeja extraíble para crujientes o evite cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar la olla con aceite puede provocar riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Advertencia

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos; a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañadas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o reparar un cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales, y 10 cm por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig.2).
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.



Precaución

- Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts u otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía perderá su validez y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

Apagado automático

Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 0.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato
3. Limpie a fondo el accesorio extraíble para acabado crujiente y la olla. Limpiarlos con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. No llene la olla con aceite o grasa para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la plancha en la olla (Fig.3).
3. Saque el cable del compartimento de almacenamiento que se encuentra en la parte inferior del aparato.
No llene la olla con aceite u otro líquido.
No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

Uso del aparato

El aparato puede preparar una gran variedad de ingredientes sin necesidad de agregar aceite. El recetario incluido le ayudará a conocer el aparato.

Freidora de aire caliente

1. Enchufe la clavija de red.
2. Extraiga con cuidado la olla de la freidora de aire caliente (Fig.6).
3. Coloque los ingredientes en la bandeja extraíble para crujientes. (Fig.5)

Nota: No sobrepase el indicador MAX (ver apartado "ajustes" de este capítulo), ya que puede afectar a la calidad de los alimentos.

4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente (Fig. 4).
Tenga cuidado de alinearla con las guías del cuerpo de la freidora.
No utilice nunca la olla sin el accesorio extraíble para acabado crujiente.

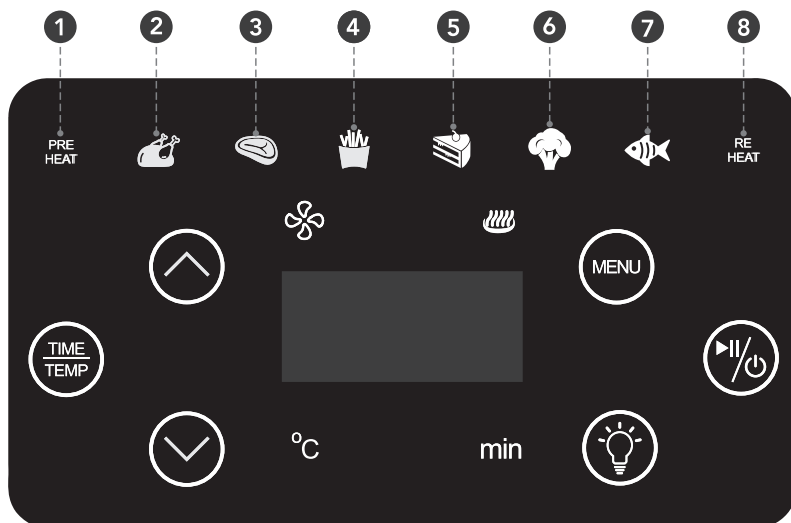
Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la olla sólo por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (ver apartado "ajustes" en este capítulo). Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente en su interior. A continuación, llene la bandeja extraíble para crujientes y gire el temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.

- a. El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación establecido.
- b. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la olla.

Instrucciones del panel de control



Indicador de recetas

Núm.	1	2	3	4	5	6	7	8
Preajustes	Precalentar	Patatas de pollo	Filete	Patatas fritas	Postres	Vegetales	Pescado	Recalentar
Comida (g)	/	800	350	500	300	400	400	/
Temp(°C)	205	195	205	195	150	150	175	175
Tiempo (min)	5	25	6	22	30	12	8	15

Istruzioni per l'uso

1. Conecte el enchufe principal a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire (fig.6).
3. Coloque la plancha en la olla.
4. Coloque los ingredientes sobre la plancha.
5. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire (fig. 4).

Nota: No sobrepase la indicación MAX ya que puede afectar a la calidad de los alimentos cocinados. **Precaución:** No toque la olla mientras el aparato esté funcionando e inmediatamente después del proceso de cocción, ya que se calienta mucho. Sujete la olla sólo por el asa.

Nota: No llene la olla de aceite ni de ningún otro líquido.

6. Pulse la tecla "Encendido"  para encender toda la pantalla.
7. Pulse la tecla "Menú"  para seleccionar la función deseada (hay 8 funciones predefinidas disponibles).
8. Se puede ajustar la hora y la temperatura, y el ajuste se puede hacer directamente pulsando las teclas correspondientes. Nota: Dispone de 8 Funciones Preestablecidas: Precalentar, Patas de pollo, Bistec, Patatas fritas, Postres, Verduras, Pescado, Recalentar.
9. Pulse la tecla "Time/Temp"  una vez. Hay dos teclas (para TEMPERATURA '^' y 'v' en el panel de control que pueden ajustar la temperatura - Aumentar/Disminuir 5 grados por pulsación o aumentar/disminuir rápidamente por pulsación larga.
10. Pulse de nuevo la tecla "Time/Temp" . Hay dos teclas (para TIEMPO '^' y 'v' en el panel de control que pueden ajustar la configuración de tiempo - Aumentar/Disminuir 1 minuto por pulsación o aumentar/disminuir rápidamente por pulsación larga.
11. Después de elegir la función, pulse la tecla "Inicio/Pausa"  para empezar a cocinar.

Recordatorio: Durante el proceso de fritura con aire caliente, el indicador LED "ventilador"  y el indicador LED "calor"  se encenderán. A continuación, si pulsa la tecla "Inicio/Pausa" . El indicador LED "ventilador"  se apagará pasados unos minutos y el indicador LED "calor"  se apagará inmediatamente.

12. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (ver apartado "Ajustes" de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oír el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

13. Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una mesa resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Pulse la tecla "Encendido" durante 3 segundos, el aparato se apagará.

14. Compruebe si los ingredientes están listos para cocinar.
15. Si los ingredientes aún no están listos, vuelva a introducir la olla en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.
16. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre una mesa resistente al calor.
Nota: No ponga la olla boca abajo con la rejilla todavía unida a ella, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.
Atención: Dependiendo de los distintos tipos de ingredientes, puede salir vapor de la olla mientras se calientan los ingredientes.
17. Vierta los ingredientes de las ollas en cuencos o platos.
Consejo: Para sacar ingredientes grandes o frágiles, levántelos de la cesta con unas pinzas.
18. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire caliente estará inmediatamente lista para preparar otro lote.

Importante

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato Sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire caliente a los pocos minutos de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

	Min-max Cantidad(g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas					
Patatas fritas congeladas finas	300-400	15-20	200	shake	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-400	20-25	200	shake	
Patatas gratinadas	500	20-25	200	shake	
Carne y aves de corral					
Bistec	100-500	15-20	180		
Chuletas de cerdo	100-500	15-20	180		
Hamburguesa	100-500	15-20	180		
Salchichas	100-500	13-15	200		
Muslos	100-500	15-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180		
Bocadillos/Snacks					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	shake	Utilizar horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	200	shake	Utilizar horno
Palitos de pescado congelados	100-400	15-20	200		Utilizar horno
Pan rallado congelado	100-400	8-10	180		Utilizar horno
Bocadillos de queso					
Verduras rellenas	100-400	10-15	160		
Hornear					
Torta	300	10-15	160		Usar molde
Quiche	400	20-22	180		Usar bandeja de horno
Muffins	300	15-18	200		Usar molde
Bocadillos dulces	400	20	160		Usar bandeja de horno

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación si empieza a freír cuando la freidora de aire caliente aún está fría.

Limpieza

1. Limpie el aparato después de cada uso.
2. La olla y el revestimiento antiadherente extraíble. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
3. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
Sugerencia: Si la suciedad se queda pegada en el accesorio crujiente extraíble o en el fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque el accesorio crujiente extraíble en la olla y deje que la olla y el accesorio crujiente extraíble se sumerjan durante aproximadamente 10 minutos.
5. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
6. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado, entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, contribuirás a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El dispositivo no está enchufado.	Verifique que el aparato esté conectado a la toma de corriente.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la bandeja extraíble para crujientes es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la bandeja extraíble para crujientes. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato".
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando frías ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No has utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón de la parte exterior de los mismos.



Model: AF-311A-W

Email: support@acekool.vip

TEL: 1-833-556-0157

Mon-Fri, 9:00 am-5:00 pm PST/PDT

Website: <https://www.acekool.vip>

Made in China

