



CREATE

FRYER AIR PRO

**OIL FREE FRYER
USER MANUAL**

CREATE

The life you want to live in



FRYER AIR PRO

OIL FREE FRYER - FREIDORA SIN ACEITE

EN

ENGLISH

4 - 10

ES

ESPAÑOL

11 - 17

PT

PORUGUÊS

18 - 24

FR

FRANÇAIS

25 - 31

IT

ITALIANO

32 - 38

DE

DEUTSCH

39 - 45

ENGLISH

WELCOME

Thank you for choosing our air fryer. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed. Read all instructions.

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or any component in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a 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 the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use.

Danger

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.
- Avoid any liquid to enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance to an earth wall socket. Always make sure that the plug is inserted properly.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm 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 operating 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 form the air outlet openings. Also be careful with hot steam and air when you remove the pan.

- Any accessible surfaces may become hot during use.

- Immediately unplug if you see dark smoke coming out. Wait for the smoke to stop before you remove the pan.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a built in timer, it will automatically shut down the appliance when the countdown gets to 0. You can manually switch off the appliance by switching off the cancel switch; it will automatically shut down the appliance in 20s.

Polarize plug

This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF).

Under proper handling, there is no harm to human body based on available scientific evidence.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts can be cleaned in a dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. There is no need to fill the pan with oil or frying fat as the appliance works on hot air.

GENERAL DESCRIPTION



CONTROL PANEL PRESENTATION



Notes: 8 functions are provided: French Fries, Roast, Fish, Shrimp, Chicken Leg, Cake, Chicken and Bread. Press "Menu" to choose the cooking function. If more flexible time setting and temperature were needed, adjustments can be made directly by pressing the corresponding button. The Power knob can adjust time setting; Increase/Decrease 1 minute per a spin and adjust temperature setting; Increase/Decrease 5 degrees per a spin.

Temp. range (°C)	Time range (min)	Manual (°C - Min)										
		Preset	Fries	Roast	Fish	Shrimp	Chicken leg	Cake	Chicken	Bread		
200	80	30	1	180-15	200-15	180-20	160-20	160-20	200-20	160-30	200-30	160-20

Notes: Preset function: Press "Menu" to select the preset function. If the ingredients are not included in the other 8 function, select proper function and temperature for the ingredients. See section "Settings" to determine the right temperature.

USING THE APPLIANCE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.

2. Take the basket and pan from machine.

3. Press to release the button on the basket handle, (Some models have a protective cover on the release button, please move off the protective cover) take out the basket of pan.

Caution:

- Before pressing the release button, please check if the pan is on the table or take it with your both hands. Do not press the release button only using one hand, the pan will be dropped down from the basket after you press the button.
- Do not fill the pan with oil or any other liquid.

4. Place the ingredients in the basket, and put the basket into the pan, then put the pan with the basket in the appliance.

Note: Do not exceed the MAX indication (see section 'settings' in this chapter), as it may affect the quality of the food.

5. Press Power on/off switch.

6. Select the Menu to choose function.

7. After choosing the function, please press Power to start cooking.

Caution: During the hot air frying process, the LED lamp will be on, press Pause and the LED light will blink.

Clock: The clock can set the time for cooking. Press the Power knob, then set the temperature and time or choose one programme. Press the Power knob again to set the cooking start time.

(The control panel will be always lit after setting the clock.)

8. Oil from the ingredients will gather in the bottom of the pan.

9. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'settings'). By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

Caution: Do not press the release button of the handle during shaking.

Tip: You can remove the basket of the pan and shake the basket only to reduce the weight. Pull the pan out of the appliance, place it on the heat-resistant holder and press the button of the handle.

10. The fryer has an auto-ready bell after cooking. When you hear the bell for 5 times, the set preparation time has finished. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder. Note: After the timer rings for 5 times, the air blower will stop in 20 seconds.

11. Check if the ingredients are ready. Pull the basket out.

Note: If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust the temperature setting, and press the timer control knob to adjust the time setting. Then press the Start knob to run the appliance.

12. To remove ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Note: Do not turn the pan over, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

13. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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

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

SETTINGS

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

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

As the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying because it barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result and fry them within a few minutes after you add the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks ready for an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount to prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake, a quiche or fry fragile or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 5 min.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temp. (°C)	Shake	Extra info
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200		
Thick frozen fries	300-700	11-20	200		
Home-made fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	Add 1/2 tbsp of oil	
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil	
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Add 1/2 tbsp of oil	
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	15-18	200		
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Use oven-ready	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Use oven-ready	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	Use oven-ready	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	Use oven-ready	
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	1160	Use baking tin	
Quiche	400	20-22	180	Use baking tin/oven dish	
Muffins	300	15-18	200	Use baking tin	
Sweet snacks	400	20	160	Use baking tin/oven dish	

Making home-made fries

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

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly 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 the excess of oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
- Note:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage their non-stick coating.

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

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

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

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

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

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

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.

2. Make sure all parts are clean and dry.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN	Characteristics
Power	1500W
Voltage	220-240V
Frequency	50-60Hz
Dimensions	378 x 265 x 337 mm



In compliance with Directives: 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

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

ESPAÑOL

BIENVENIDO

Muchas gracias por elegir nuestra freidora de aire. Antes de usar el aparato, lea detenidamente estas instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarla en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El uso de aparatos eléctricos requiere precauciones de seguridad básicas. Lee atentamente todas las instrucciones.

- No toque superficies calientes. Utilice manoplas o los utensilios de cocina correspondientes.
- Para evitar descargar eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier otro componente que no sean los recipientes para la comida en agua u otro líquido.
- Supervisar atentamente cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
- Desenchúfela cuando no esté en uso o antes de limpiarla. Deje que se enfrie antes de montar/desmontar los componentes.
- No utilice ningún aparato con el cable eléctrico o el enchufe dañado o después de fallos o daños de cualquier tipo en el aparato. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar daños en el aparato.
- No deje el cable eléctrico colgando del borde de la mesa o la encimera, o encima de superficies calientes.
- No coloque el aparato encima o cerca de la cocina de gas/eléctrica cuando está caliente o dentro del horno caliente.
- Tenga especial precaución cuando traslade el aparato si este contiene aceite u otro líquido caliente.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y luego a la toma de corriente. Para desconectarlo, ponga primero cualquier control en modo "off", después desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice al aire libre ni con otro fin que no sea el específico.

Peligros

- No sumerja la carcasa en agua o enjuague debajo del grifo debido a los componentes eléctricos.
- Evite la entrada de cualquier líquido en el aparato para prevenir una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Ponga todos los ingredientes en la cesta para prevenir el contacto con los elementos de calor.
- No tape la entrada o la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Llenar el contenedor de la cesta con aceite puede causar riesgo de fuego.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Advertencias

- Controle si el voltaje indicado en el aparato es compatible con el voltaje de la instalación doméstica.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable eléctrico o cualquier otra parte.
- No vaya a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable eléctrico dañado.
- Guarde el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable eléctrico lejos de superficies calientes.
- No lo enchufe a un enchufe con toma tierra y asegúrese siempre que esté correctamente insertado en la toma de corriente.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato encima o cerca de materiales combustibles tales como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato en contacto con la pared u otro aparato. Deje como mínimo 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los lados y la superficie.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparto con otro propósito con no sea el descrito en este manual.
- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.

- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de la salida de aire. Tenga también precaución con el vapor y el aire caliente cuando saque el contenedor de la cesta del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante su uso.
- Desenchufélo de inmediato si ve salir humo oscuro. Espere a que pare de salir humo antes de sacar la cesta.

Precauciones

- Asegure el aparato en una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico. No es apto para un uso seguro en entornos tales como cocinas con personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía no será válida si es usado con fines profesionales o semiprofesionales o no acorde a las instrucciones.
- Siempre desenchufe el aparato mientras no se esté usando.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder limpiarlo de manera segura.

Enchufe polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente, inviertalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Apagado automático

El dispositivo tiene un temporizador incorporado, lo apagará automáticamente cuando la cuenta regresiva llegue a cero. Puede apagar el aparato manualmente pulsando el botón de cancelar; se apagará automáticamente en 20s.

Campos electromagnéticos (CEM)

El aparato cumple con todos los estándares de campos electromagnéticos (CEM). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según los datos científicos disponibles evidentes.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y el contenedor de la cesta con agua caliente, con un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. Es seguro limpiar estas piezas en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño. No hay necesidad de llenar el contenedor de la cesta con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

DESCRIPCIONES GENERALES



PRESENTACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Nota: Viene provisto de 8 funciones: Patatas fritas, Asado, Pescado, Gambas, Muslo de pollo, Bizcocho, Pollo y Pan. Pulse el menú que desee para elegir la función de cocinado adecuada. Si necesita ajustes y temperaturas más flexibles, puede ajustarlo directamente al pulsar el botón correspondiente. El selector de potencia puede ajustar el tiempo; aumentar/disminuir un minuto por vuelta y ajustar la configuración de temperatura: aumentar/disminuir 5° por vuelta.

Rango de Temp. (°C)	Rango de tiempo (min)	Manual (°C - Min)										
		Prede-terminado	Patat. fritas	Asado	Pescado	Gambas	Muslo	Tarta	Pollo	Pan		
200	80	30	1	180-15	200-15	180-20	160-20	160-20	200-20	160-30	200-30	160-20

Nota: Para la función predeterminada, pulse el menú para elegir esta función. Si los ingredientes se ajustan a ninguna de las otras funciones, seleccione la función adecuada y la temperatura para los ingredientes. Consulte la sección de "Ajustes" para determinar la temperatura adecuada

USO DEL APARATO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.

No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

2. Saque la canasta y la bandeja de la máquina.

3. Pulse el botón en la manija de la canasta para sacarla (algunos modelos han protegido la cubierta del botón de liberación, retire la cubierta de protección). Saque la canasta de la bandeja.

Precaución:

- Antes de pulsar el botón, compruebe si el contenedor de la cesta está sobre la mesa o cógela con una mano. Pulse el botón con la otra mano, el contenedor de la cesta se despegará de la cesta después de pulsar el botón.
- No llene el contenedor de la cesta con aceite ni ningún otro líquido.

4. Coloque los ingredientes en la cesta y coloque la cesta en el contenedor, luego pon el contenedor con la cesta en el aparato.

Nota: No exceda la indicación MAX (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), ya que puede afectar la calidad de la comida.

5. Pulse el botón de encendido / apagado.

6. Elija en el menú la función.

7. Una vez escogida la función, pulse la tecla adecuada para empezar a cocinar.

Precaución: Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz LED indicadora estará encendida. Pulse en el botón de Pausa y la luz LED parpadeará.

Reloj: El reloj puede establecer el tiempo de cocinado, pulse en la tecla de encendido, establezca la temperatura y el tiempo o elija un programa. Pulse de nuevo la tecla de encendido para establecer la hora para empezar el cocinado. (El panel de control se encenderá siempre después de establecer la hora.)

8. El aceite que se extraiga de los ingredientes se almacenará en el fondo de la freidora.

9. Algunos ingredientes deben agitarse o removese durante el tiempo de cocinado (consulte la sección de "Ajustes"). De este modo, retire la cesta del contenedor por el asa y agítela. Después, vuelva a introducirla en su sitio.

Precaución: No pulse el botón de apertura del asa durante el agitado.

Consejo: Puede sacar la cesta del contenedor y agitarla solo para reducir el peso. Siga estas indicaciones. Retire la cesta del contenedor, colóquelo en un soporte resistente al calor y pulse el botón del asa.

10. La freidora cuanta con una alarma sonora para después del cocinado. Cuando oiga la alarma 5 veces seguidas significará que el tiempo de preparación ha terminado. Saque el contenedor de la freidora y colóquelo en un soporte resistente al calor. Nota: Despues de que la alarma suene 5 veces, el ventilador se detendrá en 20s.

11. Compruebe si los ingredientes están listos. Saque la cesta.

Nota: Si los ingredientes no están listos todavía, solo tiene que volver a introducir el contenedor en la freidora. Pulse el controlador de temperatura para ajustar la temperatura y pulse el temporizador para ajustar el tiempo. Ya puede pulsar en el botón de encendido para accionar la freidora.

12. Para sacar los ingredientes, pulse el botón de apertura de la cesta y retírela del contenedor.

Nota: No le dé la vuelta a la cesta ya que el aceite almacenado en el fondo podría filtrarse a los ingredientes.

13. Vacíe la cesta en un plato u otro recipiente.

Consejo: Para sacar ingredientes grandes o frágiles, utilice un par de espátulas para ayudarse.

14. Cuando tenga los ingredientes preparados, la freidora ya estará lista para empezar a cocinar.

AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

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

Como la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato al instante, tirar de la cesta brevemente durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, un una cantidad menor de ingredientes requerirá un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del cocinado optimizará el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frían de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríalos los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Puede preparar los aperitivos que suelen prepararse en un horno utilizando la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para cocinar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos llenos de forma rápida y fácil. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque una fuente para horno o una fuente para horno en la cesta si desea hornear un pastel o quiche o si quieres freír ingredientes frágiles o ingredientes llenos.
- También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C hasta 5 minutos.

	Cantidad Min-max (g)	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Sacudir	Info. Extra
Patatas y patatas fritas					
Patatas finas congeladas	300-700	9-16	200		
Patatas gruesas congeladas	300-700	11-20	200		
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Añada ½ cdita. de aceite	
Gajos de patata caseros	300-800	18-22	180	Añada ½ cdita. de aceite	
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Añada ½ cdita. de aceite	
Rosti	250	15-18	180		
Gratinado de patata	500	15-18	200		
Carnes y pollo					
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslitos de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Utilice los aptos para horno	
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Utilice los aptos para horno	
Fingers de pescado congelados	100-400	6-10	200	Utilice los aptos para horno	
Aperitivos de queso con pan rallado congelados	100-400	8-10	180	Utilice los aptos para horno	
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horneado					
Bizcocho	300	20-25	1160	Utilice un molde	
Quiche	400	20-22	180	Utilice molde/bandeja horno	
Magdalenas	300	15-18	200	Utilice un molde	
Aperitivos dulces	400	20	160	Utilice molde/bandeja horno	

Cocinar patatas fritas caseras

Para cocinar patatas fritas caseras, siga los pasos siguientes:

1. Pele las patatas y córtelas
2. Lave los palitos de patata con cuidado y séquelos con un papel de cocina.
3. Añada dos cucharadas de aceite de oliva en un recipiente, ponga las patatas encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
4. Retire las patatas del recipiente con sus propias manos o con algún utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Introduzca las patatas en la cesta.
- Nota:** No incline el recipiente con los bastones de patata sobre la cesta en una sola vez para evitar que el exceso de aceite acabe cayendo en la cesta.
5. Fri las patatas de acuerdo a las instrucciones de esta sección.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la sartén, la cesta y el interior del electrodoméstico con un utensilio de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar su revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y enfríela freidora.

Nota: Retire la cesta para dejar que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la cesta y el contenedor con agua caliente, con un poco de jabón y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

Nota: El contenedor y la cesta son aptos para lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo del contenedor, llene la cesta con agua caliente y un poco de jabón. Saque la cesta del contenedor y deje que se remojen durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe.

2. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	1500W
Voltaje	220-240V
Frecuencia	50-60Hz
Dimensiones	378 x 265 x 337 mm



Según las Directrices Europeas 2002/95CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el embalaje indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los centros adecuados de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, o cambio por otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	No está enchufada. No ha establecido el temporizador.	Enchúfala en un enchufe con toma de tierra. Gire el selector del temporizador para encender el aparato.
Los ingredientes no están cocinados.	Hay demasiada cantidad de ingredientes en la freidora. La temperatura establecida es demasiado baja.	Introduce menos ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se cocinan mejor. Gire el selector de temperatura (diríjase a la sección de "Ajustes").
Los ingredientes no se fríen de manera uniforme.	Algunos ingredientes necesitan un agitado a medio cocinado.	Los ingredientes que se quedan en la parte superior o se entrecruzan (p. ej., las patatas fritas) deben agitarse durante el cocinado. Diríjase a la sección "Ajustes".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando los saca de la freidora.	Ha utilizado un tipo de aperitivo que debería cocinarse de manera tradicional.	Utilice aperitivos para horno o añada un poco de aceite con un pincel sobre los ingredientes para conseguir un resultado más crujiente.
No puedo instalar adecuadamente el contenedor en la freidora.	Hay demasiados ingredientes en la cesta. No ha introducido la cesta adecuadamente en el contenedor.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX. Presione la cesta dentro del contenedor hasta que oiga un clic.
Sale un humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Cuando cocine ingredientes grasientos con la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará en el contenedor. El aceite produce un humo blanco y el contendor puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora o al resultado final.
Las patatas frescas se fríen de manera no uniforme en la freidora.	El contendor tiene restos grasientos de un uso previo. No ha utilizado el tipo de patata adecuado. No ha lavado los bastones de patata de manera adecuada antes de freírlas.	Cuando la grasa se calienta, se produce ese humo blanco. Asegúrese de limpiar el contenedor de manera adecuada después de cada uso. Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Lave los bastones de patata adecuadamente para eliminar el almidón del exterior.
Las patatas frescas no están crujientes cuando las saca de la freidora.	Que las patatas estén más o menos crujientes depende de la cantidad de aceite y agua.	Asegúrese de que seca los bastones de patata de manera adecuada antes de añadir el aceite. Corte las patatas en bastones más pequeños para conseguir un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.

PORTUGUÊS

BEM-VINDO

Muito obrigado por escolher a nossa fritadeira de ar. Antes de usar o aparelho, leia cuidadosamente estas instruções para a sua correta utilização.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de sofrer uma descarga elétrica, lesões e mesmo a morte se forem estritamente respeitadas. Guarde este manual num lugar seguro para o consultar no futuro, juntamente com o cartão de garantia do produto devidamente preenchido, a embalagem original do produto e o comprovativo de compra. Se for possível, entregue estas instruções ao seguinte proprietário do eletrodoméstico. Respeite sempre as precauções de segurança básicas e as normas de prevenção de acidentes quando utilizar um eletrodoméstico. Não assumimos qualquer responsabilidade derivada do incumprimento destas instruções por parte dos clientes.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos elétricos requer precauções básicas de segurança. Leia atentamente todas as instruções.

- Não toque em superfícies quentes. Use luvas ou utensílios de cozinha adequados.
- Para evitar descarregar electricidade, não mergulhe o cabo, ficha ou outro componente que não os recipientes de alimentos em água ou outro líquido.
- Vigie de perto quando o aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Desligue-o quando não estiver a ser utilizado/antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de montar/desmontar componentes.
- Não utilize qualquer aparelho com um cabo de alimentação ou ficha danificados ou após falhas ou danos de qualquer tipo no aparelho. Leve-o ao centro de assistência técnica autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou bancada, ou em superfícies quentes.
- Não coloque-o sobre ou perto de um fogão a gás ou eléctrico quando estiver quente ou dentro de um forno quente.
- Tenha especial cuidado quando deslocar o aparelho se este contiver óleo ou outro líquido quente.
- Ligue sempre o cabo primeiro ao aparelho e depois à tomada eléctrica. Para desconectar, primeiro coloque qualquer controle no modo "desligado", depois desconecte o plugue da tomada.
- Não use ao ar livre ou para qualquer outro fim que não seja o fim a que se destina.

Perigos

- Não mergulhe a carcaça em água ou enxágüe sob a torneira devido a componentes elétricos.
- Não permita a entrada de líquidos no aparelho para evitar choques eléctricos ou curto-circuitos.
- Coloque todos os ingredientes no cesto para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
- Não bloquee a entrada ou saída de ar quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Encher o recipiente do cesto com óleo pode causar risco de incêndio.
- Não toque no interior do aparelho durante o funcionamento.

Avisos

- Verifique se a tensão indicada no aparelho é compatível com a tensão da instalação doméstica.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou qualquer outra peça estiverem danificados.
- Não se dirija a pessoas não autorizadas para substituir ou reparar o cabo de alimentação danificado.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue-o a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está correctamente inserida na tomada.
- Não ligue o aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque em contacto com a parede ou outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm livre nas costas, lados e superfície.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o dispositivo para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho sem vigilância.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é libertado através da saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto

a uma distância segura do vapor e da saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quente ao retirar o recipiente do cesto do aparelho.

- Qualquer superfície acessível pode ficar quente durante a utilização.
- Desligue o aparelho imediatamente se vir fumo escuro a sair pela saída de ar. Aguarde até que a emissão de fumo pare antes de retirar o recipiente do cesto do aparelho.

Precauções

- Fixe o dispositivo numa superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico. Não é adequado para uso seguro em ambientes como cozinhas industriais, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais.
- A garantia não se aplica se for utilizado para fins profissionais ou semi-profissionais ou não de acordo com as instruções.
- Desligue sempre o aparelho quando não estiver a ser utilizado.
- O aparelho demora cerca de 30 minutos para arrefecer e limpar com segurança.

Ficha polarizada

Este aparelho tem uma ficha polarizada. Para reduzir o risco de choque eléctrico, esta ficha foi concebida para caber numa tomada polarizada apenas de uma forma. Se a ficha não encaixar completamente na tomada, inverta a ficha. Se mesmo assim não encaixar, contacte um electricista qualificado. Não tente modificar a ficha de forma alguma.

Desligar automático

O dispositivo tem um temporizador incorporado, irá desligá-lo automaticamente quando a contagem decrescente chegar a 0. Você pode desligar o manualmente pressionando o botão cancelar; ele desligará automaticamente o dispositivo em 20s.

Campos electromagnéticos (CEM)

O aparelho está em conformidade com todas as normas de campo eletromagnético (EMC). Sob manipulação adequada, não há danos ao corpo humano de acordo com os dados científicos disponíveis evidentes.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todos os materiais de embalagem e autocolantes ou etiquetas.
2. Limpe o cesto e o compartimento do cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. É seguro limpar estas peças na máquina de lavar loiça.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano. Não é necessário encher o cesto com óleo e gordura para fritar, pois o aparelho funciona com ar quente.

DESCRICOES GERAIS



- | | | | |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1. Menu | 4. Botão desbloqueio cesto | 7. Controle temp (80-200°C) | 10. Entrada de ar |
| 2. Temporizador (0-30min) | 5. Pega do Cesto | 8. Cesto | 11. Saída de ar |
| 3. Botão de ligar/desligar | 6. Painel de táctil | 9. Recipiente | 12. Cabo alimentação |

APRESENTAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



Nota: Verm com 8 funções: Batatas fritas, assadas, peixe, camarões, coxa de frango, biscoito, frango e pão. Pressione o menu desejado para selecionar a função de cozedura adequada. Se necessitar de definições e temperaturas mais flexíveis, pode ajustá-las directamente premindo o botão correspondente. O seletor de potência pode ajustar o tempo; aumentar/diminuir um minuto por volta e ajustar a definição de temperatura: aumentar/diminuir 5 graus por volta.

Faixa de Temp. (°C)	Intervalo de tempo (min)	Manual (°C - Min)										
		P r e - def.	Batatas fritas	Assa - do	Peixe	Gambas	Coxa de frango	Bolo	Frango	Pão		
200	80	30	1	180-15	200-15	180-20	160-20	160-20	200-20	160-30	200-30	160-20

Nota: Para a função predefinida, prima o menu para escolher esta função. Se os ingredientes corresponderem a qualquer uma das outras funções, selecione a função e a temperatura adequadas para os ingredientes. Consulte a seção "Ajustes" para determinar a temperatura apropriada.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e uniforme.

Não coloque o dispositivo sobre uma superfície que não seja resistente ao calor.

2. Retire o cesto e o tabuleiro da máquina.

3. Pressione o botão na pega do cesto para o retirar (alguns modelos protegeram a tampa do botão de desbloqueio, retire a tampa protectora). Retire o cesto do tabuleiro.

Cuidado:

- Antes de premir o botão, verifique se o compartimento do cesto está sobre a mesa ou segure-o com uma mão. Pressione o botão com a outra mão, o compartimento do cesto solta-se do cesto depois de pressionar o botão.
- Não encha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.

4. Coloque os ingredientes no cesto e coloque o cesto no compartimento e, em seguida, coloque o compartimento com o cesto no aparelho.

Nota: Não exceda a indicação MAX (ver capítulo "Ajustes" neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade dos alimentos.

5. Pressione o botão liga/desliga.

6. . Selecione a função no menu.

7. Uma vez escolhida a função, pressione a tecla apropriada para iniciar a cozedura.

Cuidado: Quando o processo de fritura com ar quente estiver concluído, a luz indicadora LED acender-se-á. Pressione o botão Pausa e o LED pisca.

Relógio: O relógio pode definir a hora de cozedura, premir a tecla de alimentação, definir a temperatura e a hora ou escolher um programa. Prima novamente a tecla de alimentação para definir a hora de início da cozedura. (O painel de controlo irá sempre ligar-se depois de definir a hora.)

8. O óleo extraído dos ingredientes é armazenado no fundo da fritadeira.

9. Alguns ingredientes devem ser agitados ou mexidos durante o tempo de cozedura (consulte o capítulo "Ajustes"). Assim, retire o cesto do recipiente pela pega e agite-o. Em seguida, insira o cesto no lugar.

Cuidado: Não pressione o botão de liberação da pega durante a agitação.

Conselho: Pode retirar o cesto do recipiente e agite-o apenas para reduzir o peso. Siga estas instruções. Retire o cesto do recipiente, coloque-o num suporte resistente ao calor e prima o botão da pega.

10. A fritadeira possui um alarme sonoro após a cozedura. Quando ouvir o alarme 5 vezes seguidas, o tempo de preparação termina. Retire o recipiente da fritadeira e coloque-o num suporte resistente ao calor. Se o alarme soar 5 vezes, o ventilador parará em 20 segundos.

11. Verifique se os ingredientes estão prontos. Retire o cesto.

Nota: Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, volte a colocar o recipiente na fritadeira. Pressione o controlador de temperatura para ajustar a temperatura e pulse o temporizador para ajustar o tempo. Pode agora premir o botão de ligar para fazer funcionar a fritadeira.

12. Para retirar os ingredientes, pressione o botão de abertura do cesto e retire-o do recipiente.

Nota: Não vire o cesto, pois o óleo armazenado no fundo do recipiente pode infiltrar-se nos ingredientes.

13. Esvazie o cesto num prato ou noutro recipiente.

Dica: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, use um par de espátulas para ajudar.

14. Quando os ingredientes estiverem prontos, a fritadeira está pronta para começar a cozinhar.

AJUSTES

A tabela seguinte ajuda a selecionar os ajustes básicos para os ingredientes.

Nota: Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir o melhor ajuste para os seus ingredientes.

Como a tecnologia Rapid Air aquece instantaneamente o ar no interior do aparelho, puxar brevemente o cesto durante a fritura com ar quente não perturba o processo.

Dicas

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Agitar os ingredientes mais pequenos no meio da cozedura otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fritem de forma irregular.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar quente alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos como salsichas na fritadeira de ar quente.
- Você pode preparar aperitivos que normalmente são preparados num forno usando a fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para cozinhar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-fabricada para preparar sanduíches recheadas de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque um recipiente para forno no cesto se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode usar a fritadeira para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150°C por até 5 minutos.

	Quantidade Min-max (g)	Tempo (min)	Temp. (°C)	Agitado	Info. Extra
Batatas e batatas fritas					
Batatas finas congeladas	300-700	9-16	200	Sim	
Batatas grossas congeladas	300-700	11-20	200	Sim	
Batatas fritas caseiras (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Sim	Junte ½ colher de chá. de óleo
Pedaços de batatas caseiras	300-800	18-22	180	Sim	Junte ½ colher de chá. de óleo
Cubos de batatas caseiras	300-750	12-18	180	Sim	Junte ½ colher de chá. de óleo
Rosti	250	15-18	180	Sim	
Batata gratinada	500	15-18	200	Sim	
Carnes e frango					
Filete	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Rolo de salsicha	100-500	13-15	200		
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Rolitos primavera	100-400	8-10	200	Sim	Utilize os aptos para forno
Nuggets de frango congelado	100-500	6-10	200	Sim	Utilize os aptos para forno
Fingers de peixe congelado	100-400	6-10	200		Utilize os aptos para forno
Aperitivos de queijo com pão ralado congelados	100-400	8-10	180		Utilize os aptos para forno
Legumes recheados	100-400	10	160		
Assado					
Bolo	300	20-25	1160		Utilize uma forma
Quiche	400	20-22	180		Utilize uma forma/bandeja forno
Madalenas	300	15-18	200		Utilize uma forma
Aperitivos doces	400	20	160		Utilize uma forma/bandeja forno

Cozinhar batatas fritas caseiras

Para cozinhar batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo:

1. Descasque e corte as batatas
2. Lave cuidadosamente os palitos de batata e seque-os com papel de cozinha.
3. Acrescente duas colheres de sopa de azeite numa tigela, coloque as batatas por cima e misture até ficarem cobertas de azeite.
4. Retire as batatas da tigela com as próprias mãos ou com um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo fique na tigela. Põe as batatas no cesto.
- Nota:** Não incline o recipiente com os palitos de batata sobre o cesto ao mesmo tempo para evitar que o óleo em excesso caia no cesto.
5. Frite as batatas de acordo com as instruções desta secção.

LIMPEZA

Limpe o aparelho depois de cada uso

Não limpe a frigideira, o cesto e o interior do aparelho com utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e arrefeça a fritadeira.

Nota: Retire o cesto para permitir que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.

2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

3. Limpe o cesto e o recipiente com água quente, um pouco de sabão e uma esponja não abrasiva.

Pode retirar qualquer sujidade restante com um líquido desengordurante.

Dica: O recipiente e o cesto são seguros para a máquina de lavar loiça.

Consejo: Se a sujidade estiver presa no cesto ou no fundo do recipiente, encha o cesto com água quente e um pouco de sabão. Retire o cesto do recipiente e deixe-os de molho durante cerca de 10 minutos.

4. Limpe o interior da fritadeira com água quente e uma esponja não abrasiva.

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

ARMAZENAGEM

1. Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer.

2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PT	Características
Potencia	1500W
Voltaje	220-240V
Frecuencia	50-60Hz
Dimensões	378 x 265 x 337 mm



De acordo com as Directrizes Europeias 2002/95CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos, além dos resíduos. O símbolo riscado do contentor que está no packaging indica a obrigação de que o produto, ao final da sua vida útil, deverá depositar-se num lugar separado aos demais resíduos. Por tanto o usuário deverá entregar o aparelho, quando deixe de usar-se, aos adequados centros de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou deverá devolvê-lo ao vendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, um a troca de outro. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado para os sucessivos processos ambientalmente compatíveis de reciclagem, tratamento e resíduos, contribui a evitar possíveis efeitos negativos no meio-ambiente e na saúde, e favorece a reciclagem dos materiais dos que se compõe o aparelho. O descarte abusivo do produto por parte do usuário implica a aplicação das sanções previstas pela lei.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira não funciona.	Não está ligada. Não ajustou o temporizador.	Ligue-a a uma tomada com ligação à terra. Rode o selector do temporizador para ligar o aparelho.
Os ingredientes não estão cozinhados.	Há demasiados ingredientes na fritadeira. A temperatura definida é demasiado baixa.	Coloque menos ingredientes no cesto. Quantidades menores cozinham melhor. Rode o selector de temperatura (consulte a secção "Definições").
Os ingredientes não são fritos uniformemente.	Alguns ingredientes precisam ser agitados a meio da cozedura.	Os ingredientes que ficam por cima ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados durante a cozedura. Consulte a secção "Definições".
Os aperitivo fritos não estão crocantes quando os tira da fritadeira.	usou um tipo de aperitivo que deve ser cozinhado da maneira tradicional.	Use aperitivos de forno ou adicione um pouco de óleo com um pincel sobre os ingredientes para um resultado mais crocante.
Não consegue instalar correctamente o recipiente na fritadeira.	Há demasiados ingredientes no cesto. O cesto não foi introduzido correctamente no reservatório.	Não encha o cesto acima do visor MAX. Pressione o cesto no reservatório até ouvir um clique.
Há fumo branco a sair do dispositivo.	Está a cozinhar ingredientes gordurosos.	Quando cozinhar ingredientes gordurosos com a fritadeira, uma grande quantidade de óleo penetrará no recipiente. O óleo produz um fumo branco e o recipiente pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afecta a fritadeira nem o resultado final.
As batatas frescas são fritas irregularmente na fritadeira.	O recipiente tem vestígios de gordura de utilização anterior. Não usou o tipo certo de batata.	Quando a gordura aquece, produz aquele fumo branco. Certifique-se de que limpa correctamente o recipiente após cada utilização. Utilize batatas frescas e certifique-se de que ficam firmes durante a fritura.
As batatas frescas não são estaladiças quando as tira da fritadeira.	Não lavou bem a batata antes de a fritar.	Lave bem a batata para remover o amido do exterior.
	Batatas mais ou menos crocantes depende da quantidade de água e de azeite.	Seque bem a batata antes de juntar o azeite. Corte a batata em palitos finos para conseguir resultados mais crocantes. Junta um pouco mais de azeite para conseguir resultados mais crocantes.

FRANÇAIS

Bienvenue

Nous vous remercions d'avoir choisi notre friteuse sans huile. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ces consignes pour une bonne utilisation.

Les précautions de sécurité incluses, si elles sont strictement suivies, réduisent le risque d'électrocution, de lésions et de blessures mortelles. Veuillez conserver ce manuel en lieu sûr pour le consulter à l'avenir, avec la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et le justificatif d'achat. Le cas échéant, veuillez remettre ces consignes au futur propriétaire de l'appareil électroménager. Veuillez respecter à tout moment les consignes élémentaires de sécurité et les normes de prévention des accidents lors de l'utilisation d'un appareil électroménager. Nous déclinons toute responsabilité découlant du non-respect de ces consignes par les clients.

Conseils de sécurité importants

L'utilisation d'appareils électriques nécessite des mesures de sécurité de base. Lisez attentivement les instructions.

- Lisez attentivement toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des mitaines de cuisine ou des ustensiles de cuisine appropriés.
- N'immergez pas le câble, la fiche ou tout autre composant électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez de près lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé/avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de monter/démonter les composants.
- N'utilisez pas un appareil dont le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé ou après une panne ou un dommage de quelque nature que ce soit. Apportez-le au centre de service le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir, ou sur des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique lorsqu'elle est chaude ou dans un four chaud.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous déplacez l'appareil s'il contient de l'huile ou un autre liquide chaud.
- Raccordez toujours d'abord le câble à l'appareil, puis à la prise de courant. Pour le débrancher, mettez d'abord la commande en mode "arrêt", puis débranchez la fiche de la prise de courant.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que ceux auxquels il est destiné.

Dangers

- Ne pas immerger le boîtier dans l'eau ou le rincer sous le robinet à cause des composants électriques.
- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit.
- Mettez tous les ingrédients dans le panier pour éviter le contact avec les éléments chauffants.
- Ne bloquez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Le remplissage du réservoir du panier avec de l'huile peut entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.

Avertissements

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil est compatible avec la tension de l'installation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou toute autre pièce est endommagée.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le câble d'alimentation endommagé.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne le branchez pas dans une prise reliée à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Ne branchez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels que nappes ou rideaux.
- Ne le placez pas en contact avec le mur ou tout autre appareil. Laissez 10 cm libre au dos, sur les côtés et sur la surface.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que ceux décrits dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air.

- Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire de la sortie de vapeur et d'air. Soyez également prudent avec la vapeur et l'air chaud lorsque vous retirez la corbeille du panier de l'appareil.
- Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de la sortie d'air. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la corbeille du panier de l'appareil.

Précautions

- Fixez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Il n'est pas apte pour des environnements tels que les cuisines avec du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.
- La garantie ne sera pas applicable s'il est utilisé à des fins (semi-)professionnels ou non conformes aux instructions.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Il faut environ 30 minutes pour que l'appareil refroidisse et pour pouvoir le nettoyer en toute sécurité.

Fiche polarisée

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Arrêt automatique

L'appareil dispose d'une minuterie intégrée, il s'éteindra automatiquement lorsque le compte à rebours atteindra 0. Vous pouvez l'éteindre manuellement en appuyant sur le bouton d'annulation ; il s'éteindra automatiquement après 20s.

Champs électromagnétiques (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Selon les données scientifiques disponibles, il n'y a pas de dommages au corps humain en cas de manipulation correcte.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et le récipient du panier avec de l'eau chaude, un peu de lave-vaisselle et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Il n'est pas nécessaire de remplir le récipient du panier d'huile et de graisse pour la friture, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

DESCRIPTIONS GÉNÉRALES



PRÉSENTATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE



Remarques : Dispose de 8 fonctions : Frites, rôti, poisson, crevettes, cuisse de poulet, biscuit, poulet et pain. Appuyez sur le menu désiré pour choisir la fonction de cuisson appropriée. Si vous avez besoin de réglages et de températures plus flexibles, vous pouvez les régler directement en appuyant sur le bouton correspondant. Le sélecteur de puissance peut régler l'heure, augmenter/diminuer d'une minute par tour et régler la température : augmenter/diminuer de 5° par tour.

Plage de Temp. (°C)	Plage de temps (min)	Manuel (°C - Min)										
		Predet.	Frites	Rôti	Poisson	Crevettes	Cuisse de poulet	Biscuit	Poulet	Pain		
200	80	30	1	180-15	200-15	180-20	160-20	160-20	200-20	160-30	200-30	160-20

Remarques: Pour la fonction par défaut, appuyez sur le menu pour sélectionner cette fonction. Si les ingrédients correspondent à l'une des autres fonctions, sélectionnez la fonction et la température appropriées pour les ingrédients. Reportez-vous à la section "Réglages" pour déterminer la température appropriée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.

Ne placez pas l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur.

2. Retirez le panier et le plateau de l'appareil.

3. Appuyez sur le bouton de la poignée du panier pour l'enlever (certains modèles ont protégé le couvercle du bouton de déverrouillage, retirez le couvercle de protection). Retirez le panier du plateau.

Attention :

- Avant d'appuyer sur la touche, vérifiez si le récipient du panier est sur la table ou tenez-le d'une main. Appuyez sur le bouton avec l'autre main, la corbeille du panier se détache après avoir appuyé sur le bouton.
- Ne remplissez pas la corbeille du panier avec de l'huile ou tout autre liquide.

4. Placez les ingrédients dans la corbeille et placez-la dans le panier, puis placez-le dans l'appareil.

Remarque : Ne dépassez pas l'indication MAX (voir la section "Réglages" de ce chapitre), car cela peut affecter la qualité de l'aliment.

5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

6. Sélectionnez la fonction dans le menu.

7. Une fois la fonction sélectionnée, appuyer sur la touche correspondante pour lancer la cuisson.

Attention : Pendant le processus de friture à air chaud, le voyant lumineux LED sera allumé. Appuyez sur la touche Pause et la LED clignotera.

Minuterie : La minuterie peut régler le temps de cuisson, appuyer sur la touche marche/arrêt, régler la température

et l'heure ou choisissez un programme. Appuyez de nouveau sur la touche marche/arrêt pour régler l'heure de début de cuisson.

(Le panneau de contrôle s'allume toujours après le réglage de l'heure.)

8. L'huile extraite des ingrédients sera conservée au fond de la friteuse.

9. Certains ingrédients doivent être secoués ou remués pendant la cuisson (voir chapitre "Réglages"). Ainsi, retirez le panier par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier en place.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage de la poignée pendant l'agitation.

Conseil : Vous pouvez retirer le panier et le secouer juste pour réduire son poids. Suivez ces instructions. Retirez le panier, placez-le dans un support résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

10. La friteuse est munie d'une alarme sonore pour la fin de la cuisson. Lorsque vous entendez l'alarme 5 fois de suite, le temps de préparation est terminé. Retirez le récipient de la friteuse et placez-le sur un support résistant à la chaleur. Si l'alarme retentit 5 fois, le ventilateur s'arrêtera après 20 secondes.

11. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Retirez le panier.

Remarque : Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre le panier dans la friteuse. Appuyez sur le contrôleur de température pour régler la température et appuyez sur la minuterie pour régler l'heure. Vous pouvez maintenant appuyer sur le bouton de mise en marche pour faire fonctionner la friteuse.

12. Pour retirer les ingrédients, appuyez sur le bouton d'ouverture du panier et retirez-le.

Remarque : Ne retournez pas le panier car l'huile stockée au fond du récipient pourrait s'infiltrer dans les ingrédients.

13. Videz le panier dans une assiette ou un autre récipient.

Conseil : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une spatule pour vous aider.

14. Lorsque les ingrédients sont prêts, la friteuse est prête à commencer la cuisson.

AJUSTES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base des ingrédients.

Remarque : Étant donné que les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur ajustement pour vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de tirer brièvement le panier pendant la friture à air chaud ne perturbe guère le processus.

Conseil

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients au milieu de la cuisson permettra d'optimiser le résultat final et d'éviter une friture inégale des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faire frire les ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez préparer des amuse-gueules qui sont habituellement préparés dans un four à l'aide de la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour la cuisson de frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour faire des sandwichs fourrés rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat à four dans le panier si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 5 minutes maximum.

	Quantité Min-max (g)	Temps (min)	Temp. (°C)	Agité	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites allumettes surgelées	300-700	9-16	200		
Frites surgelées	300-700	11-20	200		
Frites maison (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	Ajoutez ½ c. d'huile	
Pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Ajoutez ½ c. d'huile	
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Ajoutez ½ c. d'huile	
Rôti	250	15-18	180		
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200		
Viande et poulet					
Filet	100-500	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
Apéritifs					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Utilisez aptes pour four	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Utilisez aptes pour four	
Fingers de poisson surgelés	100-400	6-10	200	Utilisez aptes pour four	
Apéritifs au fromage surgelés.	100-400	8-10	180	Utilisez aptes pour four	
Légumes farcis	100-400	10	160		
Cuisson au four					
Biscuit	300	20-25	1160	Utilice un molde	
Quiche	400	20-22	180	Utilice molde/bandeja horno	
Madeleines	300	15-18	200	Utilice un molde	
Apéritifs sucrés	400	20	160	Utilice molde/bandeja horno	

Cuisiner des frites maison

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

1. Pelez et coupez les pommes de terre
2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Ajoutez deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans un bol, placer les pommes de terre sur le dessus et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
4. Retirez les pommes de terre du bol avec les mains ou avec un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les pommes de terre dans le panier.
- Remarque :** N'inclinez pas le récipient avec les bâtonnets de pommes de terre sur le panier en même temps pour éviter que l'excès d'huile ne tombe dans le panier.
5. Faites frire les pommes de terre selon les instructions de cette section.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne nettoyez pas l'intérieur de la poêle, du panier et de l'appareil avec un ustensile de cuisson en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager son revêtement anti-adhésif.

1. Retirez le enchufe de la toma de corriente y enfríela freidora.

Remarque : Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le panier et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de savon et une éponge non abrasive.

Les saletés restantes peuvent être éliminées à l'aide d'un liquide dégraissant.

Remarque : Le récipient et le panier sont aptes lave-vaisselle.

Conseil : Si de la saleté adhère au panier ou au fond du récipient, remplissez le panier avec de l'eau chaude et un peu de savon. Retirez le panier du récipient et laissez 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 pour enlever tout résidu alimentaire.

STOCKAGE

1. Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

FR	Caractéristiques
Puissance	1500W
Tension	220-240V
Fréquence	50-60Hz
Dimensions	378 x 265 x 337 mm



Selon les directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques ainsi que l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée d'une croix sur l'emballage indique l'obligation d'éliminer le produit à la fin de sa vie utile, en le séparant des autres déchets. L'utilisateur doit donc retourner l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au centre de tri des déchets électroniques et électrotechniques, ou le retourner au vendeur lors de l'achat d'un appareil neuf du même type, en échange. Une collecte différenciée adéquate du dispositif inutilisé pour les processus successifs de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent le dispositif. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application des sanctions prévues par la loi.

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas.	Elle n'est pas branchée. Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Branchez la friteuse sur une prise reliée à la terre. Tournez le sélecteur de la minuterie pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans la friteuse. La température réglée est trop basse.	Mettez moins d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités cuisent mieux. Tourner le sélecteur de température (voir la section "Réglages").
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément.	Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui restent sur le dessus ou qui s'entrecroisent (p. ex., les frites) devraient être secoués pendant la cuisson. Reportez-vous à la section "Réglages".
Les amuse-gueule frits ne sont pas croustillants quand vous les sortez de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'apéritif qui doit être cuité de manière traditionnelle.	Utilisez des amuse-gueules au four ou ajoutez un peu d'huile à l'aide d'un pinceau sur les ingrédients pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas installer correctement le récipient dans la friteuse.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier. Le panier n'a pas été correctement inséré dans le récipient.	Ne remplissez pas le panier au-dessus de l'affichage MAX. Appuyez sur le panier dans le récipient jusqu'à entendre un clic.
Il y a de la fumée blanche qui sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients trop gras. Le récipient contient des traces graisseuses d'une utilisation antérieure.	Lorsque vous faites cuire des ingrédients gras avec la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltra dans le récipient. L'huile produit une fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas la friteuse ni le résultat final. Quand la graisse chauffe, elle produit cette fumée blanche. Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas faites uniformément.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. Vous n'avez pas bien lavé les pommes frites allumettes avant de les faire frire.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. Lavez bien les pommes frites allumettes pour enlever l'amidon de l'extérieur.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsque vous les sortez de la friteuse.	Que les pommes de terre soient plus ou moins croustillantes, cela dépend de la quantité d'huile et d'eau.	Assurez-vous de bien sécher les pommes frites allumettes avant d'ajouter l'huile. Coupez les pommes frites allumettes plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

ITALIANO

BENVENUTO

Grazie per aver scelto la nostra friteuse à air. Prima di usare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni per un uso corretto.

Le precauzioni di sicurezza indicate riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino di morte se rispettate rigorosamente. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, assieme alla tessera di garanzia del prodotto debitamente compilata, all'imballaggio originale del prodotto e alla prova d'acquisto. Se possibile, consegnare queste istruzioni al futuro proprietario dell'elettrodomestico. Quando si utilizza un elettrodomestico, rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme di prevenzione di infortuni. Decliniamo ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Quando si usa qualunque elettrodomestico è necessario rispettare sempre le misure di sicurezza di base:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti o utensili da cucina appropriati.
- Per evitare di scaricare l'elettricità, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altro componente diverso dai contenitori per alimenti in acqua o altri liquidi.
- Sorvegliare attentamente quando l'apparecchio è utilizzato da o vicino ai bambini.
- Collegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica quando non è in uso o prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare i componenti.
- Non utilizzare apparecchi con cavo di alimentazione o spina danneggiati o in seguito a guasti o danni di qualsiasi tipo all'apparecchio. Portare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per la riparazione o la regolazione.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni all'apparecchio.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare il cavo di alimentazione pendere dal bordo del tavolo o del piano di lavoro o su superfici calde.
- Non collocare l'apparecchio su o vicino a una stufa a gas o elettrica quando è caldo o all'interno di un forno caldo.
- Prestare particolare attenzione quando si sposta l'apparecchio se contiene olio o altro liquido caldo.
- Collegare sempre il cavo prima all'apparecchio e poi alla presa di corrente. Per scollegare, mettere prima qualsiasi comando in modalità "off", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

Pericoli

- Non immergerlo in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto a causa di componenti elettrici.
- Non far entrare liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Mettere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non bloccare l'ingresso o l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Il riempimento del contenitore del cestello con olio può causare un rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertenze

- Controllare se il voltaggio indicato sull'apparecchio è compatibile con quello dell'impianto domestico.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o a qualsiasi altra parte.
- Non recarsi da persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo di alimentazione danneggiato.
- Tener l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio ad una presa con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio ad un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio su o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.

- Non mettere l'apparecchio a contatto con la parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sulla superficie.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Durante la frittura con aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso l'uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dall'uscita del vapore e dell'aria. Prestare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il contenitore dal cestello dell'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile può surriscaldarsi durante l'uso.
- Collegare immediatamente l'apparecchio se dall'uscita dell'aria fuoriesce fumo scuro. Attendere l'arresto dell'emissione di fumi prima di rimuovere il contenitore dal cestello dell'apparecchio.

Precauzioni

- Fissare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è stato progettato per uso domestico. Non è adatto per l'uso sicuro in ambienti come cucine con personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia non è valida se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali o non conformi alle istruzioni.
- Collegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.
- L'apparecchio impiega circa 30 minuti per raffreddarsi e pulire in modo sicuro.

Spina polarizzata

Questo apparecchio ha una spina polarizzata. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è stata progettata per essere inserita in una presa polarizzata in un solo modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. Non tentare in alcun modo di modificare la spina.

Spegnimento automatico

Il dispositivo è dotato di un timer incorporato, che si spegne automaticamente quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero. È possibile spegnere manualmente il dispositivo premendo il pulsante di annullamento; il dispositivo si spegnerà automaticamente in 20 secondi.

Campi elettromagnetici (CEM)

Il dispositivo è conforme a tutte le norme sui campi elettromagnetici (EMC). In base ai dati scientifici disponibili, non vi è alcun danno al corpo umano.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il cestello e il contenitore del cestello con acqua calda, una piccola lavastoviglie e una spugna non abrasiva. La pulizia di queste parti in lavastoviglie è sicura.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno. Non è necessario riempire il contenitore del cestello con olio e grasso per friggere, poiché l'apparecchio funziona con aria calda.

DESCRIPTIONS GÉNÉRALES



1. Menù
2. Timer (0-30 minuti)
3. Pulsante di accensione 4. Pulsante rilascio cestello
5. Manico del cestello 6. Schermo touch screen
7. Controllo tem. (80-200°C)
8. Cestello
9. Contenitore del cestello 10. Ingresso aria
11. Uscita aria
12. Cavo alimentazione

PRESENTAZIONE DEL PANNELO DI CONTROLLO



Note: Viene con 8 funzioni: Patatine fritte, Arrosto, Pesce, Gamberi, Coscia di pollo, Pan di Spagna, Pollo e Pane. Premere il menu desiderato per scegliere la funzione di cottura appropriata. Se avete bisogno di impostazioni e temperature più flessibili, potete regolarle direttamente premendo il pulsante corrispondente. La manopola di potenza può regolare il tempo; aumentare/diminuire un minuto per giro e regolare l'impostazione della temperatura: aumentare/diminuire 5 gradi per giro.

Grado della temperatura (°C)	Manuale (°C - min)									
	Tempo (min)	Predet.	Patate fritte	Arrosto	Pesce	Gamberetti	Coscia di pollo	Pan di Spagna	Pollo	Pane
200 80	30 1	180-15	200-15	180-20	160-20	160-20	200-20	160-30	200-30	160-20

Note: Per la funzione predefinita, premere il menu per scegliere questa funzione. Se gli ingredienti corrispondono ad una qualsiasi delle altre funzioni, selezionare la funzione e la temperatura appropriata per gli ingredienti. Fare riferimento alla sezione "Regolazioni" per determinare la temperatura appropriata.

USO DELL'APPARECCHIO

1. Posizionare l'unità su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.

Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

2. Rimuovere il cestello e il vassoio dalla macchina.

3. Premere il pulsante del manico del cestello per rimuoverlo (alcuni modelli hanno protetto il coperchio dal pulsante di sblocco, rimuovere il coperchio protettivo). Rimuovere il cestello dal vassoio.

Attenzione:

- Prima di premere il pulsante, controllare se il contenitore del cestello è sul tavolo o tenerlo con una mano. Premere il pulsante con l'altra mano, il contenitore del cestello si stacca dal cestello dopo aver premuto il pulsante.

- Non riempire il contenitore del cestello con olio o altri liquidi.

4. Mettete gli ingredienti nel cestello e mettetelo nel contenitore, quindi mettete il contenitore con il cestello nell'apparecchio.

Nota: non superare l'indicazione MAX (vedere la sezione "Impostazioni" di questo capitolo), in quanto ciò può influire sulla qualità degli alimenti.

5. Premere il pulsante on/off

6. Selezionare la funzione dal menu.

7. Una volta scelta la funzione, premere l'apposito tasto per avviare la cottura. Quando il processo di frittura con aria calda è completato, la spia a LED si accende. Premere il pulsante Pausa e il LED lampeggia.

8. Orologio: L'orologio può impostare il tempo di cottura, premere il tasto di accensione, impostare la temperatura e l'ora o scegliere un programma. Premere nuovamente il tasto di accensione per impostare l'ora di inizio cottura.(Il pannello di controllo si accende sempre dopo aver impostato l'ora.) L'olio estratto dagli ingredienti viene conservato sul fondo della friggitrice.

9. Alcuni ingredienti devono essere agitati o mescolati durante la cottura (vedi capitolo "Regolazioni"). Quindi, rimuovere il cestello dal contenitore per il manico e scuotere. Quindi reinserire il cestino in posizione.

Precauzione: Non premere il pulsante di rilascio sull'impugnatura durante lo scuotimento.

Consiglio: Prendere il cestello dal contenitore e scuotere solo per ridurre il peso. Seguire queste istruzioni. Togliere il cestello dal contenitore, inserirlo in un supporto resistente al calore e premere il pulsante sulla maniglia.

10. La friggitrice emette un allarme acustico dopo la cottura. Quando si sente l'allarme 5 volte di seguito, il tempo di preparazione è terminato. Togliere il contenitore dalla friggitrice e riporlo in un supporto resistente al calore. Se l'allarme suona 5 volte, il ventilatore si arresta entro 20 secondi.

11. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Rimuovere il cestello.

Nota: Se gli ingredienti non sono ancora pronti, rimettere il contenitore nella friggitrice. Premere il regolatore di temperatura per regolare la temperatura e premere il timer per regolare l'ora. Ora è possibile premere il pulsante di accensione per azionare la friggitrice.

12. Per rimuovere gli ingredienti, premere il pulsante di apertura del cestello e rimuoverlo dal contenitore.

Capovolgere il cestello a testa in giù in quanto l'olio conservato sul fondo del contenitore può penetrare negli ingredienti.

13. Svuotare il cestino in un piatto o altro contenitore.

Suggerimento: per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di spatole per aiutare se stessi.

14. Quando gli ingredienti sono pronti, la friggitrice è pronta per iniziare la cottura.

IMPOSTAZIONI

La seguente tabella vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Note: Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marchio, non possiamo garantire la migliore vestibilità per i vostri ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, tirare brevemente il cestello durante la frittura con aria calda non disturba il processo.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve 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 un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli nel mezzo della cottura ottimizzerà il risultato finale e può aiutare ad evitare che gli ingredienti si friggano in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- È possibile preparare antipasti che di solito vengono preparati in forno utilizzando la friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per cucinare patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Usa l'impasto preparato per fare panini ripieni in modo facile e veloce. L'impasto pronto richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quello fatto in casa.
- Mettete una pirofila nel cestello se volete cuocere una torta o una quiche o se volete friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 5 minuti.

	Quantità min. - max. (g)	Tempo (min)	Tempera- tura (°C)	Agitare	Informazione extra
Patate e patate fritte					
Patate fine	300-700	9-16	200	Agitato	
Patate grosse congelate	300-700	11-20	200	agitato	
Patate fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	Agitato	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Patate ranch	300-800	18-22	180	Agitato	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Cubetti di patate	300-750	12-18	180	Agitato	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Frittata di patate	250	15-18	180	Agitato	
Gratinato di patate	500	15-18	200	Agitato	
Carne e pollo					
Filetto	100-500	8-12	180		
Costolette di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsiccia	100-500	13-15	200		
Coscette di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivi					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Agitato	Utilisez aptes pour four
Nuggets di pollo congelati	100-500	6-10	200	Agitato	Utilizzare quelli adatti al forno
Fingers de pesce congelato	100-400	6-10	200		Utilizzare quelli adatti al forno
Aperitivo con formaggio congelato	100-400	8-10	180		Utilizzare quelli adatti al forno
Verdure ripiene	100-400	10	160		Utilizzare quelli adatti al forno
Inforntato					
Pan di Spagna	300	20-25	160		Utilizzare una teglia

Quiche	400	20-22	180	Utilizzare una teglia
Muffin	300	15-18	200	Utilizzare una teglia
Aperitivo dolce	400	20	160	Utilizzare una teglia

Cucinare patatine fritte fatte in casa

Per cucinare le patatine fritte fatte in casa, seguire i passi qui sotto:

1. Sbucciare e tagliare le patate
2. Lavare accuratamente i bastoncini di patate e asciugarli con carta da cucina.
3. Aggiungere due cucchiai di olio d'oliva in una ciotola, adagiarsi sopra le patate e mescolare fino a ricoprire d'olio.
4. Togliere le patate dalla ciotola con le proprie mani o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettete le patate nel cestello.

Nota: non inclinare il contenitore con i bastoncini di patate sul cestello per evitare che l'olio in eccesso colga sul cestello.

5. Friggere le patate secondo le istruzioni di questa sezione.

PULIZIA

1. Non pulire la padella, il cestello e l'interno dell'apparecchio con utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Togliere la spina dalla presa e raffreddare la friggitrice.

Nota: Rimuovere il cestello per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il cestello e il contenitore con acqua calda, un po' di sapone e una spugna non abrasiva.
4. Lo sporco residuo può essere rimosso con un liquido sgrassante.

Nota: Il contenitore e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: se lo sporco aderisce al cestello o al fondo del contenitore, riempire il cestello con acqua calda e un po' di sapone. Estrarre il cestello dal contenitore e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.

5. Pulire l'interno della friggitrice con acqua calda e una spugna non abrasiva.
6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola di pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare la friggitrice e lasciarla raffreddare.
2. Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

SPECIFICHE TECNICHE

IT	Caratteristiche
Potenza	1500W
Tensione	220-240V
Frequenza	50-60Hz
Dimensioni	378 x 265 x 337 mm

Secondo le direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato sul contenitore sulla confezione indica l'obbligo che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi restituire il dispositivo, quando non è più in uso, all'apposito centro di raccolta differenziata per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o sostituzione dell'altro. Un'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui il dispositivo è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dal codice penale.



PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona	Non è collegata Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Branchez la friteuse sur une prise reliée à la terre. Tournez le sélecteur de la minuterie pour allumer l'appareil.
Gli ingredienti non sono cucinati	C'è troppa quantità di prodotti nella friggitrice La temperatura selezionata è troppo bassa	Introduce menos ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se cocinan mejor. Girare la manopola di temperatura (andare alla sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti non si raffreddano in maniera uniforme.	Alcuni ingredienti hanno bisogno di essere mescolati a metà cottura	Gli ingredienti che restano nella parte superiore o si incrociano (per es., le patate fritte) devono mescolarsi durante la cottura. Andare sulla sezione "Impostazioni".
Gli aperitivi fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	Si è utilizzato un tipo di aperitivo che dovrà cucinarsi in maniera tradizionale.	Utilizzare antipasti da forno o aggiungere un po' d'olio con un pennello sugli ingredienti per un risultato più croccante.
Non si riesce a installare correttamente il contenitore nella friggitrice.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello. Il cestello non è stato inserito correttamente nel contenitore.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX. Presione la cesta dentro del contenedor hasta que oiga un clic.
Dall'apparecchio fuoriesce una fumata bianca.	Stai cucinando ingredienti grassi.	durante la cottura di ingredienti grassi con la friggitrice, una grande quantità di olio penetra nel contenitore. Lolio produce una fumata bianca e il contenitore può riscaldarsi più del solito. Questo non influenza sulla friggitrice o sul risultato finale.
Le patate fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice.	Il contenitore ha dei residui grassi dovuti a un uso precedente Non ha utilizzato il tipo di patate corrette Non sono state lavati bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Quando il grasso si riscalda, produce quella fumata bianca. Assicurarsi di pulire correttamente il contenitore dopo ogni utilizzo. Utilizzare patate fresche e assicurarsi che si mantengano ferme durante la frittura. Lavare i bastoncini di patata correttamente per eliminare l'amido esterno.
Le patate fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Se le patate sono più o meno croccanti dipende dalla quantità di olio e acqua.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare le patate in bastoncini più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' di olio in più per un risultato più croccante.

DEUTSCH

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Fritteuse entschieden haben. Lesen Sie bitte im Hinblick auf eine sachgemäße Verwendung vor Gebrauch des Geräts diese Anleitung aufmerksam durch.

Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei strikter Einhaltung das Risiko von Stromschlägen, Verletzungen und Tod. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen zusammen mit der ordnungsgemäß ausgefüllten Garantiekarte, der Originalverpackung und dem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf. Wenn möglich, händigen Sie die Anleitung an den nächsten Besitzer des elektrischen Haushaltsgeräts aus. Befolgen Sie bitte bei der Benutzung eines elektrischen Haushaltsgeräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Vorschriften zur Unfallverhütung. Wir übernehmen keine Haftung, wenn sich Kunden nicht an diese Anleitung halten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von elektrischen Haushaltsgeräten sind stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen:

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie geeignete Fäustlinge oder Kochgeschirre.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Komponenten als Lebensmittelbehälter nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überwachen Sie genau, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz. Vor der Montage oder Demontage von Komponenten abkühlen lassen.
- Verwenden Sie kein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker oder nach Ausfällen oder Schäden jeglicher Art am Gerät. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung in die nächstgelegene autorisierte Servicestelle.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht am Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte oder auf heißen Oberflächen hängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektroherdes auf, wenn es heiß ist, oder in einem heißen Ofen.
- Seien Sie beim Transport des Gerätes besonders vorsichtig, wenn es Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Schließen Sie das Kabel immer zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie zuerst eine beliebige Steuerung in den "Aus"-Modus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

Gefahren

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus, da es sich um elektrische Komponenten handelt.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Legen Sie alle Zutaten in den Korb, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder -auslass, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Befüllen des Korbbehälters mit Öl kann zu Brandgefahr führen.
- Berühren Sie nicht das Innere des Gerätes während des Betriebs.

Warnhinweise

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung der Hausinstallation kompatibel ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil beschädigt ist.
- Gehen Sie nicht zu einer unbefugten Person, um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht in eine geerdete Steckdose. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die

Steckdose eingesteckt ist.

- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in Kontakt mit einer Wand oder einem anderen Gerät. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite, den Seiten und der Oberfläche.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Frittieren mit Heißluft wird heißer Dampf durch den Luftauslass abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand von Dampf und Luftauslass. Seien Sie auch vorsichtig mit Dampf und Heißluft, wenn Sie den Behälter aus dem Gerätekorb nehmen.
- Jede zugängliche Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus der Luftauslassöffnung austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung gestoppt ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerätekorb nehmen.

Vorsichtsmaßnahmen

- Sichern Sie das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Unterlage.
- Dieses Gerät ist für den Haushaltgebrauch konzipiert. Es ist nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Privatküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohngebieten geeignet.
- Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen verwendet wird.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Es dauert ca. 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt und sicher gereinigt ist.

Polarisierter Stecker

Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, ist dieser Stecker so konzipiert, dass er nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose passt. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

Automatische Abschaltung

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der es automatisch abschaltet, wenn der Countdown Null erreicht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Abbruchtaste drücken; es schaltet das Gerät automatisch in 20 Sekunden aus.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät entspricht allen Normen für elektromagnetische Felder (EMV). Bei sachgemäßer Handhabung kommt es nach den vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen zu keinen Schäden am menschlichen Körper.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und den Korbbehälter mit heißem Wasser, ein wenig Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Es ist sicher, diese Teile in der Spülmaschine zu reinigen.
3. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem Tuch. Das Befüllen des Korbbehälters mit Öl und Fett zum Braten entfällt, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

DESCRIPTIONS GÉNÉRALES



1. Menü
2. Timer (0-30 Minuten)
3. Einschalttaste

4. Korb-Auslösetaste
5. Korbgriff
6. Touchscreen

7. Temperaturregelgerät (80-200°C)
8. Korb
9. Korbbehälter

10. Lufteinlass
11. Luftauslass
12. Netzkabel

DARSTELLUNG DES BEDIENFELDES



Hinweise: Verfügt über 8 Funktionen: Pommes frites, Braten, Fisch, Garnelen, Hähnchenschenkel, Keks, Huhn und Brot. Drücken Sie das gewünschte Menü, um die entsprechende Garfunktion auszuwählen. Wenn Sie flexiblere Einstellungen und Temperaturen benötigen, können Sie diese direkt durch Drücken der entsprechenden Taste anpassen. Der Leistungs-wahlschalter kann die Zeit einstellen; eine Minute pro Umdrehung erhöhen/verringern und die Temperatur-einstellung anpassen: 5 Grad pro Umdrehung erhöhen/verringern.

Temperaturbereich (°C)	Zeitbereich (min)	Manuell (°C - min)									
		Voreinstellung	Pommes frites	Grill	Fisch	Garnelen	Hähnchenschenkel	Biskuit	Hähnchen	Brot	
200	80	30	1	180-15	200-15	180-20	160-20	200-20	160-30	200-30	160-20

Hinweise: Für die Standardfunktionen drücken Sie das Menü, um diese Funktion auszuwählen. Wenn die Zutaten mit einer der anderen Funktionen übereinstimmen, wählen Sie die entsprechende Funktion und Temperatur für die Zutaten. Im Ab schnitt "Einstellungen" finden Sie die passende Temperatur.

VERWENDUNG DES GERÄTES

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

2. Nehmen Sie den Korb und das Tablett aus der Maschine.

3. Drücken Sie die Taste am Korbgriff, um sie zu entfernen (einige Modelle haben die Abdeckung der Entriegelungstaste geschützt, entfernen Sie die Schutzabdeckung). Entfernen Sie den Korb aus dem Fach.

Vorsicht:

- Überprüfen Sie vor dem Drücken der Taste, ob sich der Korbbehälter auf dem Tisch befindet oder halten Sie ihn mit einer Hand. Drücken Sie die Taste mit der anderen Hand, der Korbbehälter löst sich nach dem Drücken der Taste vom Korb.

- Füllen Sie den Korbbehälter nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

4. Legen Sie die Zutaten in den Korb und legen Sie den Korb in den Behälter, dann stellen Sie den Behälter mit dem Korb in das Gerät.

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

5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

6. Wählen Sie die Funktion aus dem Menü.

7. Sobald die Funktion ausgewählt ist, drücken Sie die entsprechende Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.

Achtung: Während des Frittierzorgangs mit Heißluft leuchtet die LED-Anzeige auf. Drücken Sie die Pausetaste und die LED-Leuchte blinkt.

Uhr: Die Uhr kann die Garzeit einstellen, die Power-Taste drücken, Temperatur und Zeit einstellen oder ein Programm auswählen. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um die Zeit für den Garbeginn einzustellen. (Das Bedienfeld wird nach der Einstellung der Uhrzeit immer eingeschaltet.)

8. Das aus den Zutaten gewonnene Öl wird am unteren Ende der Fritteuse gelagert.

9. Einige Zutaten müssen während der Garzeit geschüttelt oder gerührt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen"). Entfernen Sie daher den Korb am Griff aus dem Behälter und schütteln Sie ihn. Setzen Sie dann den Korb wieder ein.

Warnung: Drücken Sie beim Schütteln den Entriegelungsknopf am Griff nicht.

Tipp: Sie können den Korb aus dem Behälter nehmen und schütteln, nur um das Gewicht zu reduzieren. Befolgen Sie diese Anweisungen. Nehmen Sie den Korb aus dem Behälter, legen Sie ihn in einen hitzebeständigen Halter und drücken Sie die Taste am Griff.

10. Die Fritteuse hat nach dem Kochen einen akustischen Alarm. Wenn Sie den Alarm 5 mal hintereinander hören, ist die Vorbereitungszeit vorbei. Nehmen Sie den Behälter aus der Fritteuse und legen Sie ihn in eine hitzebeständige Halterung. Wenn der Alarm 5 mal ertönt, stoppt der Lüfter in 20 Sekunden.

11. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Entfernen Sie den Korb.

Hinweis: Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, stellen Sie den Behälter einfach wieder in die Fritteuse. Drücken Sie den Temperaturregler, um die Temperatur einzustellen, und drücken Sie den Timer, um die Zeit einzustellen. Sie können nun den Netzschalter drücken, um die Fritteuse zu bedienen.

12. Um die Zutaten zu entfernen, drücken Sie den Knopf Korb öffnen und entnehmen Sie ihn aus dem Behälter.

Hinweis: Drehen Sie den Korb nicht um, da das am Boden des Behälters gespeicherte Öl in die Zutaten eindringen kann.

13. Entleeren Sie den Korb in einen Teller oder einen anderen Behälter.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Inhaltsstoffe zu entfernen, verwenden Sie Spatel oder Zangen zur Hilfe.

14. Wenn die Zutaten fertig sind, ist die Fritteuse bereit, mit dem Kochen zu beginnen.

EINSTELLUNGEN

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

Hinweis: Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass sie am besten zu Ihren Zutaten passen.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erwärmt, wird der Prozess durch kurzes Ziehen des Korbes beim Frittieren mit Heißluft kaum unterbrochen.

Tipps und Hinweise

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere.

- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten

erfordert eine etwas kürzere Zubereitungszeit.

- Das Schütteln der kleineren Zutaten während des Kochens optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig braten.
- Fügen Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Die Zutaten in der Heißluft-Fritteuse einige Minuten nach Zugabe des Öls braten.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen wie z.B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Sie können Vorspeisen, die normalerweise in einem Ofen zubereitet werden, mit der Heißluft-Fritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Sandwiches schnell und einfach herzustellen. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Auflaufform oder Backform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 5 Minuten ein.

	Min. Menge min. – max. (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln oder Pommes Frites					
Gefrorene dünne Kartoffeln	300-700	9-16	200	Schütteln	
Gefrorene dicke Kartoffeln	300-700	11-20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	Schütteln	Fügen Sie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Öl hinzu.
Hausgemachte Kartoffelstücke	300-800	18-22	180	Schütteln	Fügen Sie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Öl hinzu.
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Schütteln	Fügen Sie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Öl hinzu.
Rösti	250	15-18	180	Schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Schütteln	
Fleisch und Huhn					
Fillet	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Würstchen	100-500	13-15	200		
Hähnchenschenkel	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Vorspeisen					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	Verwenden Sie die für den Ofen geeigneten Produkte.
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Verwenden Sie die für den Ofen geeigneten Produkte.
Gefrorene, panierte Käsevorspeisen	100-400	8-10	180		Verwenden Sie die für den Ofen geeigneten Produkte.
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		Verwenden Sie die für den Ofen geeigneten Produkte.
Backen					

Biskuit	300	20-25	160	Verwenden Sie eine Form
Quiche	400	20-22	180	Verwenden Sie eine Kuchenform
Muffins	300	15-18	200	Verwenden Sie eine Form
Süße Häppchen	400	20	160	Verwenden Sie eine Kuchenform

Kochen von hausgemachten Pommes frites

Um hausgemachte Pommes frites zu kochen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Kartoffeln schälen und schneiden
 2. Waschen Sie die Kartoffelstäbchen vorsichtig und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
 3. Zwei Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, Kartoffeln darauf legen und vermischen, bis sie mit Öl überzogen sind.
 4. Entfernen Sie die Kartoffeln mit eigenen Händen oder mit einem Küchengerät aus der Schüssel, so dass das überschüssige Öl in der Schüssel bleibt. Legen Sie die Kartoffeln in den Korb.
- Hinweis:** Kippen Sie den Behälter nicht gleichzeitig mit den Kartoffelstäbchen über den Korb, um zu verhindern, dass überschüssiges Öl in den Korb fällt.
5. Braten Sie die Kartoffeln gemäß den Anweisungen in diesem Abschnitt.

REINIGUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Geräteinnenraum nicht mit einem Metall-Utensil oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und kühlen Sie die Friteuse.

Hinweis: Entfernen Sie den Korb, damit die Friteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Korb und den Behälter mit heißem Wasser, etwas Seife und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Verbleibender Schmutz kann mit einer Entfettungsflüssigkeit entfernt werden.

Hinweis: Der Behälter und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder Boden des Behälters haftet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Seife. Nehmen Sie den Korb aus dem Behälter und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten einweichen.

5. Reinigen Sie die Innenseite der Friteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Stecker der Friteuse heraus und lassen Sie sie abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

TECHNISCHE DATEN

DE	Merkmale
Leistung	1500W
Spannung	220-240V
Frequenz	50-60Hz
Maße	378 x 265 x 337 mm

Gemäß den europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Reduzierung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten sowie zur Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Symbol, eines Müllcontainers, auf der Verpackung, weist auf die Verpflichtung hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss. Der Nutzer muss das Gerät daher, wenn es nicht mehr in Gebrauch ist, an die entsprechende Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott abgeben oder an den Verkäufer zurückgeben, wenn er ein neues gleichwertiges Gerät kauft. Eine angemessene Entsorgung des unbenutzten Gerätes für umweltverträgliche Prozesse des Recyclings, der Behandlung und der Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von gesetzlich vorgesehenen Sanktionen.



PROBLEM	MÖGLICHE FEHLERURSACHE	LÖSUNG
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Sie ist nicht angeschlossen. Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Schließen Sie die Fritteuse an eine geerdete Steckdose an. Drehen Sie den Timer-Wahlschalter, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht gekocht.	Es gibt zu viele Zutaten in der Fritteuse. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Legen Sie weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden besser gegart. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gebraten.	Einige Zutaten müssen nach halber Garzeit gemischt werden.	Zutaten, die oben liegen bleiben oder kreuz und quer liegen (z.B. Pommes frites), sollten beim Kochen geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn man sie aus der Fritteuse nimmt.	Sie hat eine Art von Produkt verwendet die nur auf normale Art und Weise zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Produkte die für den Ofen geeignet sind oder fügen Sie etwas Öl mit einem Pinsel über die Zutaten hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Behälter kann nicht richtig in der Fritteuse installiert werden.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb. Der Korb wurde nicht richtig in den Behälter eingesetzt.	Füllen Sie den Korb nicht über der MAX-Anzeige. Drücken Sie den Korb in den Behälter, bis Sie ein Klicken hören.
Da kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie kochen fettige Zutaten. Der Behälter weist fettige Spuren des vorherigen Gebrauchs auf	Wenn Sie fettige Zutaten mit der Fritteuse kochen, sickert eine große Menge Öl in den Behälter. Das Öl erzeugt einen weißen Rauch und der Behälter kann sich mehr als sonst erwärmen. Dies hat keinen Einfluss auf die Fritteuse und das Endergebnis. Wenn sich das Fett erwärmt, entsteht dieser weiße Rauch. Achten Sie darauf, dass Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Kartoffeln werden ungleichmäßig in der Fritteuse gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. Du hast die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig gewaschen.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten kompakt bleiben. Kartoffelstäbchen gut waschen, um Stärke von außen zu entfernen.
Frische Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn man sie aus der Fritteuse nimmt.	Ob die Kartoffeln mehr oder weniger knusprig sind, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Die Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Füge etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

CREATE

The life you want to live in



Made in P.R.C.