

HADEN



6.5L Air Fryer Instruction Manual



PRODUCT NUMBER: 213983, 213990

HADEN

How Can We Help?

The Haden team is always interested in what you have to say, so why not get in touch?



Email us
info.eu@haden.com

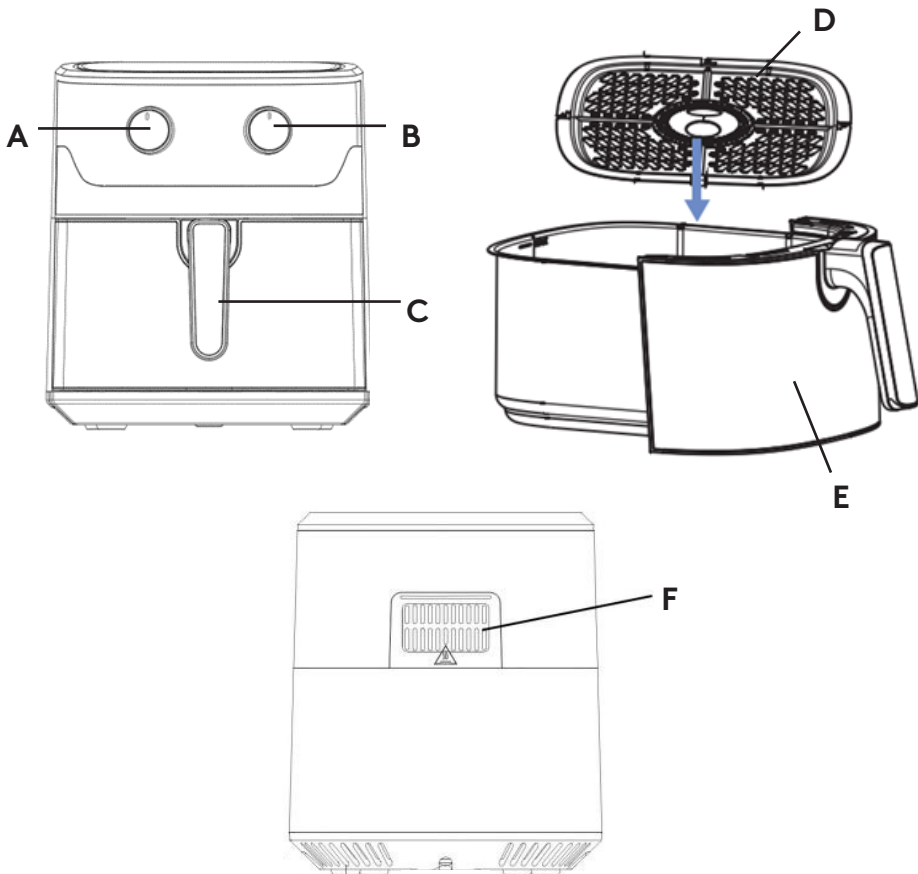


Visit us
www.haden.com

Contents

English	4
German	18
French	33
Spanish	48
Dutch	63
Italian	78
Danish	93
Czech	107
Polish	121

Components



- A.** Time Dial
- B.** Temperature Dial
- C.** Basket Handle

- D.** Grill tray
- E.** Basket
- F.** Air Outlet vents

Safety Instructions

When using this appliance, the following basic safety precautions should always be taken.

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from 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 touched only at intended handles and gripping surfaces, with 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.
- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 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.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Save These Instructions

Introduction

This Air Fryer provides an easy and healthy way of preparing a wide assortment of food - with little or no oil! The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

Before First Use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the air fryer – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket and grill tray with hot soapy water using a non-abrasive sponge.

Wipe the inside and outside of the air fryer with a moist cloth.

Preparing For Use

1. Place the air fryer on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the grill rack inside the basket.
Note: Do not remove the silicone pads from the grill tray.
3. Insert the basket into the air fryer.
4. Ensure that the cable is clear of obstacles and not hanging off the edge of the counter.
5. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
6. Do not put anything on top of the air fryer. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.
7. Ensure that nothing is blocking the outlet vent.

Using The Air Fryer

The air fryer can be used to cook a wide assortment of food.

1. Insert the plug in an earthed wall socket.
2. Using the handle carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the food ingredients into the basket.
4. Slide the frying basket back into the air fryer.
Never use the frying basket without the grill tray inside.
5. Turn the **Temperature knob** to the required temperature.
6. To switch **ON** the appliance, turn the **Timer knob** to the required preparation time.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when the air fryer is cold. You can also let the air fryer preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to a little more than 3 minutes. Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time once the preheat has finished.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the basket under the grill.

7. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the basket out of the air fryer by the handle and shake it. Then slide the basket 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 for the remaining preparation time after shaking.

8. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the frying basket out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0.

9. Check the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the air fryer and set the timer to a few extra minutes.
10. Remove the food from the basket, always use tongs to avoid burning your hands or fingers. After air frying, the rack, basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying basket.

WARNING: Do not touch the basket or grill tray during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

WARNING: Do not turn the basket upside down with the basket still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the basket will spill out and leak onto the ingredients

11. When a batch of ingredients are ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Auto Power 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. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Cooking Tips

- Try cooking food ingredients of similar sizes together. Large food will require more cooking time than smaller food.
- 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 optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 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.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 15 minutes.

Timing Suggestions

Food Type	Min - Max Amounts (g)	Time (min)	Temp (°C)	Shake
Frozen fries	400-800	17-25	200	Shake
Chicken	600-800	22-25	180	Shake
Fish	500-800	16-18	180	
Prawns	400-800	12-15	180	Shake
Steak	100-200	16-20	180	Shake
Cake	120-250	15-17	160	
Vegetables	400-600	17-22	160	Shake
Biscuits	120-250	12-18	180	

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

Making Home-Made Fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the pot.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying basket.

5. Fry the potato sticks for between 15-20mins depending on cut.

Cleaning And Maintenance

Clean the appliance after every use.

The basket and the grill tray have a non-stick coating. 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 air fryer cool down.

Note: Remove the basket and place on a heat-resistant surface to let the air fryer cool down quickly.

- 2 Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.

- 3 Clean the basket and grill tray with hot soapy water and a non-abrasive sponge.

Tip: If dirt is stuck to the grill tray, or at the bottom of the basket, fill the basket with hot water and with some washing up liquid. Put the rack inside and let it soak for approx. 10 minutes.

- 4 Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge.

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

- 6 Do not submerge the air fryer in water!

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store in a cool and dry place.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The quantity of the food being is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature for the program.
	The cooking time is too short.	Adjust the timer to increase the cooking time
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be cooking in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the trays into the appliance properly.	There is too much food in the trays.	Do not over fill the Baskets
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.

Note: When using the Air fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the fryer

Technical Details

Product Code	213983, 213990
Rated Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Rated Power	1600W
Capacity	6.5L

Waste Electrical Recycling



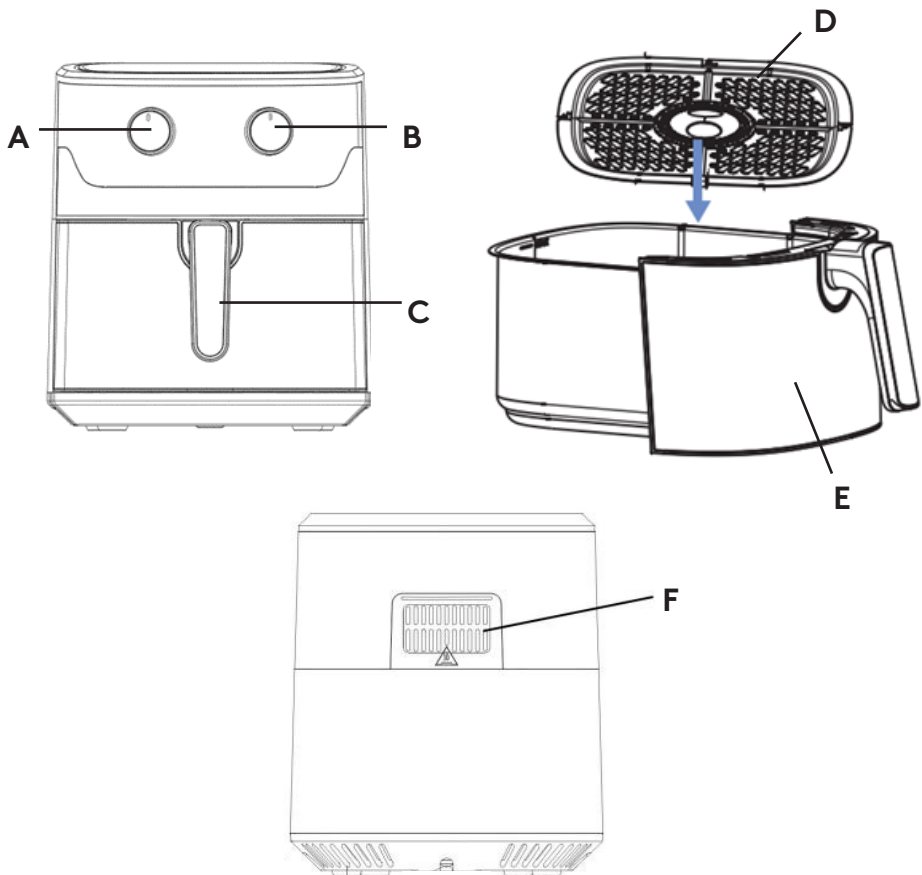
Devices marked with this symbol are subject to the European Union Directive 2012/19/EU. Electrical and electronic devices may not be put in the household waste, but must be disposed of via designated public disposal centers. By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and hazards to health. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.

Marks of Conformity



This product fulfills the requirements specified in the applicable European and national policies. This product's conformity has been verified. The declarations and documents are stored with the manufacturer.

Komponenten



- A.** Zeitwahl
- B.** Temperaturanzeige
- C.** Korbgriff

- D.** Grillschale
- E.** Korb
- F.** Entlüftungsöffnungen

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung dieses Geräts sollten Sie stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen treffen.

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen mit einem Hitzeschutz wie Handschuhen oder ähnlichem. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Greifflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in beheizten Ofen.

- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Wand. Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie einen beliebigen Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände 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 wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung heiß werden.
- Ziehen Sie sofort Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es eignet sich möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohngebäuden. Umgebungen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels,

- Pensionen und anderen Wohnumgebungen gedacht.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß der Wenn Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung nicht befolgen, wird
 - die Garantie ungültig und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
 - Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
 - Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, damit Sie es sicherbedienen oder reinigen können.

Diese Anleitung Speichern

Einführung

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, eine große Auswahl an Speisen zuzubereiten - mit wenig oder ganz ohne Öl! Die Heißluftfritteuse verwendet Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation und einem oberen Grill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, so dass in den meisten Fällen kein Öl hinzugefügt werden muss.

Vor Der Ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von der Fritteuse - mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Reinigen Sie den Korb und die Grillschale gründlich mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab.

Für Die Verwendung Vorbereiten

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, waagerechte und ebene Oberfläche, die auch hitzebeständig ist.
2. Legen Sie den Grillrost in den Korb.
Hinweis: Entfernen Sie die Silikonpads nicht von der Grillschale.
3. Setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein.
4. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel frei von Hindernissen ist und nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängt.
5. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
6. Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis des Frittierens.
7. Vergewissern Sie sich, dass die nicht blockiert ist.

Verwendung Der Heißluftfritteuse

Die Luftfritteuse kann zum Garen einer breiten Palette von Lebensmitteln verwendet werden.

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Korb am Griff vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Legen Sie die Lebensmittelzutaten in den Korb.
4. Schieben Sie den Frittierkorb zurück in die Fritteuse.
Benutzen Sie den Frittierkorb niemals ohne Grillrost.
5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
6. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten Zubereitungszeit hinzu, wenn die Luftfritteuse kalt ist. Sie können die Heißluftfritteuse auch ohne Zutaten vorheizen lassen. Drehen Sie in diesem Fall den Timer-Knopf auf etwas mehr als 3 Minuten. Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, sobald das Vorheizen beendet ist.

Das überflüssige Öl der Lebensmittelzutaten wird am Boden des Korbes unter dem Grill aufgefangen.

7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Korb am Griff aus Fritteuse und schütteln ihn. Schieben Sie den Korb dann wieder in die Fritteuse.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie das Klingeln des Timers, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen.

Wie auch immer, Das bedeutet, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut für die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

8. Wenn Sie die Glocke des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Temperaturregler auf 0.

9. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

10. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Korb, verwenden Sie immer eine Zange, damit Sie sich nicht die Hände oder Finger verbrennen. Nach dem Luftfritieren sind das Gestell, der Korb und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Frittierkorb entweichen.

WARNUNG: Berühren Sie den Korb oder die Grillschale während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß werden. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

WARNUNG: Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn der Korb noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das die sich am Boden des Korbes angesammelt haben, auslaufen und auf die Zutaten tropfen.

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

Automatisches Ausschalten

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

Tipps Zum Kochen

- Versuchen Sie, Lebensmittelzutaten ähnlicher Größe zusammen zu kochen. Große Lebensmittel benötigen mehr Kochzeit als kleine.
- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie frische Kartoffeln mit ein wenig Öl bestreichen. 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 Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.

- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150°C und den Timer auf etwa 15 Minuten einstellen.

Timing-Vorschläge

Essen Typ	Min - Max Beträge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln Sie
Gefrorene Pommes frites	400-800	17-25	200	Schütteln Sie
Huhn	600-800	22-25	180	Schütteln Sie
Fisch	500-800	16-18	180	
Garnelen	400-800	12-15	180	Schütteln Sie
Steak	100-200	16-20	180	Schütteln Sie
Torte	120-250	15-17	160	
Gemüse	400-600	17-22	160	Schütteln Sie
Kekse	120-250	12-18	180	

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Hausgemachte Pommes Frites

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, vorgebackene Pommes frites zu verwenden. Wenn Sie Ihre Pommes frites selbst zubereiten möchten, befolgen

Sie die folgenden Schritte:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte.
2. Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
3. Geben Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Stäbchen und mischen Sie, bis die Stäbchen mit Öl bedeckt sind.
4. Nehmen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, so überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Stäbchen in den Topf.

Hinweis: Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Stäbchen auf einmal in den Korb zu legen, damit sich kein überschüssiges Öl am Boden des Frittierkorbs ansammelt.

5. Braten Sie die Kartoffelstäbchen je nach Schnitt 15-20 Minuten lang.

Reinigung Und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Korb und die Grillschale sind mit einer versehen. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche, damit die Fritteuse schnell abkühlt.

- 2 2 Wischen Sie die Außenseite der Luftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.

- 3 3 Reinigen Sie den Korb und die Grillschale mit heißer Seifenlauge und

- 4 einem nicht scheuernden Schwamm.

Tipp: Wenn Schmutz an der Grillschale oder am Boden Korbs festsetzt, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Rost hinein und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten einweichen.

- 5 Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

- 6 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste entfernen.

- 7 Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser!

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es .
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Kühl und trocken .

Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Garzeit, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge des Essens ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur für das Programm ein.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer ein, um die Garzeit zu verlängern
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z.B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben einen Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht ist.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um sie knuspriger zu machen.
Ich kann die Tablett nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Essen in den Tablett.	Füllen Sie die Körbe nicht zu voll.

Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie kochen fettige Zutaten.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur gut kontrolliert ist und unter 180°C liegt, wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren.
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Pfanne verursacht. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Kartoffelpommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig eingeweicht, bevor Sie sie gebraten.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Kartoffelpommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes ab.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes ab.

Hinweis: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und wird bald nachlassen. Stellen Sie sicher, dass die Umgebung der Fritteuse ausreichend belüftet ist.

Technische Details

Produkt-Code	213983, 213990
Nennspannung	220-240V~ 50-60Hz
Nennleistung	1600W
Fassungsvermögen	6.5L

Elektroschrott-Recycling



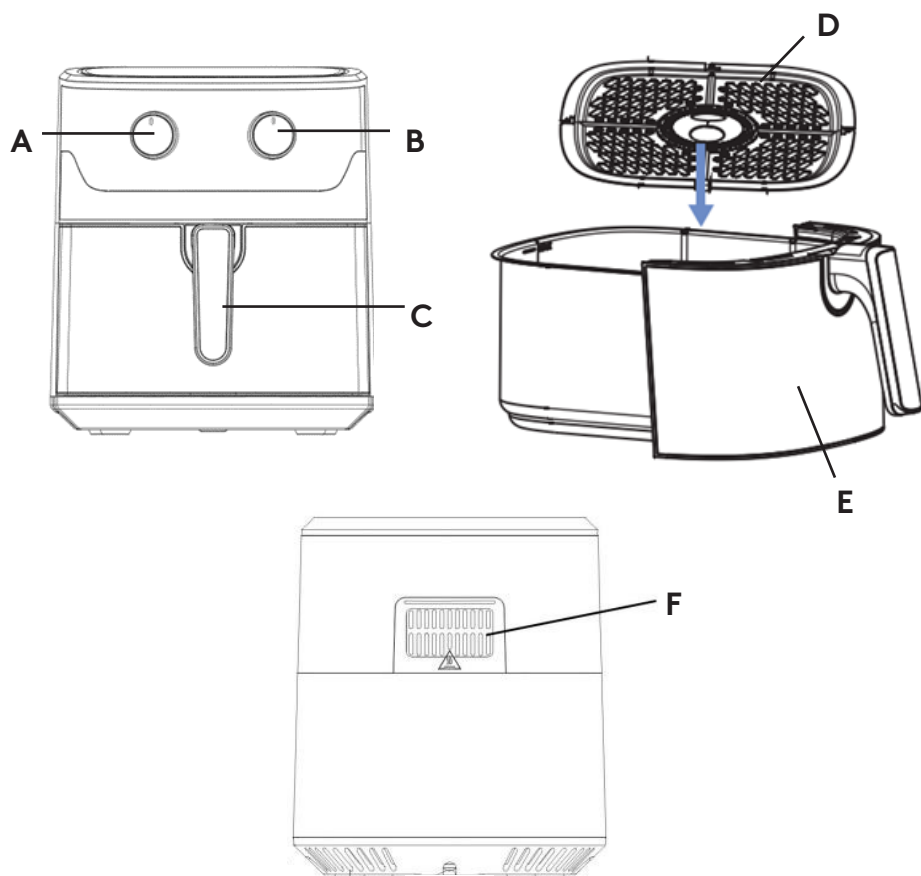
Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, unterliegen der Richtlinie 2012/19/EU der Europäischen Union. Elektrische und elektronische Geräte dürfen nicht in Hausmüll geworfen werden, sondern müssen über ausgewiesene öffentliche Entsorgungsstellen entsorgt werden. Indem Sie das Altgerät ordnungsgemäß entsorgen, können Sie Umweltschäden und Gesundheitsgefahren vermeiden. Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen des Altgeräts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder dem Geschäft, in dem Sie das gekauft haben.

Zeichen Der Konformität



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen, die in geltenden europäischen und nationalen Richtlinien festgelegt sind. Dieses die Konformität des Produkts überprüft wurde. Die Erklärungen und Dokumente werden beim Hersteller aufbewahrt.

Composants



- A.** Cadran de l'heure
- B.** Cadran de température
- C.** Poignée de panier

- D.** Plateau du gril
- E.** Panier
- F.** Orifices de sortie d'air

Consignes De Sécurité

Lors de l'utilisation de cet appareil, les précautions de base suivantes doivent toujours être prises.

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. L'appareil ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues, avec une protection thermique telle que des gants ou autre. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- 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, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans four chauffé.

- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon sur le mur. de la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, mettez n'importe quelle commande sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques . Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Vérifiez que 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 confiez pas à une personne non autorisée le soin de remplacer ou de réparer un cordon d'alimentation endommagé.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné 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 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 orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la vapeur et des orifices 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.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne peut pas être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que cuisines de personnel, les fermes, les motels et d'autres environnements non résidentiels

environnements. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément à la notice d'utilisation de l'appareil. Si vous ne respectez pas les instructions du manuel d'utilisation, la garantie n'est pas valable et nous pourrions décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Sauvegardez Ces Instructions

Introduction

Cette friteuse à air permet de préparer facilement et sainement un large éventail d'aliments, avec peu ou pas d'huile ! La friteuse utilise de l'air chaud, combiné à une circulation d'air à grande vitesse, et un gril supérieur pour préparer vos plats rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés, en même temps, et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

Avant La Première Utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de la friteuse, à l'exception de l'étiquette signalétique.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le plateau du gril à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.

Préparation À L'utilisation

1. Placez la friteuse sur une surface stable, horizontale et plane qui résiste également à la chaleur.
2. Placez la grille à l'intérieur du panier.
Remarque: Ne retirez pas les tampons en silicone de la plaque du gril.
3. Insérez le panier dans la friteuse.
4. Veillez à ce que le câble soit dégagé de tout obstacle et qu'il ne pende pas du bord du comptoir.
5. Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou tout autre liquide
6. Ne posez rien sur le dessus de la friteuse. Cela perturbe la circulation de l'air et affecte le résultat de la cuisson à l'air.
7. Assurez-vous que rien n'obstrue l'orifice de sortie.

Utilisation De La Friteuse À Air

La friteuse peut être utilisée pour cuire un large éventail d'aliments.

1. Insérez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
2. En utilisant la poignée, tirez délicatement le panier hors de la friteuse.
3. Placez les ingrédients alimentaires dans le panier.
4. Remplacez le panier à friture dans la friteuse.

N'utilisez jamais le panier à friture sans le plateau du gril à l'intérieur.

5. Tournez le bouton de température jusqu'à la température souhaitée.
6. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité.

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque la friteuse est froide. Vous pouvez également laisser la friteuse préchauffer sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur un peu plus de 3 minutes. Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis une fois le préchauffage terminé

L'huile superflue provenant des ingrédients alimentaires sera recueillie au fond du panier sous le gril.

7. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir page 11). Pour secouer les ingrédients, sortez le panier de la friteuse par la poignée et secouez-le. Puis remettez le panier dans la friteuse.

Conseil : si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Mais, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie pour le temps de préparation restant après l'agitation.

8. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Sortez le panier à friture de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce , tournez le bouton de réglage de la température sur 0.

8. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans la friteuse et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Retirez les aliments du panier en utilisant toujours des pinces pour éviter de vous brûler les mains ou les doigts. Lors de la friture à l'air libre, la grille, le panier et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du panier.

AVERTISSEMENT : Ne touchez pas le panier ou le plateau du gril pendant et après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

AVERTISSEMENT : Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore attaché à celui-ci, car l'excès d'huile qui s'est accumulé dans le panier pourrait s'accumuler dans le panier. recueillies au fond du panier s'écouleront et couleront sur les ingrédients.

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

Arrêt Automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie est arrivée 0, l'appareil émet un son de cloche 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.

Conseils De Cuisine

- Essayez de faire cuire ensemble des aliments de taille similaire. Les aliments de grande taille nécessiteront plus de temps de cuisson que les aliments plus petits.
- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Vous pouvez enduire les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également l'être dans la friteuse.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients en réglant la température sur 150°C et la minuterie sur 15 minutes environ.

Suggestions De Calendrier

Type d'alimentation	Quantités minimales et maximales (g)	Temps (min)	Temp (°C)	Secouer
Frites surgelées	400-800	17-25	200	Secouer
Poulet	600-800	22-25	180	Secouer
Poisson	500-800	16-18	180	
Crevettes	400-800	12-15	180	Secouer
Steak	100-200	16-20	180	Secouer
Gâteau	120-250	15-17	160	
Légumes	400-600	17-22	160	Secouer
Biscuits	120-250	12-18	180	

Remarque : gardez à l'esprit que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.

Faire Des Frites Maison

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

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- 2.** Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
- 3.** Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les bâtonnets dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
- 4.** Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excédent d'huile reste dans bol. Mettez les bâtonnets dans la marmite.

Remarque : n'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond du panier de friture.

- 5.** Faites frire les bâtonnets de pommes de terre pendant 15 à 20 minutes selon la coupe.

Nettoyage Et Entretien

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier et le plateau du gril sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- 1 Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez la friteuse refroidir.
Remarque : retirez le panier et placez-le sur une surface résistante à la chaleur pour permettre à la friteuse de refroidir rapidement.
- 2 Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
- 3 Nettoyez le panier et le plateau du gril avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
Conseil : si des saletés sont collées à la grille ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude et de liquide vaisselle. Placez la grille à l'intérieur et laissez-la tremper pendant environ 10 minutes.
- 4 Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 5 Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer résidu alimentaire.
- 6 Ne plongez pas la friteuse dans l'eau !

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le .
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Conserver dans un endroit frais et sec.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité de nourriture est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température du programme.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie pour augmenter le temps de cuisson
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air comprimé	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à glisser correctement les plateaux dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans les plateaux.	Ne remplissez pas trop les paniers

Dépannage

Problem	Cause	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Veillez à ce que la température soit bien contrôlée pour être inférieure à 180°C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse.
	La casserole contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas fait tremper les bâtonnets de pommes de terre correctement avant de les utiliser les a fait frire.	Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.

Remarque : Lors de la première utilisation de la friteuse, une légère fumée ou odeur peut dégager. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veillez à ce que la ventilation autour de la friteuse soit suffisante.

Détails Techniques

Code Produit	213983, 213990
Tension Nominale	220-240V~ 50-60Hz
Puissance Nominale	1600W
Capacité	6.5L

Recyclage Des Déchets Électriques



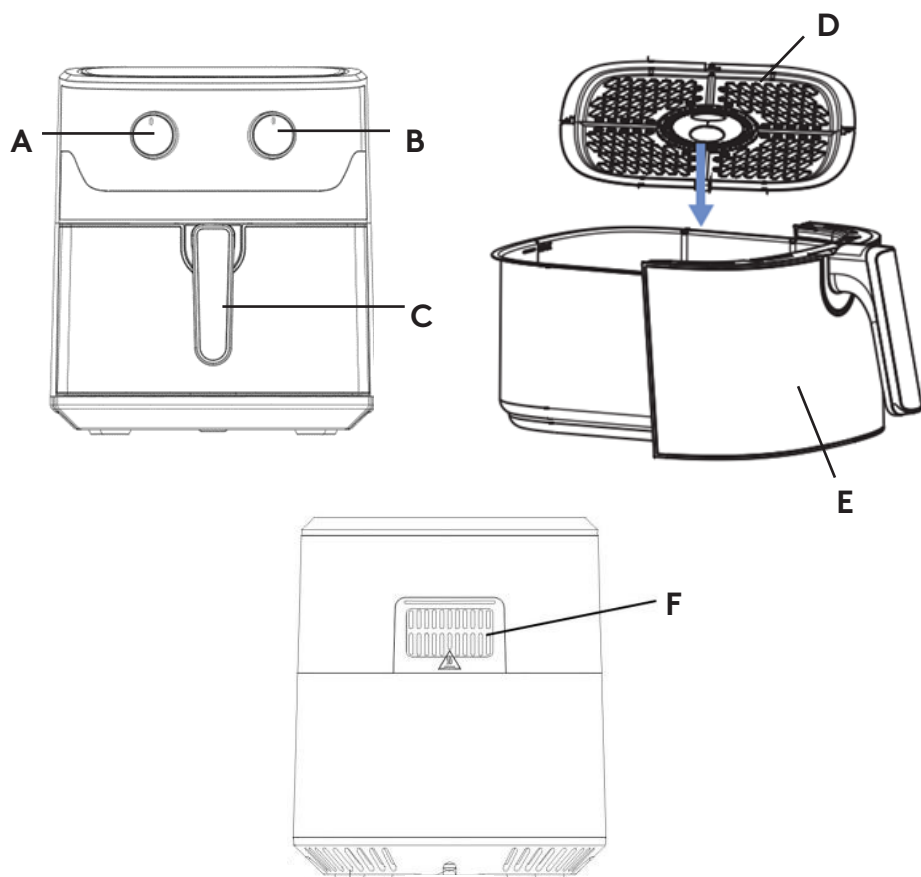
Les appareils marqués de ce symbole sont soumis à la directive 2012/19/EU de l'Union européenne. Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés dans ordures ménagères, mais doivent être éliminés dans des centres de collecte publics désignés. En éliminant correctement l'ancien appareil, vous éviterez les dommages environnementaux et les risques pour la santé. Vous pouvez obtenir de plus amples informations sur la mise au rebut de l'appareil auprès des autorités locales ou du magasin où vous avez acheté l'appareil.

Marques De Conformité



Ce produit répond aux exigences spécifiées dans politiques européennes et nationales applicables. Ce produit est conforme aux exigences spécifiées dans les politiques européennes et nationales applicables. la conformité du produit a été vérifiée. Les déclarations et les documents sont conservés par le fabricant.

Componentes



- A.** Dial de tiempo
- B.** Esfera de temperatura
- C.** Asa de cesta

- D.** Bandeja de parrilla
- E.** Cesta
- F.** Rejillas de salida de aire

Instrucciones De Seguridad

Cuando utilice este aparato, tome siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes.
- No sumerja nunca la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, también diferentes de las funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por distintas personas, este aparato deberá utilizarse con PRECAUCIÓN. El equipo sólo deberá tocarse en las asas y superficies de agarre previstas, con protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
- Desenchúfela de la toma de corriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- 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 utilizar al aire libre
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la 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 después enchufe el cable a la pared toma de corriente. Para desconectarla, gire cualquier mando a la posición "apagado" y, a continuación, desenchúfela de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No sumerja nunca la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes que vaya a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla de aceite, ya que podría provocar un riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de red local.
- No utilice el aparato si hay daños en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o arreglar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje 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 de espacio libre 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 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.
- Desenchufe inmediatamente el aparato ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.
- Asegúrese de que el aparato está colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos cocinas de personal, granjas, moteles y otros lugares no residenciales entornos. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines

profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía pierde 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.

Guarde Estas Instrucciones

Introducción

Esta freidora de aire proporciona una forma fácil y saludable de preparar un amplio surtido de alimentos, ¡con poco o nada de aceite! La freidora de aire utiliza aire caliente, en combinación con la circulación de aire a alta velocidad, y una rejilla superior para preparar sus platos de forma rápida y sencilla. Los ingredientes se calientan por todos los lados, a la vez, y no es necesario añadir aceite en la mayoría de los casos.

Antes Del Primer Uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta de la freidora de aire, excepto la etiqueta de clasificación.
3. Limpie a fondo la cesta y la bandeja de la parrilla con agua jabonosa caliente utilizando una esponja no abrasiva.
Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

Preparación Para Su Uso

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.
2. Coloque la rejilla de la parrilla dentro de la cesta.
Nota: No retire las almohadillas de silicona de la bandeja de la parrilla.
3. Introduzca la cesta en la freidora de aire.
4. Asegúrese de que el cable esté libre de obstáculos y no del borde de la encimera.
5. No llene la cesta con aceite ni con ningún otro líquido.
6. No ponga nada encima de la freidora de aire. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la freidora de aire.
7. Asegúrese de que nada bloquea el orificio de salida.

Uso De La Freidora De Aire

La freidora de aire puede utilizarse para cocinar una gran variedad de alimentos.

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra.
2. Con ayuda del asa, saque con cuidado la cesta de la freidora de aire.
3. Coloque los ingredientes alimentarios en la cesta.
4. Vuelva a introducir la cesta de freír en la freidora de aire.

No utilice nunca la cesta para freír sin la bandeja grill en su interior.

5. Gire el botón de temperatura hasta la temperatura deseada.
6. Para encender el aparato, gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando la freidora de aire esté fría. También puede dejar que la freidora de aire se precaliente sin ningún ingrediente en su interior.

En ese , gire el mando del temporizador a un poco más de 3 minutos. A continuación, llene la cesta y gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario una vez que haya finalizado el precalentamiento.

El aceite sobrante de los ingredientes alimentarios se recogerá en el fondo de la cesta bajo la parrilla.

7. Algunos ingredientes requieren ser sacudidos a mitad del tiempo de preparación (ver página 11). Para sacudir los ingredientes, saque la cesta de la freidora de aire por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.

Consejo: ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá la campana del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a programar el temporizador para el tiempo de preparación restante después de la agitación.

8. oiga la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la cesta de freír de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el mando de control de la temperatura a 0.

9. Compruebe que los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la cesta en la freidora de aire y programar el temporizador unos minutos más.
10. Saque los alimentos de la cesta, utilice siempre pinzas para evitar quemarse las manos o los dedos. Después de freír al aire, la rejilla, la cesta y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, puede salir vapor de la cesta de fritura.

ADVERTENCIA: No toque la cesta ni la bandeja de la parrilla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calientan mucho. Sujete la cesta sólo por el asa.

ADVERTENCIA: No dé la vuelta a la cesta con la cesta todavía unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que haya recogido en el fondo de la cesta se derramará y goteará sobre los ingredientes

11. Cuando una tanda de ingredientes está lista, la freidora de aire está inmediatamente lista para preparar otra tanda.

Apagado Automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador ha llegado 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.

Consejos De Cocina

- Intente cocinar juntos ingredientes alimentarios de tamaños similares. Los alimentos grandes requerirán más tiempo de cocción que pequeños.
- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen de forma desigual.
- Puede untar las patatas frescas con un poco de aceite para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes ajustando la temperatura a 150°C y el temporizador a unos 15 minutos.

Sugerencias De Calendario

Tipo de alimento	Cantidades mínimas - máximas (g)	Tiempo (min)	Temp (°C)	Agite
Patatas fritas congeladas	400-800	17-25	200	Agite
Pollo	600-800	22-25	180	Agite
Pescado	500-800	16-18	180	
Gambas	400-800	12-15	180	Agite
Bistec	100-200	16-20	180	Agite
Pastel	120-250	15-17	160	
Verduras	400-600	17-22	160	Agite
Galletas	120-250	12-18	180	

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son sólo de referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma así como marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Cómo Hacer Patatas Fritas Caseras

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos que utilice fritas precocinadas. desea hacer patatas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Pele las patatas y córtelas en bastones.
2. Remoje los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, sáquelos y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un cuenco, ponga encima los palitos y mézclelos hasta que queden cubiertos de aceite.
4. Saque los palitos del bol con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el bol. Ponga los palitos en la olla.

Nota: No incline el bol para poner todos los palitos en la cesta de una vez, para evitar que se acumule el exceso de aceite en el fondo de la cesta de freír.

5. Los bastones de patata entre 15 y 20 minutos según el corte.

Limpieza Y Mantenimiento

Limpie el aparato después de cada uso.

La cesta y la bandeja de la parrilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora de aire se enfríe.

Nota: Retire la cesta y colóquela sobre una superficie resistente al calor para que la freidora de aire se enfríe rápidamente.

2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.
3. Limpie la cesta y la bandeja de la parrilla con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva.

Consejo: Si hay suciedad pegada a la bandeja de la parrilla, o en el fondo de la cesta, llene la cesta con agua caliente y con un poco de detergente líquido. Ponga la rejilla dentro y déjela en remojo unos 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora de aire con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.
6. No sumerja la freidora de aire en agua.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se .
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Guárdelo en un lugar fresco y seco.

Solución De Problemas

Problema	Causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Coloque el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de alimentos es excesiva.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Las tandas más pequeñas se frien más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura para el programa..
	El tiempo de cocción es demasiado corto	Ajuste el temporizador para aumentar el tiempo de cocción
Los ingredientes se frien de forma desigual en la freidora de aire	Ciertos tipos de ingredientes necesitan agitarse a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivo pensado para ser cocinado en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar las bandejas en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en las bandejas..	No llene demasiado las cestas

Solución De Problemas

Problema	Causa	Solución
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Preste atención a que la temperatura esté bien controlada para que sea inferior a 180°C cuando fría ingredientes grasos en la freidora de aire.
	La sartén aún contiene residuos grasientos de un uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No remojó bien los palitos de patata antes de freirlos.	Remoje los palitos de patata en un cuenco con agua durante al menos 30 minutos; sáquelos y séquelos con papel de cocina.
	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.

Nota: Al utilizar la freidora de aire por primera , es posible que se desprenda un ligero humo u olor. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que hay suficiente ventilación alrededor de la freidora

Detalles Técnicos

Código Del Producto	213983, 213990
Tensión Nominal	220-240V~ 50-60Hz
Potencia Nominal	1600W
Capacidad	6.5L

Reciclaje De Residuos Eléctricos



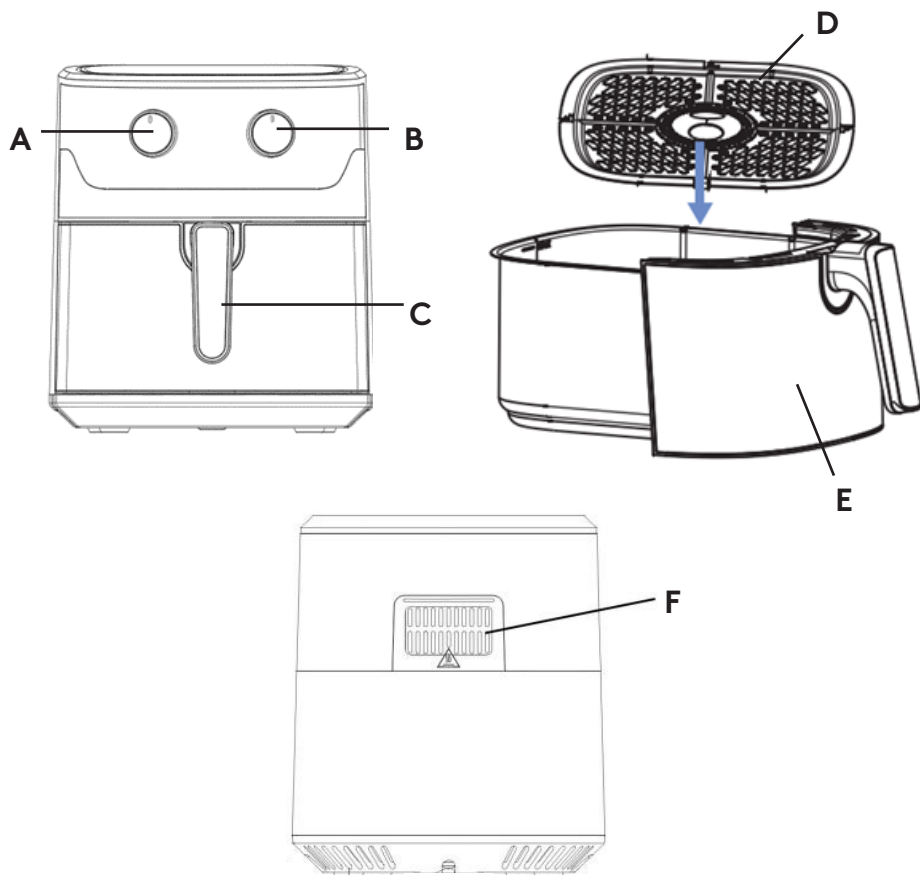
Los aparatos marcados con este símbolo están sujetos a la Directiva 2012/19/UE de la Unión Europea. Los aparatos eléctricos y electrónicos no pueden tirarse a la basura doméstica, sino que deben eliminarse a través de los centros públicos de eliminación designados. Si se deshace correctamente del aparato antiguo, podrá evitar daños al medio ambiente y riesgos para la salud. Puede obtener más información sobre la eliminación adecuada del aparato viejo en su o en la tienda donde compró.

Marcas De Conformidad



Este producto cumple los requisitos especificados en las políticas europeas y nacionales aplicables. Este se ha verificado la conformidad del producto. Las declaraciones y los documentos se guardan con el fabricante.

Componentes



- A.** Tijd Wijzerplaat
- B.** Temperatuurwijzerplaat
- C.** Mandgreep

- D.** Grillschaal
- E.** Mand
- F.** Luchtuitlaatopeningen

Veiligheidsinstructies

Wanneer u dit apparaat gebruikt, moet u altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen.

- Lees alle instructies.
- Raak geen hete oppervlakken aan.
- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem ook niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat lopen om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt aan de daarvoor bestemde handgrepen en grijpvlakken, met hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de bedoelde grijpvlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze aangeraakt worden.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen op- of afdoet.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
- Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander

- plaatsen, of in een verwarmde oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
 - Steek de stekker altijd eerst in het apparaat en daarna in de muur stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u een willekeurige knop op "uit" en haalt u de stekker uit het stopcontact.
 - Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
 - Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 - Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - De apparaten zijn niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem ook niet af onder de kraan.
 - Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat lopen om elektrische schokken te voorkomen.
 - Leg de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in het mandje, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
 - Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet af terwijl het apparaat in werking is.
 - Vul de pan niet met olie, want dit kan brand veroorzaken.
 - Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.

- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht de rookontwikkeling stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële gebouwen omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Als het apparaat niet op de juiste manier of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of

als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afwijzen.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen om het veilig te kunnen hanteren of reinigen.

Bewaar Deze Instructies

Inleiding

Deze Air Fryer biedt een gemakkelijke en gezonde manier om een breed assortiment aan voedsel te bereiden - met weinig of geen olie! De air fryer gebruikt hete lucht in combinatie met snelle luchtcirculatie en een bovengrill om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden aan alle kanten tegelijk verhit en in de meeste gevallen hoeft er geen olie toegevoegd te worden.

Voor Het Eerste Gebruikuso

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van de air fryer - behalve het typeplaatje.
3. Maak de mand en de grillplaat grondig schoon met heet zeepwater en een niet-schurende spons.
Neem de binnen- en buitenkant van de airfryer af met een vochtige doek.

Voorbereiden Op Gebruik

1. Plaats de airfryer op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond die ook hittebestendig is.
2. Plaats het grillrooster in de mand.
Opmerking: Verwijder de siliconen pads niet van de grillplaat.
3. Plaats het mandje in de friteuse.
4. Zorg ervoor dat de kabel vrij is van obstakels en niet van de rand van het aanrecht hangt.
5. Vul het mandje niet met olie of een andere vloeistof.
6. Leg niets bovenop de airfryer. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het luchtfrituurresultaat.
7. Zorg ervoor dat niets de uitlaatopening blokkeert.

De Friteuse Gebruiken

De airfryer kan worden gebruikt om een breed assortiment aan voedsel te bereiden.

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Gebruik het handvat om het mandje voorzichtig uit de airfryer te trekken.
3. Plaats de voedselingredienten in het mandje.
4. Schuif het frituurmandje terug in de airfryer.

Gebruik de frituurmand nooit zonder de grillplaat erin.

5. Draai de Temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
6. Om het apparaat AAN te zetten, draait u de knop Timer op de gewenste bereidingstijd

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de air fryer koud is. U kunt de air fryer ook laten voorverwarmen zonder dat er ingrediënten in zitten. Draai in dat geval de timerknop op iets meer dan 3 minuten. Vul vervolgens het mandje en draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd zodra het voorverwarmen klaar is.

De overtollige olie van de voedselingredienten wordt opgevangen op de bodem van de mand onder de grill.

7. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie pagina 11). Om de ingrediënten te schudden, trekt u het mandje aan het handvat uit de air fryer en schudt u het. Schuif het mandje vervolgens terug in de air fryer.

Tip: Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoort u de timer afgaan wanneer u de ingrediënten moet schudden. Echter, dit betekent dat u de timer opnieuw moet instellen voor de resterende bereidingstijd na het schudden.

8. Wanneer u de timer hoort bellen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek het frituurmandje uit de airfryer en plaats het op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Draai hiervoor de temperatuurregelknop naar 0.

9. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u het mandje gewoon terug in de airfryer en stelt u de timer in op een paar extra minuten.

10. Haal het voedsel uit het mandje, gebruik altijd een tang om te voorkomen dat u uw handen of vingers brandt. Na het luchtfrituren zijn het rooster, het mandje en de ingrediënten heet. Afhankelijk het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit het frituurmandje ontsnappen.

WAARSCHUWING: Raak de mand of de grillschaal tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

WAARSCHUWING: Draai de korf niet ondersteboven met de korf er nog aan vast, want dan kan overtollige olie in de korf terechtkomen dat op de bodem van het mandje is verzameld, zal eruit lopen en op de ingrediënten lekken.

11. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de air fryer meteen klaar om een andere partij te bereiden

Automatisch Uitschakelen

Dit apparaat is uitgerust met een timer. Wanneer de timer op 0 staat, maakt het apparaat een belgeluid en schakelt het automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de timerknop tegen de klok in naar 0.

Kooktips

- Probeer voedsel ingrediënten van vergelijkbare grootte samen te koken. Groot voedsel heeft meer kooktijd nodig dan kleiner voedsel.
- Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- U kunt verse aardappelen met een beetje olie bestrijken voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de airfryer.
- Snacks die in een oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de airfryer bereid worden.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.

- U kunt de air fryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen door de temperatuur in te stellen op 150°C en de timer op ongeveer 15 minuten.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes ajustando la temperatura a 150°C y el temporizador a unos 15 minutos.

Suggesties Voor Timing

Type voedsel	Min. - Max. hoeveelheden (g)	Tijd (min)	Temp (°C)	Schudden
Bevroren frietjes	400-800	17-25	200	Schudden
Kip	600-800	22-25	180	Schudden
Vis	500-800	16-18	180	
Garnalen	400-800	12-15	180	Schudden
Biefstuk	100-200	16-20	180	Schudden
Taart	120-250	15-17	160	
Groenten	400-600	17-22	160	Schudden
Koekjes	120-250	12-18	180	

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts als referentie dienen. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen wat de beste instelling voor uw ingrediënten is.

Zelfgemaakte Frietjes Maken

Voor het beste resultaat raden wij aan om voorgebakken friet te gebruiken. Als u zelfgemaakte frietjes wilt maken, volg dan de onderstaande stappen:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes.
2. Week de aardappelsticks minstens 30 minuten in een kom met water, haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, leg de stokjes erop en meng tot de stokjes met olie bedekt zijn.
4. Haal de stokjes met uw vingers of een keukenhulpje uit de kom, zodat overtollige olie in de kom achterblijft. Doe de stokjes in de pan.

Opmerking: Kantel de kom niet om alle stokjes in één keer in het mandje te doen, om te voorkomen dat overtollige olie zich op de bodem van het frituurmandje verzamelt.

5. Bak de aardappelsticks 15-20 minuten, afhankelijk van de snit

Reiniging En Onderhoud

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De mand en de grillschaal hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de air fryer afkoelen.
Opmerking: Verwijder het mandje en plaats het op een hittebestendig oppervlak om de airfryer snel te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van de airfryer af met een vochtige doek.
3. Maak de mand en de grillplaat schoon met heet zeepwater en een niet-schurende spons.
Tip: Als er vuil aan de grillschaal of op de bodem van het mandje vastzit, vult u het mandje met heet water en wat afwasmiddel. Leg het rooster erin en laat het ongeveer 10 minuten weken.
4. Maak de binnenkant van de airfryer schoon met heet water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.
6. Dompel de air fryer niet onder in water!

Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat .
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Koel en droog .

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De fritouse werkt niet.	Het apparaat is niet op het lichtnet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste kooktijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer gebakken worden, zijn niet gaar.	De hoeveelheid voedsel is te veel.	Doe kleinere porties ingrediënten in het mandje. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur voor het programma in.
	De kooktijd is te kort.	Pas de timer aan om de kooktijd te verlengen
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de kooktijd worden geschud.	Ingrediënten die of over elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	U hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om in een traditionele frituurpan te bakken.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de trays niet goed in het apparaat schuiven.	Er zit te veel voedsel in de bakjes.	Vul de manden niet te vol

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er komt witte rook uit het apparaat	U kookt vette ingrediënten.	Let goed op dat de temperatuur onder de 180°C blijft als u vette ingrediënten in de airfryer frituurt.
	De pan bevat nog vette resten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse aardappelfrietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U hebt de aardappelsticks niet goed geweekt voordat u ze gebakken.	Week de aardappelsticks minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse aardappelfrietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes..

Opmerking: Wanneer u de Air fryer voor het gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de friteuse

Technische Details

Productcode	213983, 213990
Nominale Spanning	220-240V~ 50-60Hz
Nominaal Vermogen	1600W
Capaciteit	6.5L

Recycling Van Elektrisch Afval



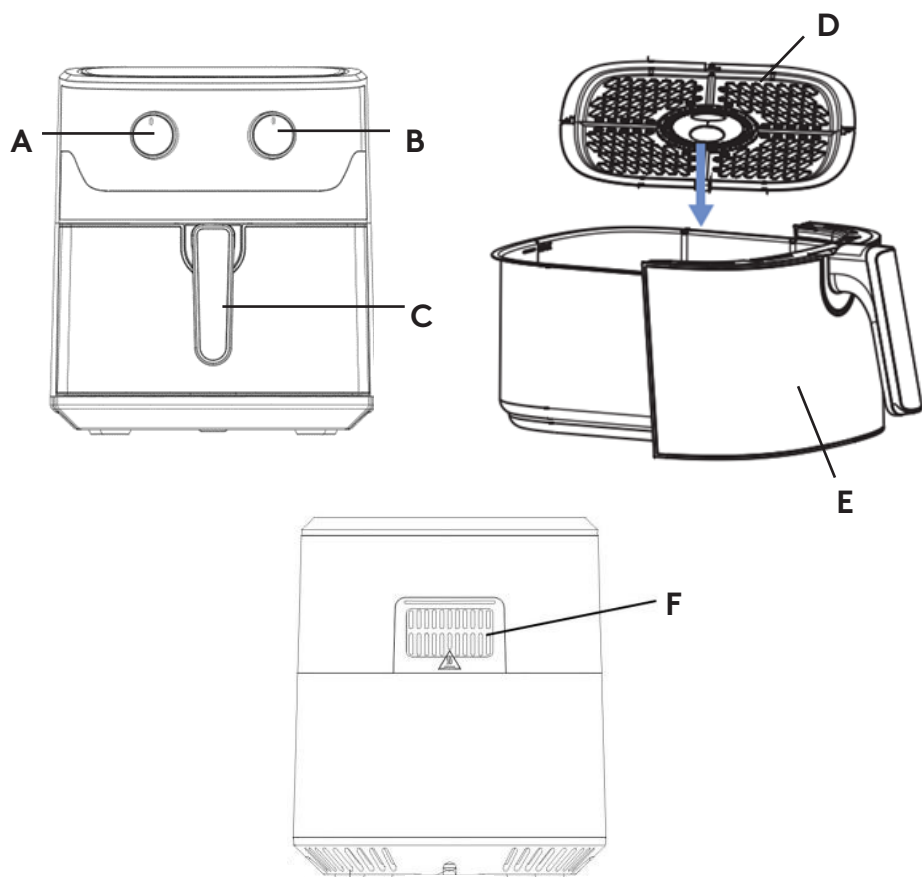
Apparaten met dit symbool vallen onder Richtlijn 2012/19/EU van de Europese Unie. Elektrische en elektronische apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gedaan, maar moeten worden afgevoerd via aangewezen openbare afvalverwerkingscentra. Door het oude apparaat op de juiste manier weg te gooien, kunt u schade aan het milieu en gevaren voor de gezondheid voorkomen. Meer informatie over de juiste verwijdering van het oude apparaat kunt u krijgen bij uw gemeente of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

Conformiteitsmerken



Dit product voldoet aan de vereisten die zijn gespecificeerd in het toepasselijke Europese en nationale beleid. Deze de conformiteit van het product is geverifieerd. De verklaringen en documenten worden bij de fabrikant bewaard.

Componenti



- A.** Quadrante del tempo
- B.** Quadrante della temperatura
- C.** Maniglia del cestino
- D.** Vassoio della griglia
- E.** Cestino
- F.** Bocchette di uscita dell'aria

Istruzioni Di Sicurezza

Quando utilizza questo apparecchio, deve sempre adottare le seguenti precauzioni di sicurezza di base.

- Legga tutte le istruzioni.
- Non tocchi le superfici calde.
- Non immerga mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, nell'acqua e non lo sciacqui sotto il rubinetto.
- Non faccia entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse da funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con CAUTELA. L'apparecchiatura deve essere toccata solo sulle maniglie e sulle superfici di presa previste, con una protezione termica come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle di presa devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
- Stacchi la spina dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirla. Lasci raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, al fine di evitare un pericolo.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non usi all'aperto
- Non lasci che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone, né che tocchi superfici calde.

- Non collochi su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo, o in un forno riscaldato.
- Occorre prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Colleghi sempre prima la spina all'apparecchio, quindi inserisca il cavo nella paretepresa di corrente. Per scollegarsi, ruoti qualsiasi comando su "off", quindi rimuova la spina dalla presa a muro.
- Non usi l'apparecchio per un diverso da quello previsto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenga l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non immerga mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, nell'acqua e non lo sciacqui sotto il rubinetto.
- Non faccia entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Metta sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non copra l'ingresso dell'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempi la pentola di olio, perché potrebbe causare un rischio di incendio.

- Non tocchi mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Verifichi se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.
- Non utilizzi l'apparecchio in presenza di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non si rivolga a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenga il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non colleghi l'apparecchio e non utilizzi il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collochi l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasci almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non metta nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasci che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria, Tenga le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Inoltre, faccia attenzione al vapore e all'aria calda quando rimuove la pentola dall'apparecchio.
- Tutte le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Stacchi immediatamente la spina dell'apparecchio vede del fumo scuro uscire dall'apparecchio. Attenda che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- Si assicuri che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Potrebbe non essere adatto ad essere utilizzato in sicurezza in

ambienti cucine del personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Non è nemmeno destinato ad essere utilizzato dai clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.

- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzato secondo le indicazioni del manuale istruzioni contenute nel manuale d'uso, la garanzia diventa nulla e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per essere maneggiato o pulito in modo sicuro.

Salvi Queste Istruzioni

Introduzione

Questa friggitrice ad aria offre un modo facile e salutare di preparare un ampio assortimento di cibi - con poco o niente olio! La friggitrice ad aria utilizza l'aria calda, in combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità, e una griglia superiore per preparare i suoi piatti in modo rapido e semplice. Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati, e nella maggior parte dei casi non è necessario aggiungere olio

Prima Del Primo Utilizzo

1. Rimuova tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuova tutti gli adesivi o le etichette dalla friggitrice ad aria, ad eccezione dell'etichetta di classificazione.
3. Pulisca accuratamente il cestello e il vassoio della griglia con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva. Pulisca l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.

Preparazione All'uso

1. Collochi la friggitrice ad aria su una superficie stabile, orizzontale e piana, che sia anche resistente al calore.
2. Posizioni la griglia all'interno del cestello.
Nota: non rimuova i cuscinetti di silicone dal vassoio della griglia.
3. Inserisca il cestello nella friggitrice ad aria.
4. Si assicuri che il cavo sia libero da ostacoli e non penda dal bordo del bancone.
5. Non riempi il cestello con olio o altri liquidi.
6. Non metta nulla sopra la friggitrice ad aria. Questo disturba il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria.
7. Si assicuri che nulla ostruisca lo sfiato di uscita.

Utilizzo Della Friggitrice Ad Aria

La friggitrice ad aria può essere utilizzata per cucinare un ampio assortimento di cibi.

1. Inserisca la spina in una presa a muro con messa a terra.
2. Utilizzando la maniglia, estraiga con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Metta gli ingredienti alimentari nel cestello.
4. Faccia scivolare il cestello di frittura nella friggitrice ad aria.

Non utilizzi mai il cestello per friggere senza il vassoio della griglia all'interno.

5. Giri la manopola della Temperatura sulla temperatura desiderata.
6. Per accendere l'apparecchio, ruoti la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

Nota: aggiunga 3 minuti tempo di preparazione quando la friggitrice ad aria è fredda. Può anche lasciare che la friggitrice ad aria si preriscaldi senza alcun ingrediente all'interno. In questo , ruoti la manopola del timer su un po' più di 3 minuti. Quindi riempia il cestello e ruoti la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto, una volta terminato il preriscaldamento.

L'olio superfluo degli ingredienti alimentari verrà raccolto sul fondo del cestello sotto la griglia.

7. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere pagina 11). Per scuotere gli ingredienti, estraiga il cestello dalla friggitrice ad aria per la maniglia e lo scuota. Poi faccia scivolare di nuovo il cestello nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: imposta il timer sulla metà tempo di preparazione, sente il campanello del timer quando deve scuotere gli ingredienti. Tuttavia, questo significa che deve impostare nuovamente il timer per il tempo di preparazione rimanente dopo aver agitato.

8. Quando sente campana del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estragga il cestello di frittura dalla friggitrice ad aria e lo posizioni su una superficie resistente al calore.
Nota: può anche spegnere l'apparecchio manualmente. A tale scopo, ruoti la manopola di controllo della temperatura su 0.
9. Controlli che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta far scivolare il cestello nella friggitrice ad aria e impostare il timer su qualche minuto in più.
10. Per rimuovere il cibo dal cestello, utilizzi sempre delle pinze per evitare di bruciarsi le mani o le dita. Dopo la frittura ad aria, la griglia, il cestello e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo ingredienti presenti nella friggitrice ad aria, il vapore può fuoriuscire dal cestello di frittura.
AVVERTENZA: non tocchi il cestello o il vassoio della griglia durante e dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Tenga il cestello solo per la maniglia.
AVVERTENZA: non capovolga il cestello con il cestello ancora attaccato, in quanto l'olio in eccesso che ha raccolti sul fondo del cestello, fuoriusciranno e si riverseranno sugli ingredienti.
11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

Spegnimento Automatico

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer ha contato fino a 0, l'apparecchio emette un suono di campanello e si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, ruoti la manopola del timer in senso antiorario fino a 0.

Suggerimenti Per La Cucina

- Provi a cuocere insieme ingredienti di dimensioni simili. Gli alimenti di grandi dimensioni richiederanno un tempo di cottura maggiore rispetto a più piccoli.
- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
- Può rivestire le patate fresche con un po' di olio per ottenere un risultato croccante. Frigga gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non prepari nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi, come le salsicce.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzi l'impasto preconfezionato per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche

un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

- Può anche utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti, impostando la temperatura a 150°C e il timer a circa 15 minuti.

Suggerimenti Sulla Tempistica

Tipo di cibo	Quantità minime e massime (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Scuotere
Patatine fritte congelate	400-800	17-25	200	Scuotere
Pollo	600-800	22-25	180	Scuotere
Pesce	500-800	16-18	180	
Gamberi	400-800	12-15	180	Scuotere
Bistecca	100-200	16-20	180	Scuotere
Torta	120-250	15-17	160	
Verdure	400-600	17-22	160	Scuotere
Biscotti	120-250	12-18	180	

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

Preparare Le Patatine Fritte Fatte In Casa

Per ottenere migliori risultati, consigliamo di utilizzare patatine precotte. desidera preparare delle patatine fritte fatte in casa, segua la seguente procedura:

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Immerga i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, li tiri fuori e li asciughi con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, metterci sopra i bastoncini e mescolare fino a quando i bastoncini non saranno ricoperti di olio.
4. Rimuova i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina, in modo che l'olio in eccesso rimanga ciotola. Metta i bastoncini nella pentola.

Nota: non inclini la ciotola per inserire tutti i bastoncini nel cestello in una sola volta, per evitare che l'olio in eccesso si raccolga sul fondo del cestello di frittura.

5. Frigga i bastoncini di patate per 15-20 minuti, a seconda del taglio.

Pulizia E Manutenzione

Pulisca l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il cestello e il vassoio della griglia hanno un rivestimento antiaderente. Per pulirli non utilizzi utensili da cucina in metallo o materiali detergenti abrasivi, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuova la spina dalla presa di corrente e lasci raffreddare la friggitrice ad aria.

Nota: rimuova il cestello e lo collochi su una superficie resistente al calore per far raffreddare rapidamente la friggitrice ad aria.

2. Pulisca l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
3. Pulisca il cestello e il vassoio della griglia con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva.

Suggerimento: se la sporcizia è attaccata al vassoio della griglia o fondo cestello, riempi il cestello con acqua calda e un po' di detersivo. Metta il cestello all'interno e lo lasci in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulisca l'interno della friggitrice ad aria con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulisca l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.
6. Non immerga la friggitrice ad aria nell'acqua!

Conservazione

1. Stacchi la spina dell'apparecchio e lo lasci .
2. Si assicuri che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Conservi in un luogo fresco e asciutto.

Risoluzione Dei Problemi

Problema	Causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserisca la spina di rete in una presa a muro con messa a terra.
	Non ha impostato il timer	Giri la manopola del timer sul tempo di cottura richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.	La quantità di cibo è eccessiva.	Metta nel cestello dei lotti più piccoli di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regola la temperatura per il programma.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Regoli il timer per aumentare il tempo di cottura
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di cottura.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Ha utilizzato un tipo di snack destinato alla cottura in una friggitrice tradizionale.	Utilizzi degli snack da forno o spennelli leggermente dell'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Ha utilizzato un tipo di snack destinato alla cottura in una friggitrice tradizionale.	Utilizzi degli snack da forno o spennelli leggermente dell'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere i vassoi nell'apparecchio in modo corretto.	C'è troppo cibo nei vassoi.	Non riempi eccessivamente i cestini

Risoluzione Dei Problemi

Problema	Causa	Soluzione
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Sta cucinando ingredienti grassi.	Faccia attenzione che la temperatura sia ben controllata per essere inferiore a 180°C quando frigge ingredienti grassi nella friggitrice ad aria.
	La padella contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Si assicuri di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non ha messo in ammollo i bastoncini di patate in modo corretto prima di li ha fritti.	Immerga i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; li tiri fuori e li asciughi con carta da cucina.
	Non ha usato il tipo di patata giusto.	Utilizzi patate fresche e si assicuri che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presente nelle patatine.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presente nelle patatine.

Nota: quando utilizza la friggitrice ad aria per la prima , potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale e si attenerà presto. Si assicuri che ci sia una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice.

Dettagli Tecnici

Codice prodotto	213983, 213990
Tensione nominale	220-240V~ 50-60Hz
Potenza nominale	1600W
Capacità	6.5L

Riciclaggio Dei Rifiuti Elettrici



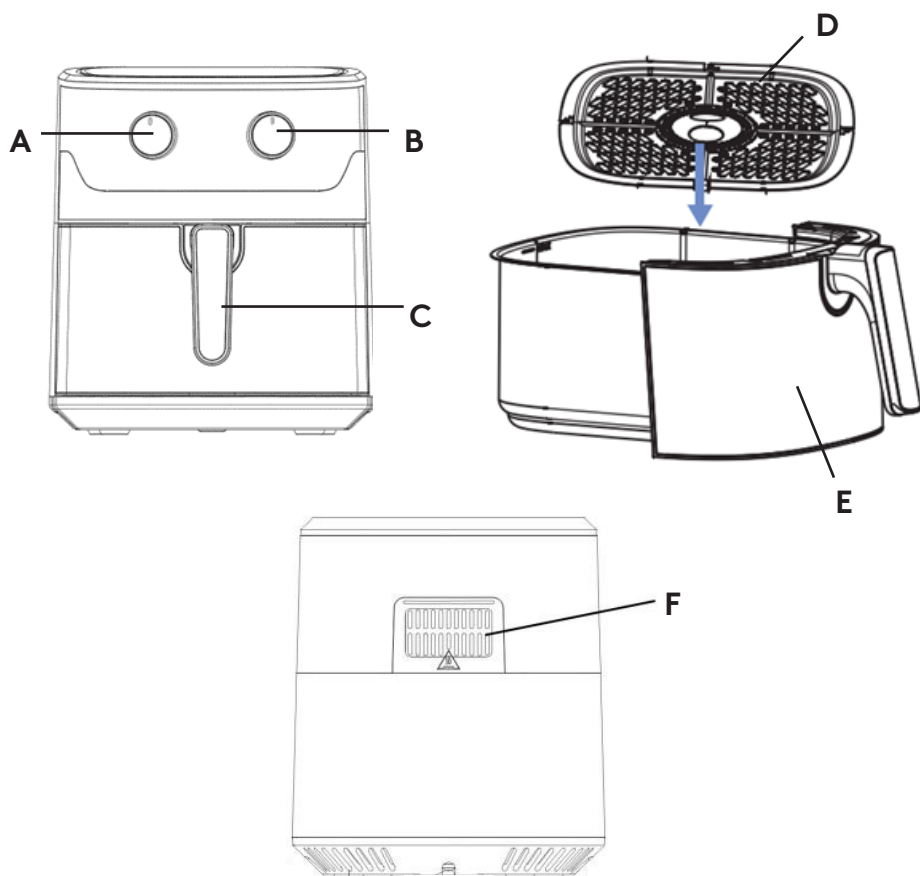
I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva dell'Unione Europea 2012/19/EU. I dispositivi elettrici ed elettronici non possono essere inseriti rifiuti domestici, ma devono essere smaltiti attraverso centri pubblici di smaltimento designati. Smaltendo correttamente il vecchio dispositivo, può evitare danni ambientali e rischi per la salute. Per ulteriori informazioni sul corretto smaltimento del vecchio dispositivo, può rivolgersi alle autorità locali o al negozio dove ha acquistato il dispositivo.

Marchi Di Conformità



Questo prodotto soddisfa i requisiti specificati nelle politiche europee e nazionali applicabili. Questo la conformità del prodotto è stata verificata. Le dichiarazioni e i documenti sono conservati presso il produttore.

Komponenter



A. Tidsknap

B. Temperaturskive

C. Håndtag til kurv

D. Grillbakke

E. Kurv

F. Ventilationsåbninger til
luftudtag

Sikkerhedsinstruktioner

Når du bruger dette apparat, skal du altid tage følgende grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger.

- Læs alle instruktioner.
- Rør ikke ved varme overflader.
- aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, ned i vand, og skyl heller ikke under vandhanen.
- Lad ikke vand eller anden væske trænge ind i apparatet for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overflader, også forskellige fra de funktionelle overflader, kan udvikle høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer, skal dette udstyr bruges med FORSIGTIG. Udstyret må kun berøres på de dertil beregnede håndtag og grebflader med varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Andre overflader end de tilsigtede grebflader skal have tilstrækkelig tid til at køle ned, før de berøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, og før rengøring. Lad den køle af, før du sætter dele på eller tager dem af.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan medføre personskader.
- Må ikke bruges udendørs
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet, og rør ikke ved varme overflader.
- Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller i en opvarmet ovn.
- Der skal udvises stor forsigtighed, når man flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.

- Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i væggen stikkontakt. For at afbryde forbindelsen skal du dreje enhver kontrol til "off" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, ned i vand, og skyl heller ikke under vandhanen.
- Lad ikke vand eller anden væske trænge ind i apparatet for at undgå elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtaget og de ydre åbninger til, mens apparatet er i drift.
- Fyld ikke gryden med olie, da det kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i drift.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.
- Kontrollér, om den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- Brug ikke apparatet, hvis der er skader på stikket, netledningen eller andre dele.
- Gå ikke til en uautoriseret person for at udskifte eller reparere en beskadiget hovedledning.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i stikkontakten, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller op ad andre apparater. Lad der være mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og

- 10 cm fri plads over apparatet.
- Læg ikke noget oven på apparatet.
 - Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
 - Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
 - Under frigives der varm damp gennem luftudgangsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudgangsåbningerne. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du tager gryden ud af apparatet.
 - Alle tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
 - Tag straks stikket ud af , hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på, at stopper, før du tager gryden ud af apparatet.
 - Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
 - Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er muligvis ikke egnet til at blive brugt sikkert i miljøer f.eks. personalekøkkener, gårde, moteller og andre ikke-beboelsesområder. miljøer. Den er heller ikke beregnet til at blive brugt af kunder på hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer.
 - Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semiprofessionelle formål, eller hvis det ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bliver garantien ugyldig, og vi kan frasige os ethvert ansvar for skader, der er opstået.
 - Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger apparatet.
 - Apparatet skal køle af i ca. 30 minutter, før det kan håndteres eller rengøres sikkert.

Gem disse instruktioner

Introduktion

Denne Air Fryer giver en nem og sund måde at tilberede et bredt udvalg af mad på - med lidt eller ingen olie! Frituregryden bruger varm luft i kombination med hurtig luftcirkulation og en topgrill til at tilberede dine retter hurtigt og nemt. Ingredienserne opvarmes fra alle sider på én gang, og i de fleste tilfælde er det ikke nødvendigt at tilsætte olie.

Før Første Brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alle klistermærker eller etiketter fra frituregryden - bortset fra mærkaten.
3. Rengør kurven og grillbakken grundigt med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp.
Tør frituregryden af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

Klargøring Til Brug

1. Placer frituregryden på en stabil, vandret og plan overflade, som også er varmebestandig.
2. Placer grillristen inde i kurven.
Bemærk: Fjern ikke silikonepuderne fra grillbakken.
3. Sæt kurven ind i frituregryden.
4. Sørg for, at kablet er fri af forhindringer og ikke hænger ud over kanten af køkkenbordet.
5. Fyld ikke kurven med olie eller anden væske.
6. Læg ikke noget oven på frituregryden. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker stegeresultatet.
7. Sørg for, at der ikke er noget, der blokerer udløbsventilen.

Brug Af Luftfryseren

Frituregryden kan bruges til at tilberede et bredt udvalg af mad.

1. Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
2. Træk forsigtigt kurven ud af frituregryden ved hjælp af håndtaget.
3. Læg fødevaringredienserne i kurven.
4. Skub stegekurven tilbage i frituregryden.
Brug aldrig stegekurven uden grillbakken indeni.
5. Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur.
6. Tænd for apparatet ved at dreje timerknappen til den ønskede tilberedningstid.

Bemærk: 3 minutter til tilberedningstiden, når frituregryden er kold. Du kan også lade frituregryden forvarme uden ingredienser. I så skal du dreje timerknappen til lidt mere end 3 minutter. Fyld derefter kurven, og drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid, når forvarmningen er færdig.

Den overskydende olie fra ingredienserne opsamles i bunden af kurven under grillen.

7. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se side 11). For at ryste ingredienserne skal du trække kurven ud af frituregryden i håndtaget og ryste den. Skub derefter kurven tilbage i frituregryden.

Tip: Hvis du indstiller timeren til halve tilberedningstid, hører du timerklokken, når du skal ryste ingredienserne. Men det er ikke tilfældet,

Det betyder, at du skal indstille timeren igen for den resterende tilberedningstid efter omrystningen.

8. Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk stegekurven ud af frituregryden, og læg den på en varmebestandig overflade.

Bemærk: Du kan også slukke for apparatet manuelt. For at gøre dette skal du dreje temperaturkontrolknappen til 0.

9. Tjek, at ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du blot skubbe kurven tilbage i frituregryden og indstille timeren til et par ekstra minutter.
10. Tag maden ud af kurven, brug altid en tang for at undgå at brænde hænder eller fingre. Efter luftstegningen er stativet, kurven og ingredienserne varme. Afhængigt af typen ingredienser i frituregryden kan der komme damp ud af stegekurven.

ADVARSEL: Rør ikke ved kurven eller grillbakken under og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun kurven i håndtaget.

ADVARSEL: Vend ikke kurven på hovedet, mens den stadig er monteret på den, da overskydende olie, der har der er samlet i bunden af kurven, vil løbe ud og lække på ingredienserne

11. Når en portion ingredienser er klar, er frituregryden straks klar til at tilberede en ny portion.

Automatisk Slukning

Dette apparat er udstyret med en timer. Når timeren har talt ned 0, afgiver apparatet en klokkelyd og slukker automatisk. Hvis du vil slukke apparatet manuelt, skal du dreje timerknappen mod uret til 0.

Tips Til Madlavning

- Prøv at ingredienser af samme størrelse sammen. Stor mad kræver mere tilberedningstid end mindre mad.
- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere forberedelsestid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere forberedelsestid.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Du kan overtrække friske kartofler med lidt olie for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i frituregryden i løbet af et par minutter, efter du har tilsat olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser som f.eks. pølser i frituregryden.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i frituregryden.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej til at lave fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.
- Du kan også bruge frituregryden til at genopvarme ingredienser ved at indstille temperaturen til 150°C og timeren til ca. 15 minutter.

Forslag Til Timing

Fødevaretype	Min - Max mængder (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Ryste
Frosne pomes frites	400-800	17-25	200	Ryste
Kylling	600-800	22-25	180	Ryste
Fisk	500-800	16-18	180	
Rejer	400-800	12-15	180	Ryste
Bøf	100-200	16-20	180	Ryste
Kage	120-250	15-17	160	
Grøntsager	400-600	17-22	160	Ryste
Kiks	120-250	12-18	180	

Bemærk: Husk, at disse indstillinger kun er . Da ingredienser har forskellig oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling til dine ingredienser.

At Lave Hjemmelavede Pommes Frites

For at få det bedste resultat anbefaler vi bruge færdigbagte pommes frites. Hvis du vil lave hjemmelavede pommes frites, skal du følge nedenstående trin:

1. Skræl kartoflerne, og skær dem i stave.
2. Læg kartoffelstavene i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter, tag dem op, og tør dem med .
3. Hæld 1/2 spiseskefuld olivenolie i en skål, læg pindene ovenpå, og bland, indtil pindene er dækket af olie.
4. Fjern pindene fra skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver tilbage i skålen. pindene i gryden.

Bemærk: Vip ikke skålen for at lægge alle pinde i kurven på én gang for at undgå, at overskydende olie samler sig i bunden af stegekurven.

5. Steg kartoffelstavene i mellem 15-20 minutter afhængigt af udskæring.

Rengøring Og Vedligeholdelse

Rengør apparatet efter hver brug.

Kurven og grillbakken har en . Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige non-stick-belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad frituregryden køle af.
Bemærk: Tag kurven ud, og læg den på en varmebestandig overflade, så frituregryden hurtigt kan køle af.
2. Tør ydersiden af frituregryden af med en fugtig klud.
3. Rengør kurven og grillbakken med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp.
Tip: Hvis der sidder snavs fast grillbakken eller i bunden af kurven, skal du fylde kurven med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Sæt risten i, og lad den ligge i blød i ca. 10 minutter.
4. Rengør frituregryden indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
6. Sænk ikke frituregryden ned i vand!

Opbevaring

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle .
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
3. Opbevares på et køligt og tørt sted.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
Frituregryden virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.
Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.	Mængden af mad er for stor.	Læg mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt
	Den indstillede temperatur er for lav.	Juster temperaturen for programmet.
	Tilberedningstiden er for kort	Juster timeren for at øge tilberedningstiden
Ingredienserne steges ujævnt i frituregryden	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Du har brugt en type snack, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	Brug snacks i ovnen, eller pensl dem med lidt olie for at få et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe bakkerne ordentligt ind i apparatet.	Der er for meget mad i bakkerne.	Fyld ikke kurvene for meget.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Vær opmærksom på, at temperaturen er godt kontrolleret, så den er under 180°C, når du steger fedtede ingredienser i luftfryseren.
	Panden indeholder stadig fedtede rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedt opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre panden ordentligt efter hver brug.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
Friske pommes frites bliver stegt ujævnt i frituregryden.	Du lagde ikke kartoffelstavene ordentligt i blød, før du stegte dem.	Læg kartoffelstavene i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter, tag dem op, og tør dem med køkkenrulle.
	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
Friske kartofler er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Hvor sprøde pomfritterne bliver, afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne.	Hvor sprøde pomfritterne bliver, afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne.

Bemærk: Når du bruger frituregryden for første gang, kan der opstå en let røg eller lugt. Dette er normalt og vil snart forsvinde. Sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation omkring frituregryden.

Tekniske Detaljer

Produktkode	213983, 213990
Nominel Spænding	220-240v~ 50-60hz
Nominel Effekt	1600W
Kapacitet	6.5L

Genbrug Af Elektrisk Affald



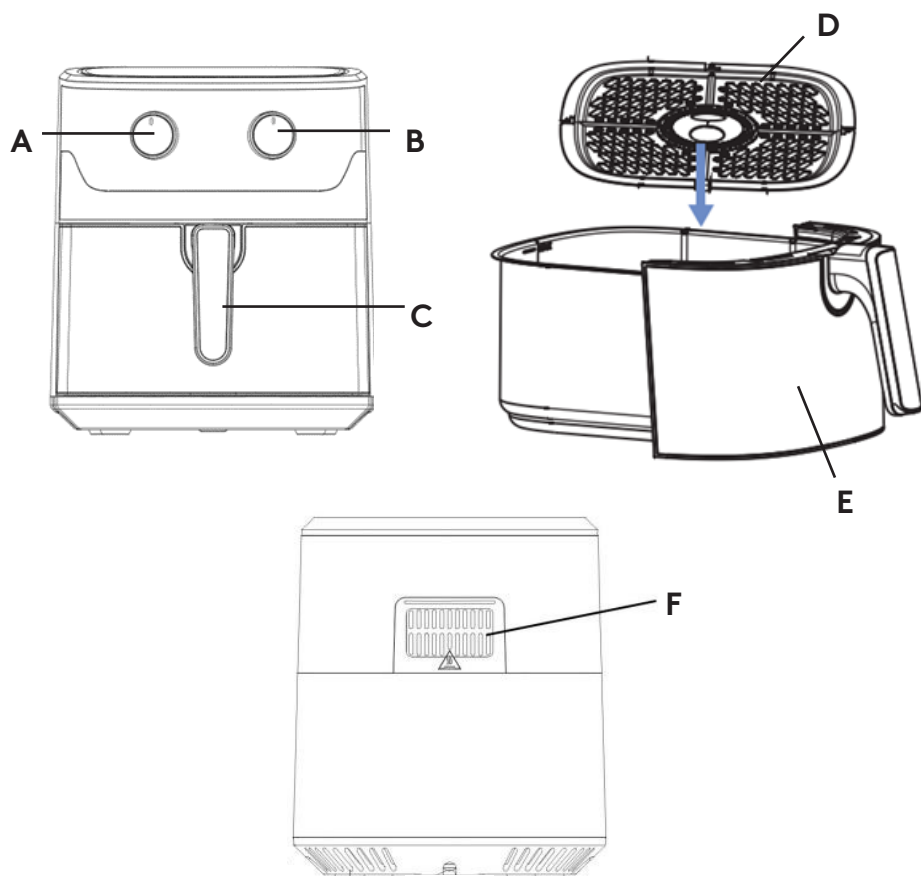
Enheder, der er mærket med dette symbol, er underlagt EU-direktiv 2012/19/EU. Elektriske og elektroniske apparater må ikke i husholdningsaffaldet, men skal bortskaffes via udpegede offentlige bortskaffelsescentre. Ved at bortskaffe den gamle enhed korrekt kan du undgå miljøskader og sundhedsfarer. Yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse den gamle enhed kan fås hos de lokale myndigheder eller i den butik, hvor du har købt enheden.

Mærker Af Overensstemmelse



Dette produkt opfylder de krav, der er specificeret i de gældende europæiske og nationale politikker. Dette produktets overensstemmelse er blevet verificeret. Erklæringerne og dokumenterne opbevares hos producenten.

Komponenty



- A.** Vytáčení času
- B.** Číselník teploty
- C.** Rukojeť koše

- D.** Grilovací táč
- E.** Košík
- F.** Výstupní otvory vzduchu

Bezpečnostní Pokyny

Při používání tohoto spotřebiče je třeba vždy dodržovat následující základní bezpečnostní opatření.

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nikdy neponořujte kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nepouštějte do spotřebiče vodu ani jinou tekutinu.
- **VAROVÁNÍ:** Tento elektrický spotřebič obsahuje funkci ohřevu. Povrchy, které se liší i od funkčních povrchů, mohou vykazovat vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou osobami vnímány odlišně, je třeba toto zařízení používat s **POZORNOSTÍ**. Zařízení se smí dotýkat pouze na určených rukojetích a úchopových plochách, s tepelnou ochranou, jako jsou rukavice nebo podobné prostředky. Jiné než určené úchopové plochy musí před dotykem dostatečně vychladnout.
- Pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním jej odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nepokládejte je na horké plynové nebo elektrické hořáky, do blízkosti ani do vyhřívané trouby.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a teprve potom

zapojte kabel do zásuvky.zásuvka. Chcete-li přístroj odpojit, otočte jakýkoli ovládací prvek do polohy "vypnuto" a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému .
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud jim není více než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládnání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládnání.
- Nikdy neponořujte kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nepouštějte do spotřebiče vodu ani jinou tekutinu.
- Smažené suroviny vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Během provozu spotřebiče nezakrývejte otvory pro přívod vzduchu a vnější otvory pro přívod vzduchu.
- Nenaplňujte hrnec olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní síti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozena zástrčka, síťový kabel nebo jiné části.
- Výměnu nebo opravu poškozeného hlavního kabelu neprovádějte u žádné nepovolané osoby.
- Síťovou šňůru udržujte mimo dosah horkých povrchů.

- Spotřebič nezapojte do sítě a ovládací panel nepoužívejte s mokřýma rukama.
- Spotřebič nestavte ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Na zadní straně a po stranách ponechte alespoň 10 cm volného prostoru a 10 cm volného prostoru nad spotřebičem.
- Na spotřebič nic nepokládejte.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Při horkovzdušném fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára, ruce a obličej udržujte v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Pozor na horkou páru a vzduch dávejte také při vyjímání hrnce ze spotřebiče.
- Všechny přístupné povrchy se mohou během používání zahřát.
- ze vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím hrnce ze spotřebiče vyčkejte, až kouř přestane .
- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodný pro bezpečné použití prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiné nebytové prostory.prostředí. Není určen ani pro klienty v hotelích, motelech, penzionech a dalších obytných prostorech.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům nebo není používán v souladu s návodem k obsluze. pokyny v návodu k obsluze, ztrácí záruka platnost a my bychom mohli odmítnout jakoukoli odpovědnost za způsobené škody.
- Pokud spotřebič nepoužíváte vždy jej odpojte ze zásuvky.
- Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut k bezpečnému vychladnutí pro manipulaci nebo čištění.

Uložte Tyto Pokyny

Úvod

Tato fritéza Air Fryer umožňuje snadnou a zdravou přípravu širokého sortimentu jídel - s malým množstvím oleje nebo bez něj! Fritéza využívá horký vzduch v kombinaci s vysokorychlostní cirkulací vzduchu a horní mřížkou k rychlé a snadné přípravě pokrmů. Ingredience se ohřívají ze všech stran najednou a ve většině případů není třeba přidávat olej.

Před Prvním Použitím

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odstraňte z fritézy všechny nálepky nebo štítky - štítku s údaji o výkonu.
3. Důkladně vyčistěte koš a grilovací táč horkou mýdlovou vodou s použitím neabrazivní houby.
Vnitřek a vnějšek fritézy otřete vlhkým hadříkem.

Příprava Na Použití

1. Umístěte fritézu na stabilní, vodorovný a rovný povrch, který je zároveň odolný vůči vysokým teplotám.
2. Umístěte grilovací rošt do koše.
Poznámka: Neodstraňujte silikonové podložky z grilovacího tácu.
3. Vložte koš do fritézy.
4. Ujistěte se, že kabel není na překážkách a nevisí z okraje pultu.
5. Koš nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou.
6. Na horní část fritézy nic nepokládejte. Narušuje to proudění vzduchu a ovlivňuje výsledek fritování.
7. Zkontrolujte, zda nic neblokuje výstupní otvor.

Používání Fritézy Na Vzduchu

Ve fritéze lze připravovat široký sortiment potravin.

1. Zasuňte zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Pomocí rukojeti opatrně vytáhněte koš z fritézy.
3. Do koše vložte přísady potravin.
4. Fritovací koš zasuňte zpět do fritézy.

Nikdy nepoužívejte fritovací koš bez grilovacího tácu uvnitř.

5. Otočte knoflíkem teploty na požadovanou teplotu.
6. Chcete-li spotřebič zapnout, otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu přípravy.

Poznámka: Pokud je fritéza studená, přidejte k době přípravy 3 minuty. Fritézu můžete také nechat přehřát bez přísad uvnitř. V takovém případě otočte knoflíkem časovače na o něco více než 3 minuty. Poté naplněte koš a otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu přípravy, jakmile skončí přehřívání.

Přebytečný olej ze surovin se shromažďuje na dně koše pod grilem.

7. Některé přísady je třeba v polovině doby přípravy protřepat (viz strana 11). Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte koš ze vzdušné fritézy za rukojeť a protřepejte jej. Poté koš zasuňte zpět do fritézy.

Tip: Pokud nastavíte časovač na polovinu doby přípravy, uslyšíte zvonění časovače, když budete muset ingredience protřepat. Nicméně, to znamená, že po protřepání musíte znovu nastavit časovač na zbývající dobu přípravy.

8. Jakmile zvonek časovače, uplyne nastavená doba přípravy. Vytáhněte fritovací koš z fritézy a položte jej na žáruvzdorný povrch.

Poznámka: Spotřebič můžete vypnout také ručně. Za tímto účelem otočte knoflíkem regulace teploty do polohy 0.

9. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte koš zpět do fritézy a nastavte časovač na několik minut navíc.
10. Potraviny z koše vždy vyjměte kleštěmi, abyste si nepopálili ruce nebo prsty. Po fritování na vzduchu jsou stojan, koš i suroviny horké. V závislosti na typu ingrediencí ve fritéze může z fritovacího koše unikat pára.

UPOZORNĚNÍ: Nedotýkejte se grilovacího koše ani grilovacího tácu během používání a nějakou dobu po něm, protože se velmi zahřívá. Koš držte pouze za rukojeť.

UPOZORNĚNÍ: Neotáčejte koš vzhůru nohama, když je k němu ještě připojen, protože přebytečný olej, který se do něj dostal, by se mohl uvolnit. shromážděné na dně koše se vysypou a vytečou na přísady.

11. Když je dávka ingrediencí hotová, fritéza je okamžitě připravena k přípravě další dávky.

Automatické Vypnutí

Tento spotřebič je vybaven časovačem. Jakmile časovač odpočítá do 0, spotřebič vydá zvuk zvonku a automaticky se vypne. Chcete-li spotřebič vypnout ručně, otočte knoflíkem časovače proti směru hodinových ručiček na 0.

Tipy Na Vaření

- Zkuste vařit společně složky potravin podobné velikosti. Velké potraviny budou vyžadovat více času na vaření než menší potraviny.
- Menší ingredience obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy, menší množství ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému propečení ingrediencí.
- Čerstvé brambory můžete potřít trochou oleje, aby byly křupavé. Suroviny smažte ve fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, například klobásy.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i ve fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněných svačinek použijte předem připravené těsto. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Vzduchovou fritézu můžete použít také k ohřívání surovin, když nastavíte teplotu na 150 °C a časovač na přibližně 15 minut.

Návrhy Na Načasování

Typ potraviny	Min. - max. množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Shake
Mražené hranolky	400-800	17-25	200	Shake
Kuře	600-800	22-25	180	Shake
Ryby	500-800	16-18	180	
Krevety	400-800	12-15	180	Shake
Steak	100-200	16-20	180	Shake
Dort	120-250	15-17	160	
Zelenina	400-600	17-22	160	Shake
Sušenky	120-250	12-18	180	

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se ingredience liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše ingredience.

Výroba Domácích Hranolek

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme použít předpečené hranolky. Pokud si chcete připravit domácí hranolky, postupujte podle níže uvedeného návodu:

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na špalíčky.
2. Bramborové tyčinky namočte do mísy s vodou alespoň na 30 minut, vyjměte je a osušte kuchyňským papírem.
3. Do mísy nalijte 1/2 lžice olivového oleje, položte na něj tyčinky a míchejte, dokud se tyčinky nepotáhnou olejem.
4. Tyčinky z mísy vyjměte prsty nebo kuchyňským náčiním tak, přebytečný olej zůstal v míse. Tyčinky vložte do hrnce.

Poznámka: Aby se na dně fritovacího koše nehromadil přebytečný olej, nenaklánějte mísu, abyste do ní vložili všechny tyčinky najednou.

5. Bramborové tyčinky smažte 15-20 minut v závislosti na jejich velikosti

Čištění A Údržba

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Koš a grilovací táč mají nepřilnavý povrch. K jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte fritézu vychladnout.
Poznámka: Vyjměte koš a položte jej na žáruvzdorný povrch, aby fritéza rychle vychladla.
2. Vnější část fritézy otřete vlhkým hadříkem.
3. Koš a grilovací táč čistěte horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbou.
Tip: Pokud se grilovací táč nebo na dno koše nalepí nečistoty, naplňte koš horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte koš dovnitř a nechte jej přibližně 10 namočený.
4. Vnitřek fritézy vyčistěte horkou vodou a houbičkou, která není abrazivní.
5. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.
6. Neponořujte fritézu do vody!

Úložiště

1. Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.
3. Skladujte na chladném a suchém místě.

Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě.	Síťovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač..	Pro zapnutí spotřebiče otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu vaření.
Složky smažené ve fritéze nejsou hotové.	Množství potravin je příliš velké.	Do koše vkládejte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu pro daný program.
	Doba vaření je příliš krátká.	Nastavením časovače prodloužíte dobu vaření
Složky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé druhy ingrediencí je třeba v polovině vaření protřepat.	Složky, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby vaření protřepat
Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy křupavé.	Použili jste druh svačiny určený k přípravě v tradiční fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte snacky z trouby nebo je lehce potřete olejem.
Zásobníky nelze do spotřebiče správně zasunout.	V zásobnících je příliš mnoho jídla.	Koše nepřepĺňujte
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Vaříte mastné suroviny.	Při smažení mastných surovin ve fritéze dbejte na to, aby byla teplota dobře regulována a nepřekročila 180 °C.
	Pánev stále obsahuje mastné zbytky předchozího použití.	Bílý kouř je zahříváním tuku na pánvi. Po každém použití pánve řádně vyčistěte.

Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Čerstvé bramborové hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Bramborové tyčinky jste předtím řádně nenamočili. usmažit.	Bramborové tyčinky namočte do mísy s vodou alespoň na 30 minut, je a osušte kuchyňským papírem.
	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
Hranolky z čerstvých brambor nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.

Poznámka: Při použití fritézy se může mírný kouř nebo zápach. Je to normální a brzy to ustoupí. Zajistěte dostatečné větrání v okolí fritézy.

Technické Podrobnosti

Kód Produktu	213983, 213990
Jmenovité Napětí	220-240V~ 50-60Hz
Jmenovitý Výkon	1600W
Kapacita	6.5L

Recyklace Elektroodpadu



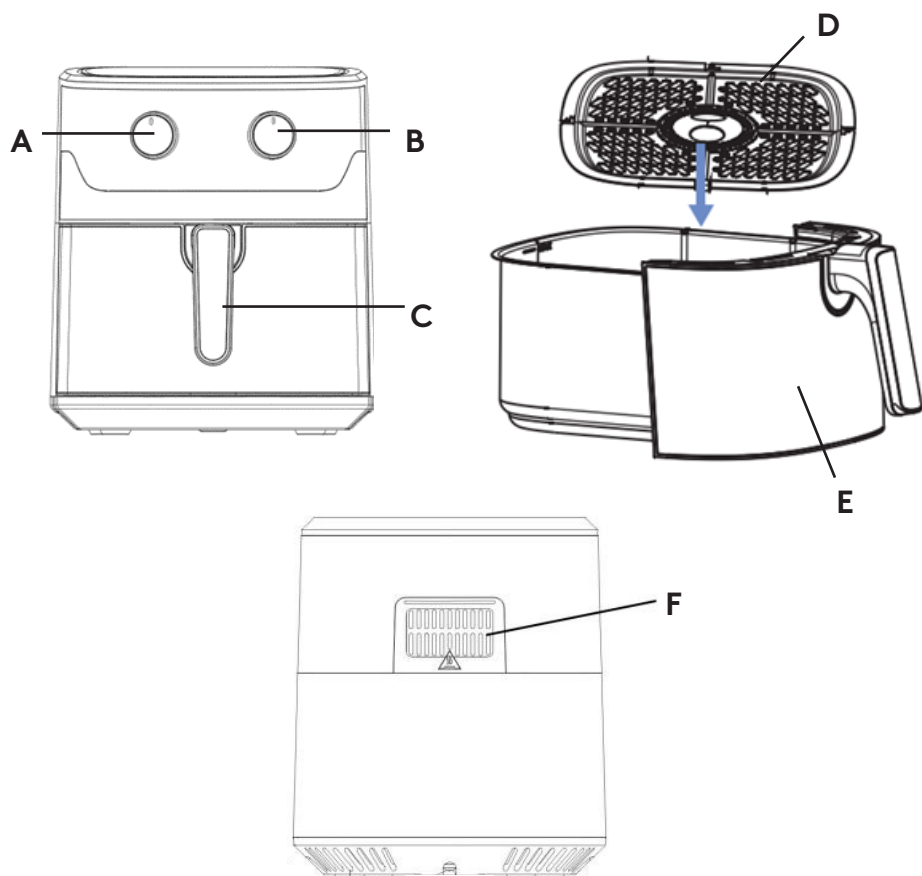
Zařízení označená tímto symbolem podléhají směrnici Evropské unie 2012/19/EU. Elektrická a elektronická zařízení se nesmí dávat do domovního odpadu, ale musí se likvidovat prostřednictvím určených veřejných středisek. Správnou likvidací starého zařízení můžete zabránit poškození životního prostředí a ohrožení zdraví. Další informace týkající se správné likvidace starého zařízení získáte na místním úřadě nebo v obchodě, kde jste zařízení zakoupili.

Značky Shody



Tento výrobek splňuje požadavky stanovené platných evropských a národních politikách. Tento byla ověřena shoda výrobku. Prohlášení a dokumenty jsou uloženy u výrobce.

Informacje Ogólne



- A.** Pokrętko czasu
- B.** Pokrętko temperatury
- C.** Uchwyt kosza

- D.** Taca do grillowania
- E.** Kosz
- F.** Otwory wentylacyjne

Instrukcje Bezpieczeństwa

Podczas korzystania z tego urządzenia należy przestrzegać następujących środków ostrożności:

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
- Nie dopuszczaj do przedostania się wody lub innego płynu do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Elementy urządzenia, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą wytwarzać wysokie temperatury. Tego urządzenia należy używać z zachowaniem **OSTROŻNOŚCI**. Urządzenia należy dotykać wyłącznie poprzez przeznaczone do tego celu uchwyty, w rękawicach chroniących przed wysoką temperaturą. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie po zakończeniu pracy urządzenia, a przed dotknięciem.
- Składniki przeznaczone do obróbki termicznej należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza.
- Nie napełniaj kosza olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu w danym kraju.
- Nie używaj urządzenia jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w centrum serwisowym, aby uniknąć zagrożenia dla mienia, zdrowia lub życia.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w miejscach takich, jak kuchnie pracownicze, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach lub innych miejscach tymczasowego zakwaterowania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane przez opiekuna.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego. Każdorazowo upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub zastółny.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Podczas obróbki termicznej gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz trzymaj w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Uważaj na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
- Powierzchnia pod urządzeniem może się nagrzewać podczas użytkowania.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym to natychmiast odłącz je od zasilania.
- Zawsze odłączaj urządzenie z gniazdka po zakończeniu pracy.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać około 30 minut, aż ostygnie.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo i/lub niezgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za spowodowane szkody.

Zachowaj Te Instrukcje Na Przyszłość.

Wprowadzenie

Ta frytkownica beztłuszczowa zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania szerokiej gamy potraw - z niewielką ilością oleju lub bez niego. Frytkownica wykorzystuje cyrkulację gorącego powietrza i górnego grilla do szybkiego i łatwego przygotowywania potraw. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron jednocześnie i w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

Przed Pierwszym Użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z frytkownicy beztłuszczowej - inne niż etykieta znamionowa.
3. Dokładnie wyczyść kosz i tacę grilla gorącą wodą z mydłem, używając nieściernej gąbki. Wytrzyj wewnątrz i zewnętrzną część frytkownicy beztłuszczowej wilgotną ściereczką.

Przygotowanie Do Użycia

1. Umieść frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na wysoką temperaturę.
2. Umieść tacę do grillowania wewnątrz kosza.
Uwaga: Nie usuwaj silikonowych podkładek z tacy grilla.
3. Włóż kosz do frytkownicy beztłuszczowej.
4. Upewnij się, że przewód jest wolny od przeszkód i nie zwisa z krawędzi blatu.
5. Nie napełniaj kosza olejem, ani żadnym innym płynem.
6. Nie kładź żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia.
7. Upewnij się, że nic nie blokuje otworu wentylacyjnego.

Korzystanie Z Frytkownicy Beztłuszczowej

Frytkownica może być używana do gotowania szerokiego asortymentu potraw.

1. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka sieciowego.
2. Za pomocą uchwytu ostrożnie wyciągnij kosz z frytkownicy.
3. Umieść żywność w koszu.
4. Wsuń kosz do smażenia z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.

Nigdy nie używaj kosza do smażenia bez tacy do grillowania w środku.

5. Obróć pokrętło temperatury do wymaganej temperatury.
6. Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętło timera na wymagany czas pracy.

Uwaga: Dolicz 3 minuty do czasu pracy, gdy frytkownica jest zimna. Frytkownicę beztłuszczową można również podgrzać bez żadnych składników w środku. W takim przypadku przekręć pokrętło timera na nieco ponad 3 minuty. Następnie napełnij kosz i ustaw pokrętło timera na wymagany czas przygotowania po zakończeniu podgrzewania.

Zbędny olej ze składników potrawy będzie zbierał się na dnie kosza pod grillem.

7. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu pracy (patrz strona 11). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij kosz z komory trzymając za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu pracy, usłyszysz dzwonek timera, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Jednakże, oznacza to, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas pracy.

8. Gdy usłyszysz dzwonek timera, oznacza to, że upłynął ustawiony czas pracy. Wyciągnij kosz do smażenia z frytkownicy beztłuszczowej i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

Uwaga: Urządzenie można wyłączyć ręcznie. W tym celu należy obrócić pokrętkę regulacji temperatury do położenia 0.

9. Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, to wsuń kosz z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
10. Wyjmując żywność z kosza, należy zawsze używać szczypiec, aby uniknąć poparzenia rąk lub palców. Po smażeniu ruszt, kosz i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników znajdujących się we frytkownicy beztłuszczowej, z kosza do smażenia, po zakończeniu pracy, może wydobywać się para.

OSTRZEŻENIE: Nie dotykaj kosza ani tacy grilla w trakcie i bezpośrednio po zakończeniu użytkowania frytkownicy, ponieważ będą one bardzo gorące. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt..

OSTRZEŻENIE: Nie należy odwracać kosza do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który się w nim zebrał, rozleje się i wycieknie. Olej jest gorący i niezastosowanie się do tego polecenia grozi poparzeniem.

11. Gdy potrawa jest gotowa, frytkownica beztłuszczowa jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnego dania.

Automatyczne Wyłączenie

To urządzenie jest wyposażone w timer. Gdy zegar odliczy do 0, urządzenie wyemituje dźwięk dzwonka i wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, obróć pokrętko timera w lewo do 0..

Wskazówki Dotyczące

Użytkowania

- Najlepsze efekty osiąga się smażąc składniki o podobnych rozmiarach. Duże porcje będą wymagały więcej czasu niż mniejsze.
- Potrząsanie jedzeniem znajdującym się w koszu w połowie czasu smażenia optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu jedzenia.
- Świeże ziemniaki można posmarować odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący efekt.
- Nie należy przygotowywać bardzo tłustego jedzenia we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość ziemniaków w jednym koszu do przygotowania chrupiących frytek to 500 gram.
- Frytkownicy beztłuszczowej można używać do odgrzewania jedzenia, ustawiając temperaturę na 150°C i timer na około 15 minut.

Sugestie Dotyczące Smażenia

Rodzaj żywności	Min - Max ilości (g)	Czas (min)	Temperatura (oC)	Zalecane wstrząsanie
Mrożone frytki	400-800	17-25	200	TAK
Kurczak	600-800	22-25	180	TAK
Ryba	500-800	16-18	180	
Krewetki	400-800	12-15	180	TAK
Stek	100-200	16-20	180	TAK
Ciasto	120-250	15-17	160	
Warzywa	400-600	17-22	160	TAK
Herbatniki	120-250	12-18	180	

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla składników pochodzących z różnych źródeł.

Przygotowywanie Domowych Frytek

Jeśli chcesz przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe czynności:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
2. Namocz frytki w misce z wodą przez co najmniej 30 minut po czym osusz je papierem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż frytki na wierzchu i wymieszaj, aż będą równomiernie pokryte.
4. Wyjmij frytki z miski szczypcami, tak aby nadmiar oleju pozostał w misce. Umieść frytki w koszu frytkownicy.

Uwaga: Nie przechylaj miski nad koszem, żeby zapobiec nagromadzeniu się nadmiaru oleju na dnie kosza.

Czyszczenie I Konserwacja

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Taca do smażenia, kosz i wnętrze urządzenia pokryte są nieprzywierającą powłoką. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij kosz, aby frytkownica szybko ostygła.

- 2 Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- 3 Wyczyść tacę i kosz gorącą wodą z mydłem i nieścierną gąbką.

Wskazówka: Jeśli brud przyłgnął do kosza lub do dna tacy do grillowania to użyj gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść tacę w koszu i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

- 4 Wyczyść wnętrze urządzenia wilgotną szmatką.
- 5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.
- 6 Nie zanurzaj frytkownicy beztłuszczowej w wodzie!

Przechowywanie

1. Odłącz frytkownicę i pozwól jej ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu.

Rozwiązywanie Problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazda sieciowego.
	Czasomierz nie został ustawiony	Przekręć pokrętko timera na wymagany czas gotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone we frytkownicy beztłuszczowej nie są gotowe.	Ilość składników w koszu jest zbyt duża.	Do kosza należy włożyć mniejsze porcje składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Przekręć pokrętko regulacji temperatury na wyższe ustawienia temperatury.
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Przekręć pokrętko timera na wymagany czas smażenia
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy beztłuszczowej	Składników jest zbyt dużo i leżą jeden na drugim	Należy wstrząsnąć koszem w połowie czasu smażenia, żeby składniki się wymieszały
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś przekąski przeznaczonej do smażenia w tradycyjnej frytkownicy	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia	W koszu jest za dużo jedzenia.	Nie napełniaj kosza ponad maksymalną ilość wskazaną przy produkcji (tabelka). olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w suwnicy.	Docisnij kosz do komory, aż usłyszysz kliknięcie.olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Rozwiązywanie Problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Smażysz zbyt tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy beztłuszczowej należy uważać, aby temperatura nie przekraczała 180°C.
	Kosz nadal zawiera tłuste pozostałości z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Należy upewnić się, że kosz jest prawidłowo czyszczony po każdym użyciu
Frytki ze świeżych ziemniaków są nierównomiernie smażone we frytkownicy beztłuszczowej.	Ziemniaki nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Namocz ziemniaki w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; wyjmij je i osusz papierem ręcznikowym.
	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że są jędrne przed smażeniem.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy beztłuszczowej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że ziemniaki są odpowiednio wysuszone, zanim posmarujesz je olejem. Pokrój ziemniaki na cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia frytkownicy beztłuszczowej może wydzielać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko, które wkrótce ustąpi. Upewnij się, że wokół frytkownicy zapewniona jest wystarczająca wentylacja.

Szczegóły Techniczne

Kod Produktu	213983, 213990
Napięcie Znamionowe	220-240V~ 50-60Hz
Moc Znamionowa	1600W
Pojemność	6.5L

Recykling Odpadów Elektrycznych



Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/ 19/UE. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, w miejscach przewidzianych w tym celu przez instytucje publiczne. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytych sprzętów można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu

Znaki Zgodności



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących wytycznych europejskich i krajowych. Zgodność została potwierdzona. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumenty.

HADEN