

iceagle

Heißluftfritteuse KDF-101DUW-2



DE

EN

FR

IT

ES

Index

DE	Heißluftfritteuse	1
EN	Air fryer	12
FR	Friteuse à air chaud	23
IT	Friggitrice ad aria calda	34
ES	Freidora de aire caliente	45

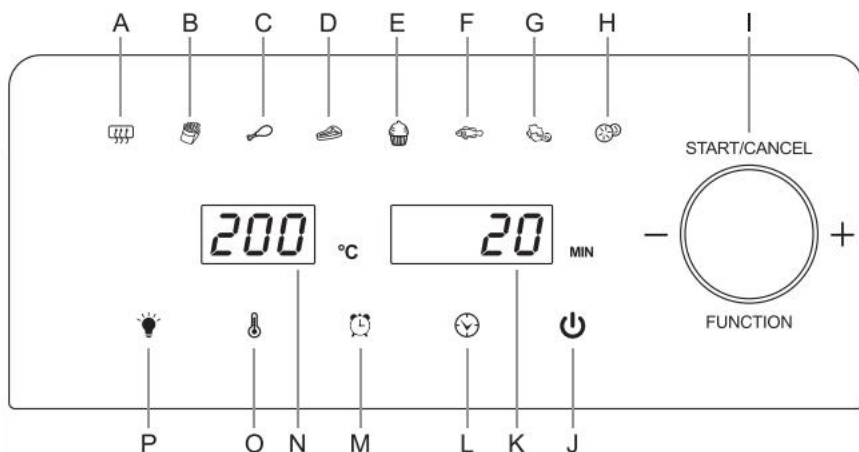
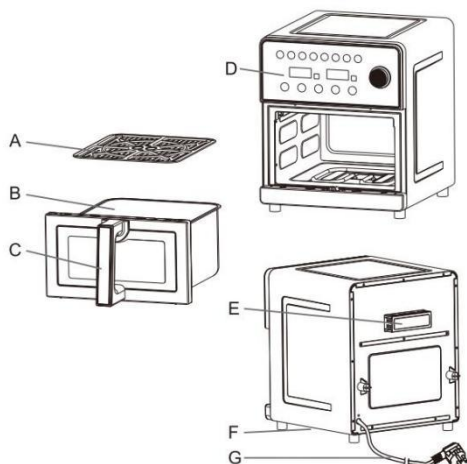
Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Jetzt können Sie eine große Auswahl an Lebensmitteln gesünder zubereiten – mit wenig oder gar keinem Öl!

Die Heißluftfritteuse nutzt Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation und einem Obergrill. Bereiten Sie Ihre Gerichte schnell und einfach zu.

Allgemeine Beschreibung

- A: Das Tablett
- B: Korb
- C: Korbgriff
- D: Bedienfeld
- E: Lüftungsfenster
- F: Lufteinlass
- G: Netzkabel



- | | | | |
|-------------------|----------------------|----------------|---------------|
| A: Vorheizen | B: Pommes Frites | C: Trommeln | D: Steak |
| E: Kuchen | F: Fisch | G: Gemüse | H: Dehydriert |
| I: Funktionsknopf | J: ON/OFF | K: Zeitanzeige | L: Zeit |
| M: Voreingestellt | N: Temperaturanzeige | O: Temperatur | P: Licht |

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Bratpfanne nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem von ähnlich qualifizierten Personen autorisierten Servicecenter ersetzen lassen, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Steckdose an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Abluftöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie das Bratblech aus dem Gerät nehmen.

- Die Tür oder die Außenfläche können während des Betriebs heiß werden.
 - Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Bratschale aus dem Gerät nehmen.



Achtung, Heiße Oberfläche

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jegliche Haftung für eventuell verursachte Schäden ab
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Netz.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen, und entfernen Sie anschließend verbrannte Rückstände.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Reinigen Sie den Korb und das Bratblech gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereitung für den Einsatz

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, die auch hitzebeständig ist.
2. Platzieren Sie den Korb richtig im Bratblech.

Füllen Sie die Bratpfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Heißluftfrittierergebnis.

Verwendung des Geräts

1. Einschalten

Einstecken, es ertönt ein BEEP-Geräusch. Alle Anzeigen leuchten. Das Gerät geht nach 1 Sekunde in den Standby-Modus. Alle Lichter außer  sind ausgeschaltet

2. Menüauswahl/Temperatur/Zeit

Einstecken, es befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Taste . Die Standardtemperatur und die Standardzeit des Programms betragen 180 °C bzw. 15 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt können Sie Zeit und Temperatur mithilfe von Zeit +/- und Temperatur + frei anpassen /-Taste. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Wenn Sie es drücken, flackerten die Lichter, dann beginnt die Druckknopfeinheit zu arbeiten. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle gezeigt). Der Kunde kann  oder  drücken und dann den Funktionsknopf drehen, um Zeit und Temperatur frei einzustellen.

(1). Der Temperaturregelbereich beträgt 50–200 °C, jede Drehung des Knopfes erhöht oder verringert die Temperatur um 10 °C. Bei 200 °C drehen Sie den Knopf, um auf eine Temperatur von 50 °C zurückzukehren. Drehen Sie den Knopf bei 50 °C, um die Temperatur auf 200 °C zurückzuschalten. Während der Temperaturregelung flackert die Temperaturdigitalanzeige auf dem Bildschirm (blinkt während der Arbeit nicht), nach 3-maligem Flackern wurde die Temperatur eingestellt;

(2). Der Einstellzeitbereich liegt zwischen 1 und 60 mins. Bei jeder Drehung des Funktionsknopfes erhöht oder verringert sich die Zeit um 1 min, nachdem Sie die Timerfunktion ausgewählt haben. Wenn Sie bei 60 min „+“ drücken, wird die Zeit auf 01 min zurückgesetzt. Wenn Sie bei 01 min „-“ drücken, wird die Temperatur auf 60 min zurückgesetzt. Während der Zeitsteuerung flackert die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm (blinkt während des Betriebs nicht). Nach dreimaligem Flackern ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.

(3). Drücken Sie , das Licht wird eingeschaltet. Drücken Sie erneut , das Licht wird ausgeschaltet.

3. Starten, pausieren/stoppen

Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, stellen Sie die richtige Zeit und Temperatur ein, drücken Sie den Funktionsknopf, das entsprechende Menüsymbol beginnt zu flackern, nachdem ein Piepton ertönt, beginnt die Maschine zu arbeiten. Drücken Sie während des Maschinenbetriebs **knob**, nachdem BEEPS ertönt, die Maschine stoppt zu arbeiten, drücken Sie , nach BEEF, die Maschine funktioniert nicht mehr und kehren Sie in den Standby-Modus zurück.

Angemerkt:

(1). Während des Betriebs können Sie die Bratschale herausnehmen, um den Garvorgang zu stoppen und das Ergebnis zu überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzuzufügen. Sobald Sie das Bratblech wieder einsetzen, setzt das Gerät das Garprogramm automatisch fort.

(2).Stromausfall oder Netzstecker während der Arbeit, Maschine stoppt zu arbeiten, alle Licht aus, Maschine arbeitet beim Einschalten oder erneuten Anschließen weiter am Programm.

4.Ende des Programms

Heizelement hört auf zu arbeiten, wenn die Arbeitszeit abgelaufen ist, 00 min anzeigen, Motor arbeitet weiter, Summerwarnung, Motor arbeitet 1 Minute weiter, Kühlmaschine, dann wechselt die Maschine in den Standby-Modus.

Menu table

Programmlogistik			
	Speisekarte	Standardzeit (Min.)	Standardtemperatur (°C)
Funktion	 Vorheizen	3	180
	 Pommes frites	18	200
	 Trommelstöcke	20	200
	 Steak	12	180
	 Kuchen	25	160
	 Fisch	10	180
	 Gemüse	10	160
	 dörren	360 (Einstellbare Zeit: 0.5 Stunde bis 24 Stunden)	60

Achtung: Berühren Sie die Pfanne während und etwa 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an.

Operationsschritt

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb in das Bratblech.
3. Stellen Sie das Bratblech in die richtige Position. Wählen Sie die Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/CANCEL, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Bildschirmanzeige

Es werden Temperatur und Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Arbeitszeit.

Die von uns gewählte Funktion ist Flimmern.

5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Frittierschale am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Anschließend schieben Sie die Frittierschale zurück in die Heißluftfritteuse.

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Korbentriegelungstaste.

6. Wenn Sie die Timer-Glocke hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Sollten die Zutaten noch nicht fertig sein, schieben Sie einfach das Bratblech zurück in das Gerät und kochen Sie es zusätzliche Minuten.

Tip: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie die Korbentriegelungstaste.

8. Um kleine Zutaten zu entnehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Bratblech.

Drehen Sie den Korb nicht um, während das Bratblech noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Bratblechs angesammelt hat, herausläuft und auf die Zutaten gelangt.

Nach dem Heißluftfrittieren sind das Bratblech und die Zutaten heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Bratblech austreten.

9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tip: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange heraus der Korb.

10. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

Hinweis: Bei der ersten Verwendung der Gesundheitsfritteuse kann eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung auftreten emittiert werden. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Stellen Sie sicher, dass rund um die Gesundheitsfritteuse ausreichend Belüftung vorhanden ist.

Einstellungen

Außer dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Heißluftfritteuse auch andere Lebensmittel zubereiten, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen. Die folgende Tabelle

hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

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

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen der Bratschale während des Heißluftfrittierens den Vorgang kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie frische Kartoffeln mit etwas Öl bestreichen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig..
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150 °C und den Timer auf etwa 10 Minuten einstellen.

	Zeit(Min.)	Temperatur(°C)	Shake	Zusatzinformation
--	------------	----------------	-------	-------------------

Kartoffeln & Pommes

Dünne gefrorene Pommes	12-16	200	Shake	
Dicke gefrorene Pommes	12-20	200	Shake	
Hausgemachte Pommes (8x8mm)	18-25	180	Shake	1/2ELÖl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	18-22	180	Shake	1/2ELÖl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	200	Shake	1/2ELÖl hinzufügen
Rösti	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180		

Fleisch & Geflügel

Steak	8-12	180		
Schweinekoteletts	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurstbrötchen	13-15	200		
Trommelstöcke	18-22	180		
Hühnerbrust	10-15	180		

Snacks

Frühlingsrollen	8-10	200	Shake	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Ofenfertig verwenden
Gefrorener Fisch Finger	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorene Brot-Käse-Snacks	10	200		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	10	160		Ofenfertig verwenden

Hinweis: Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, bevor Sie mit dem Braten beginnen.

Hausgemachte Pommes frites zubereiten

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, vorgebackene Pommes zu verwenden. Wenn Sie hausgemachte Pommes Frites zubereiten möchten, führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
3. Geben Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Stäbchen darauf und verrühren Sie, bis die Stäbchen mit Öl bedeckt sind.
4. Entfernen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Stäbchen in den Korb.
Hinweis: *Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Sticks auf einmal in den Korb zu legen, um zu verhindern, dass sich überschüssiges Öl am Boden des Bratblechs ansammelt.*
5. Braten Sie die Kartoffelsticks gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Bratschale, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: *Nehmen Sie das Frittierblech heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.*

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie das Frittierblech und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Restliche Verschmutzungen können Sie mit einem Spülmittel entfernen.

Hinweis: *Das Bratblech und der Korb sind spülmaschinenfest.*

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Bratblechs haftet, füllen Sie das Bratblech mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in das Bratblech und lassen Sie das Bratblech und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen Protokoll.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.
2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.

Lagerung

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose
	Sie haben den Timer nicht eingestellt	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten
Die Zutaten mit gebraten Heißluftfritteuse sind noch nicht fertig	Die Höhe der Zutaten im Korb ist zu viel	Legen Sie kleinere Zutatenmengen in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“)
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz	Drehen Sie den Timer-Knopf auf den gewünschten Wert Vorbereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“)
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert in die Heißluftfritteuse	Bestimmte Arten der Zutaten müssen sein Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln	Über- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt 'Einstellungen')
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie haben einen Art Snack verwendet, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollte	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie die Snacks kurz mit etwas Öl ein knusprigeres Ergebnis
Sie können die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb	Füllen Sie den Warenkorb nicht über die maximale Menge hinaus, die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegeben ist
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert	Schieben Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu	Achten Sie darauf, dass die Temperatur gut kontrolliert wird und unter 180 °C liegt, wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen
Frische Kartoffelchips werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht	Die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und mit der Küchenmaschine trocknen Papier
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben
Frische Kartoffelchips sind nicht knusprig wenn sie kommen aus der Heißluftfritteuse	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Öl- und Wassermenge in den Pommes Frites ab	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstifte gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen
		Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stifte, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen

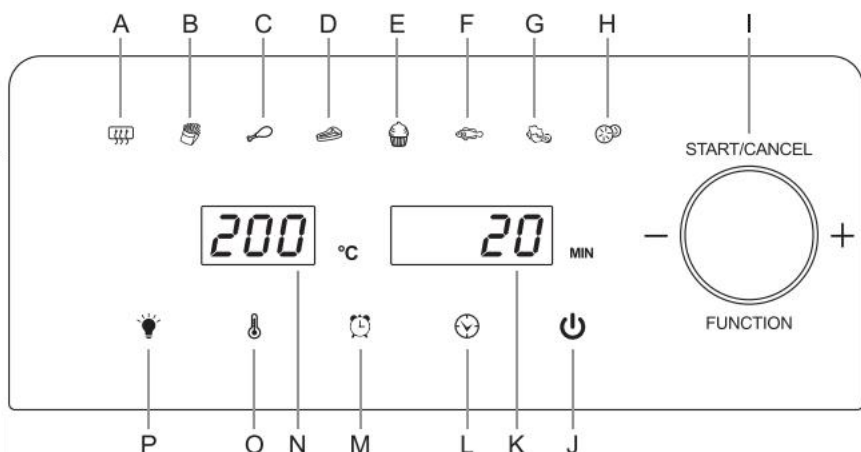
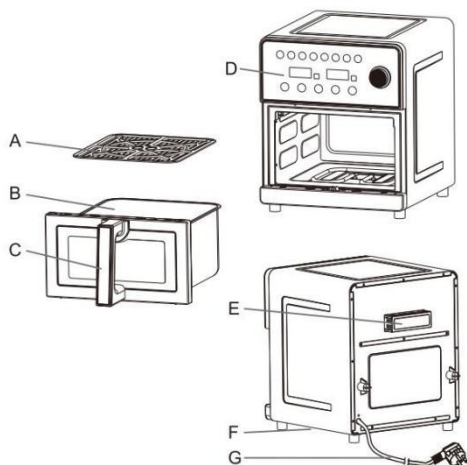
Introduction

Thank you for buying this top quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner-with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

General description

- A: The tray
- B: Basket
- C: Basket handle
- D: Control panel
- E: Vent windows
- F: Air inlet
- G: Power Cord



- A: Pre-heat B: French Fries C: Drumsticks D: Steak
- E: Cake F: Fish G: Vegetables H: Dehydrates
- I: Function knob J: ON/OFF K: Time Display L: Time
- M: Pre-set N: Temperature Display O: Temperature P: Light

Important

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference danger.

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance -to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings.

Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings.

Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.

- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.



Caution, hot surface

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

Before first use

1. Remove all packing material.
 2. Remove any stickers or labels from the appliance-other than the rating label.
 3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
- Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

Using the appliance

1.Power on

Plug in, there is a BEEP sound. All indicators light up. The machine goes into the standby mode after 1 second. All lights will be off except .

2.Menu selection/Temperature/Time

Plug in, it is at the standby mode. Press , default temperature and default time of the program are 180°C, 15 min respectively. At that time, you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flicker, then press knob, device starts to work. Every function has its own default time and temperature(As shown in the table). Customer can press  or  and then turn the function knob to adjust the time and temperature freely.

(1).The temperature control range is 50-200°C. Every turn of the knob will increase or reduce 10°C. At 200°C, turn the knob, will loop back to a temperature of 50°C, turn the knob at 50°C, temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature setting is completed.

(2).The adjustable time range is 1 to 60 mins. Every turn on the function knob will increase or reduce 1 min after you choose the timer function. At 60 mins, if you press "+", the time will cycle back to 01 min. At 01 min, if you press "-", the time will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time setting is completed.

(3)Press , the light will turn on. Press  again, the light will turn off.

3.Start, pause/stop

After selecting the menu, the corresponding menu icon starts to flicker. Set the right time and right temperature and press the control knob. After a BEEP sound, the machine starts to work. During operation, press knob, machine stops working after a BEEP sound. During operation, press , machine stops working after a BEEP and goes into the standby mode.

Noted:

(1).During operation, you can remove the frying tray to stop the cooking process and check the results or add more food. Once you reinsert the frying tray, the machine will resume the cooking program automatically.

(2).Power cut or unplug during working, machine stops working, all lights off. Machine will resume the cooking program automatically when power on or plug in again.

4.End of program

Heating element stops working when working time is done, showing 00 min, motor continues to work, buzzer warning. Motor continue to work 1 min, cooling machine, then machine goes into the standby mode.

Menu table

programlogistics			
	menu	Defaulttime(min)	Default temperature (°C)
function	 Pre-heat	3	180
	 Frenchfries	18	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Fish	10	180
	 Vegetable	10	160
	 Dehydrate	360 (Adjustable time:0.5 hour to 24 hours)	60

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

Operation step

- 1.Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 2.Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray.
- 3.Put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/CANCEL to start cooking.
- 4.Screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time.

The function we have selected will flicker.

- 5.Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings'in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

- 6.When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

- 7.Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes.

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

- 8.To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

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

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

- 9.Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: to remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

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

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

Settings

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the

ingredients you want to prepare.

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

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time(min.)	Temperature(°C)	Shake	Extrainformation
--	------------	-----------------	-------	------------------

Potatoes & Fries

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

Meat & Poultry

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

Snacks

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

Note: add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Making home-made fries

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

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

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

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

Note: *remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.*

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

3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: *the frying tray and basket are dishwasher-proof.*

Tip: if dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

Storage

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not set the timer	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of the ingredients in the basket is too much	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings')
	The preparation time is too short	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings')
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of the 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')
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.
cannot slide the pan into the appliance properly	There is too much food in the basket	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page
	The basket is not placed in the pan correctly	Push the basket down into the pan until you hear a click
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer

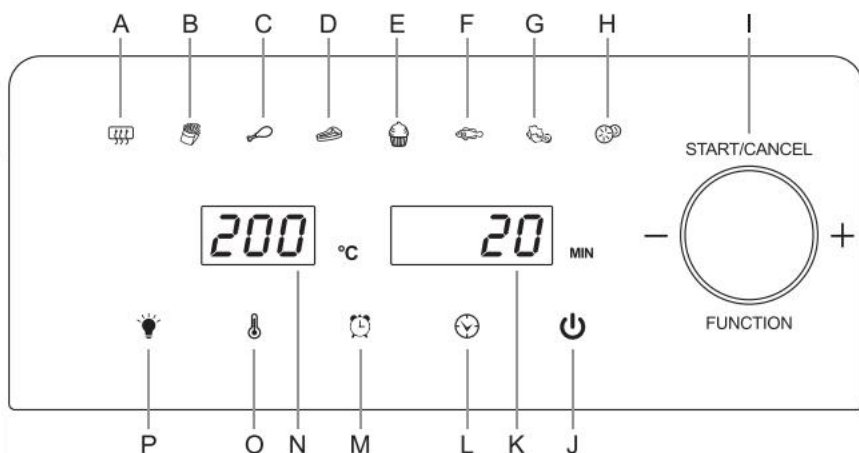
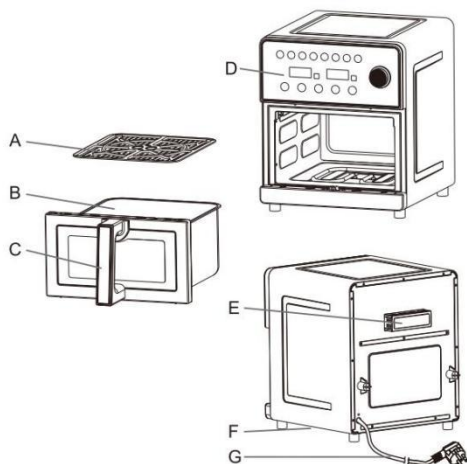
Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer	You did not soak the potato sticks properly before you fried them	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper
	You did not use the right potato type	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result

Introduction

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

Description générale

- A: Le plateau
- B: Panier
- C: Anse de panier
- D: Panneau de contrôle
- E: Fenêtres d'aération
- F: Entrée d'air
- G: Cordon d'alimentation



- A: Préchauffer B: Frites C: Pignons D: Steak E: Gâteau
- F: Poisson G: Légumes H: Déshydratés I: Bouton de fonction
- J: ON/OFF K: Affichage de l'heure L: Heure M: Préréglage
- N: Affichage de la température O: Température P: Lumière

Importante

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le en toute sécurité pour pouvoir vous y référer ultérieurement

- Ne plongez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.
 - Ne laissez pas d'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
 - Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
 - Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et d'évacuation d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
 - Ne remplissez pas la plaque à frire avec de l'huile car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
 - Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
 - Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale dans votre pays avant de connecter l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service agréé par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en train de refroidir.
 - Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
 - Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
 - Connectez l'appareil uniquement à une prise murale reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
 - Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
 - Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
 - Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
 - Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
 - Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air.
- Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la plaque à frire de l'appareil.

- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
 - Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.
 - Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la plaque à frire de l'appareil.



Attention surface chaude

Prudence

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

Avant la première utilisation

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

Préparation à l'utilisation

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

Ne remplissez pas la plaque à frire avec de l'huile ou tout autre liquide.

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

Utilisation de l'appareil

1. Allumer

Branchez, il y a des bips. Allumer. Une seconde reviendra en mode veille : toutes les lumières seront éteintes, sauf .

2. Sélection du menu/Température/Heure

Branchez, il est en mode veille. Appuyez sur le , la température par défaut et la durée par défaut du programme sont respectivement de 180 ° C, 15 min. À ce moment-là, vous pouvez régler l'heure et la température librement en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments. Lorsque vous appuyez sur l'icône de fonction, les lumières clignotent, puis appuyez sur le bouton pour commencer à fonctionner. Chaque fonction a sa propre heure et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Le client peut appuyer sur , puis tourner le bouton de fonction pour régler librement l'heure et la température.

(1). La plage de contrôle de la température est de 50 à 200 °C, chaque tour du bouton augmentera ou diminuera de 10 °C. À 200 °C, tournez le bouton, reviendra à une température de 50 °C, tournez le bouton à 50 °C, la température reviendra à 200°C. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, la température a été réglée ;

(2). La plage de temps de réglage est de 1 à 60 mins. Chaque fois que vous allumez le bouton de fonction, vous augmenterez ou diminuerez d'1 min après avoir choisi la fonction de minuterie. À 60 min, si vous appuyez sur « + », le temps reviendra à 01 min. À 01 min, si vous appuyez sur « - », la température reviendra à 60 min. Dans le processus de contrôle du temps, l'affichage numérique de l'heure clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, l'heure de réglage est terminée.

(3). Appuyez sur , la lumière s'allumera. Appuyez à nouveau sur , la lumière s'éteindra.

3. Démarrer, pause/arrêter

Après avoir sélectionné le menu, l'icône du menu correspondant commence à clignoter. Réglez la bonne heure et la bonne température et appuyez sur le bouton de commande. Après un BIP, la machine commence à fonctionner. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur le bouton, après les bips, la machine cesse de fonctionner. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur , après les bips la machine cesse de fonctionner et la machine revient en mode veille.

Noté:

(1). Pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer la lèchefrite pour arrêter le processus de cuisson et vérifier les résultats ou ajouter des aliments. Une fois la plaque réinsérée, la machine reprendra automatiquement le programme de cuisson.

(2). Coupure de courant ou débranchement pendant le travail, la machine cesse de fonctionner, toutes les lumières sont éteintes, la machine continue de travailler sur le programme lors de la mise sous tension ou du branchement.

4. Fin du programme

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque le temps de travail est terminé, affiche 00 min, le moteur continue de fonctionner, avertissement sonore. Le moteur continue de fonctionner 1 min, refroidit la machine, puis la machine passe en mode veille.

Tableau des menus

logistique du programme			
	menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut(°C)
fonction	 Préchauffer	3	180
	 Frites	18	200
	 Pilons	20	200
	 Steak	12	180
	 Gâteau	25	160
	 Poisson	10	180
	 Légume	10	160
	 Déshydrater	360 (Temps réglable : 0.5 heure à 24 heures)	60

Attention : Ne touchez pas la poêle pendant et environ 30 minutes après utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la poêle uniquement par la poignée.

Étape d'opération

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans la poêle.
3. Mettez la plaque à frire dans la bonne position. Choisissez la fonction dans le menu et appuyez sur START/CANCEL pour démarrer la cuisson.

4. Écran d'affichage

Il affichera la température et l'heure. La température est la température de réglage et le temps reste le temps de travail.

La fonction que nous avons sélectionnée est le scintillement.

5. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir rubrique "Paramètres" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez le plateau à frire de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le plateau à friture dans la friteuse à air.

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

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

7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la lèchefrite dans l'appareil et faites-le cuire quelques minutes supplémentaires

Astuce: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la cuve de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

8. Pour retirer les petits ingrédients, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors du plateau à friture.

Ne retournez pas le panier avec la lèchefrite encore attachée, car tout excès d'huile accumulé au fond de la lèchefrite se répandra et coulera sur les ingrédients.

Après la friture à l'air chaud, la plaque à frire et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du plateau à friture.

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

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

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

Remarque: Lors de la première utilisation de la Health Fryer, une légère fumée ou odeur peut être émise. Ceci est normal et va bientôt s'atténuer. Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de la Health Fryer.

Paramètres

À l'exception du menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant l'heure et la température. Ce tableau ci-dessous

vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque: *Gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement à titre de référence. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.*

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement la plaque à frire de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus..

Astuce:

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter des ingrédients frits de manière inégale.
- Vous pouvez enrober des pommes de terre fraîches avec un peu d'huile pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients en réglant la température à 150 °C et la minuterie à environ 10 minutes.

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

Patates & Frites

Frites fines surgelées	12-16	200	Secouer	
Frites épaisses surgelées	12-20	200	Secouer	
Frites maison (8x8mm)	18-25	180	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	18-22	180	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Fait maison pomme de terre (en cubes)	12-18	200	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rösti	15-18	180		
Gratin dauphinois	18-22	180		

Viande & La volaille

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

Collations

Rouleaux de printemps	8-10	200	Secouer	Utiliser prêt au four
Nuggets de poulet surgelés	6-10	200	Secouer	Utiliser prêt au four
Poisson congelé des doigts	6-10	200		Utiliser prêt au four
Snacks au fromage panés surgelés	10	200		Utiliser prêt au four
Farci légumes	10	160		Utiliser prêt au four

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

Faire des frites maison

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

- 1.Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
 - 2.Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
 - 3.Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
 - 4.Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou avec un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le panier.
- Remarque:** *N'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier d'un seul coup, afin d'éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond de la poêle.*
- 5.Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

- 1.Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
- Remarque:** *Retirez le plateau à frire pour laisser la friteuse à air refroidir plus rapidement.*
- 2.Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 3.Nettoyez la lèchefrite et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.

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

Remarque: *Le plateau à friture et le panier passent au lave-vaisselle.*

Astuce: Si de la saleté est collée au panier ou au fond de la lèchefrite, remplissez la lèchefrite avec de l'eau chaude et du savon liquide. Placez le panier dans la lèchefrite et laissez tremper la lèchefrite et le panier pendant environ 10 minutes.

- 1.Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 2.Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur secteur	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec le la friteuse à air n'est pas terminée	Le montant du il y a trop d'ingrédients dans le panier	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits de manière plus uniforme
	La température réglée est trop basse	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température requis (voir section 'Paramètres')
	Le temps de préparation est trop court	Tournez le bouton de la minuterie jusqu'au niveau requis temps de préparation (voir section 'Paramètres')
Les ingrédients sont frits de manière inégale Dans la friteuse à air	Certains types de les ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson du temps de préparation	Les ingrédients superposés ou superposés (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir section 'Paramètres')
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse	Vous avez utilisé un type de snacks destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des collations au four ou appliquez légèrement un peu d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant
Impossible de glisser correctement la casserole dans l'appareil	Il y a trop de nourriture dans le panier	Ne remplissez pas le panier au-delà du montant Max indiqué dans le tableau de la page précédente
	Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic
De la fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras	Faites attention à ce que la température soit bien contrôlée pour être inférieure à 180 °C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air

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

Introduzione

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

La friggitrice utilizza l'aria calda, in combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità e una griglia superiore per preparare i piatti in modo rapido e semplice. Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati contemporaneamente e nella maggior parte dei casi non è necessario aggiungere olio.

Descrizione generale

A: Il vassoio

B: Cestino

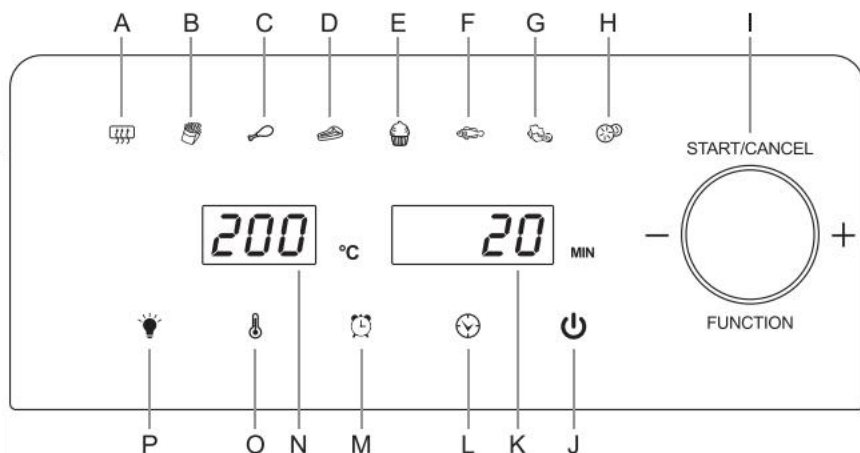
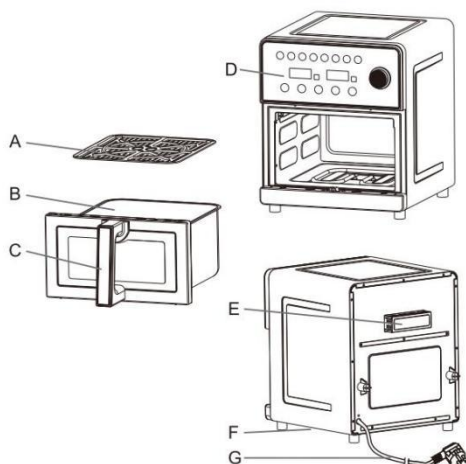
C: Maniglia del cestino

D: Pannello di controllo

E: Finestre di ventilazione

F: Ingresso aria

G: Cavo di alimentazione



A: Preriscaldamento B: Patatine fritte C: Percussioni D: Bistecca

E: Torta F: Pesce G: Verdure H: Disidratata I: Manopola funzione

J: ON/OFF K: Display dell'ora L: Ora M: Preimpostato

N: Visualizzazione temperatura O: Temperatura P: Luce

Importante

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

- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Riporre sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di ingresso e di scarico dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio poiché ciò potrebbe causare pericolo di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificate se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale del vostro paese.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire presso un centro di assistenza autorizzato da persone qualificate allo stesso modo per evitare pericoli.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri elettrodomestici.
Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di scarico dell'aria.

Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di scarico dell'aria.

Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove la padella dall'apparecchio.

- La porta o la superficie esterna potrebbero surriscaldarsi durante il funzionamento dell'apparecchiatura.
 - Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede del fumo scuro uscire dall'apparecchio.
 - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 - Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.



Attenzione superficie calda

Attenzione

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

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
 2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, diversi dall'etichetta dei dati tecnici.
 3. Pulire accuratamente il cestello e il vassoio con acqua calda e un po' di sapone liquido utilizzando una spugna non abrasiva.
- Nota: è possibile lavare queste parti anche in lavastoviglie.
4. Pulite l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana che sia anche resistente al calore.
2. Posizionare correttamente il cestello nella padella.

Non riempire la padella con olio o altri liquidi.

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

Utilizzo dell'apparecchio

1. Accensione

Collegare, viene emesso un segnale acustico. Tutti gli indicatori si accendono. La macchina entra in modalità standby dopo 1 secondo. Tutte le luci saranno spente tranne .

2. Menu selection/Temperature/Time

Collegato, è in modalità standby. Premere , la temperatura predefinita e il tempo predefinito del programma sono rispettivamente 180°C, 15 minuti, in quel momento è possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/- . È inoltre possibile premere qualsiasi icona di funzione per cucinare cibi diversi. Quando si preme l'icona della funzione, le luci lampeggiano, quindi premere la manopola per iniziare a funzionare. Ogni funzione ha il proprio tempo e la propria temperatura predefiniti (come mostrato nella tabella). Il cliente può premere  o  e quindi ruotare la manopola delle funzioni per regolare liberamente l'ora e la temperatura.

(1).L'intervallo di controllo della temperatura è 50-200°C. Ogni giro della manopola aumenterà o ridurrà di 10°C. A 200°C, girare la manopola, tornerà alla temperatura di 50°C, girare la manopola a 50°C la temperatura tornerà a 200°C. Durante il processo di controllo della temperatura, il display digitale della temperatura lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il funzionamento), dopo aver lampeggiato per 3 volte, l'impostazione della temperatura sarà completata;

(2).L'intervallo di tempo di regolazione è compreso tra 1 e 60 minuti. Ogni rotazione della manopola delle funzioni aumenterà o ridurrà di 1 minuto dopo aver scelto la funzione timer. A 60 minuti, se si preme "+", il tempo tornerà a 01 minuti. A 01 minuti, se si preme "-", la temperatura tornerà a 60 minuti. Nel processo di controllo del tempo, il display digitale dell'ora lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il funzionamento), dopo aver lampeggiato per 3 volte, l'impostazione dell'ora è completata.

(3).Premere , la luce si accenderà. Premere nuovamente , la luce si spegnerà.

3. Avvia, metti in pausa/interrompi

Dopo aver selezionato il menu, l'icona del menu corrispondente inizia a lampeggiare. Impostare l'ora e la temperatura corrette e premere la manopola di controllo. Dopo che viene emesso un BEEP, la macchina inizia a funzionare. Durante il funzionamento della macchina, premere la manopola, dopo il segnale acustico la macchina smette di funzionare. Durante il funzionamento della macchina, premere , dopo il segnale acustico, la macchina smette di funzionare e torna in modalità standby.

Notato:

(1).Durante il funzionamento è possibile rimuovere la padella per interrompere il processo di cottura e controllare i risultati o aggiungere altro cibo. Una volta reinserita la padella, la macchina riprenderà automaticamente il programma di cottura.

(2). Interruzione o scollegamento della corrente durante il funzionamento, la macchina smette di funzionare, tutte le luci sono spente, la macchina continua a lavorare sul programma quando viene accesa o ricollegata.

4. Fine del programma

L'elemento riscaldante smette di funzionare allo scadere del tempo di lavoro, mostrando 00 min, il motore continua a funzionare, avviso acustico. Il motore continua a funzionare per 1 minuto, raffredda la macchina, quindi la macchina entra in modalità standby.

Tabella dei menù

logistica del programma			
	menù	Tempo predefinito (min)	Temperatura predefinita (°C)
funzione	 Preriscaldare	3	180
	 Patatine fritte	18	200
	 Bacchette	20	200
	 Bistecca	12	180
	 Torta	25	160
	 Pescare	10	180
	 Verdura	10	160
	 Disidratare	360 (Tempo regolabile: 0.5 ora a 24 ore)	60

Attenzione: non toccare la padella durante e circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la padella solo per il manico.

Fase operativa

1. Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
2. Mettere gli ingredienti nel cestello e mettere il cestello nella padella.
3. Mettere la padella nella posizione corretta. Scegliere la funzione dal menu e premere START/CANCEL per iniziare la cottura.
4. Visualizzazione dello schermo

Mostrerà la temperatura e l'ora. La temperatura è la temperatura impostata e l'ora rimane l'orario di lavoro.

La funzione che abbiamo selezionato è lo sfarfallio.

5. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere paragrafo 'Impostazioni' in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la padella dall'apparecchio afferrandola per la maniglia e scuoterla. Quindi reinserire il vassoio nella friggitrice.

Attenzione: non premere il pulsante di rilascio del cestello durante l'agitazione.

6. Quando si sente il campanello del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

7. Controlla se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire la padella nell'apparecchio e cuocerli per altri minuti.

Suggerimento: per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dalla padella e scuotere solo il cestello. A tale scopo, estrarre la padella dall'apparecchio, posizionarla su una superficie resistente al calore e premere il pulsante di rilascio del cestello.

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

Non capovolgere il cestello con la padella ancora attaccata, poiché l'olio in eccesso raccolto sul fondo della padella fuoriuscirà e si spargerà sugli ingredienti.

Dopo la frittura ad aria calda, il vassoio e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, è possibile che fuoriesca vapore dal vassoio.

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

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal cestello.

10. Quando una serie di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un'altra.

Nota: quando si utilizza la friggitrice Health per la prima volta, potrebbe verificarsi un leggero fumo o odore essere emessi. Questo è normale e scomparirà presto. Assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente attorno alla friggitrice Health.

Impostazioni

Ad eccezione del menu preimpostato, puoi utilizzare questa friggitrice anche per preparare altri alimenti impostando l'ora e la temperatura. La tabella seguente aiuta a

selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

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

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente il vassoio di frittura dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non disturba quasi mai il processo.

Suggerimenti:

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione solo leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Puoi ricoprire le patate fresche con un po' d'olio per ottenere un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usa l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Inoltre l'impasto preconfezionato richiede tempi di preparazione più brevi rispetto all'impasto fatto in casa.
- Puoi anche utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura su 150 °C e il timer su circa 10 minuti.

	Tempo (min.)	Temper- atura(°C)	Scuotere	Ulteriori informazioni
--	-----------------	----------------------	----------	---------------------------

Patate & Patatine fritte

Patatine sottili surgelate	12-16	200	Scuotere	
Patatine fritte spesse surgelate	12-20	200	Scuotere	
Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)	18-25	180	Scuotere	aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatti in casa	18-22	180	Scuotere	aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Fatti in casa cubetti di patate	12-18	200	Scuotere	aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Rösti	15-18	180		
Patate gratinate	18-22	180		

Carne & Pollame

Bistecca	8-12	180		
Costolette di maiale	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Rotolo di salsiccia	13-15	200		
Bacchette	18-22	180		
Petto di pollo	10-15	180		

Spuntini

Involtni primavera	8-10	200	Scuotere	Utilizzare già pronto per il forno
Nuggets di pollo surgelati	6-10	200	Scuotere	Utilizzare già pronto per il forno
Pesce surgelato dita	6-10	200		Utilizzare già pronto per il forno
Snack surgelati al formaggio panato	10	200		Utilizzare già pronto per il forno
Verdure ripiene	10	160		Utilizzare già pronto per il forno

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

Fare patatine fritte fatte in casa

Per un risultato ottimale consigliamo di utilizzare patatine fritte già cotte. Se volete preparare le patatine fritte fatte in casa, procedete nel seguente modo:

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
 2. Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, tirarli fuori e asciugarli con carta da cucina.
 3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, adagiarvi sopra i bastoncini e mescolare fino a quando i bastoncini saranno ricoperti di olio.
 4. Togliete i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettete i bastoncini nel cestello.
- Nota:** *non inclinare la ciotola per inserire tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola, per evitare che l'olio in eccesso si raccolga sul fondo della padella.*
5. Friggere i bastoncini di patate seguendo le istruzioni di questo capitolo.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La padella, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono dotati di rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: *rimuovere il vassoio per friggere per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.*

2. Pulite l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire la padella e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un detersivo liquido per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: *la teglia e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.*

Suggerimento: se è presente dello sporco sul cestello o sul fondo della padella, riempire la padella con acqua calda e un po' di sapone liquido. Mettere il cestello nella padella e lasciare in ammollo la padella e il cestello per un po'. circa 10 minuti.

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

2. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzolina per rimuovere eventuali residui di cibo.

Magazzinaggio

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica	Put the mains plug in an earthed wall socket
	Non hai impostato il timer	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio
Gli ingredienti fritti con il la friggitrice ad aria non è pronta	L'importo dei gli ingredienti nel cestino sono troppi	Mettere piccoli lotti di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme
	La temperatura impostata è troppo bassa	Ruotare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione della temperatura richiesta (vedi sezione 'Impostazioni')
	Il tempo di preparazione è troppo breve	Ruotare la manopola del timer sulla posizione desiderata tempo di preparazione (vedi sezione 'Impostazioni')
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria	Alcuni tipi di gli ingredienti devono essere agitato a metà del tempo di preparazione	Gli ingredienti che si trovano uno sopra o uno di fronte all'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedi paragrafo 'Impostazioni')
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	Hai utilizzato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
non è possibile inserire correttamente la padella nell'apparecchiatura	C'è troppo cibo nel cestino	Non riempire il carrello oltre l'importo massimo indicato nella tabella della pagina precedente
	Il cestello non è posizionato correttamente nella padella	Spingere il cestello nella padella finché non si sente un clic
Dall'apparecchio esce fumo bianco	Stai preparando ingredienti grassi	Prestare attenzione che la temperatura sia ben controllata e inferiore a 180 °C, quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria

Problem	Possible cause	Solutior
	La padella contiene ancora residui grassi del precedente utilizzo	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicurati di pulire adeguatamente la padella dopo ogni utilizzo
Le patate fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad ariar	Non hai messo a bagno bene i bastoncini di patate prima di friggerli	Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; toglieteli e asciugateli con carta da cucina
	Non hai utilizzato il tipo di patate giusto	Utilizzare patate fresche e fare attenzione che rimangano sode durante la frittura
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli con olio
		Tagliate la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante

Introducción

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

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

Descripción general

A: La bandeja

B: Cesta

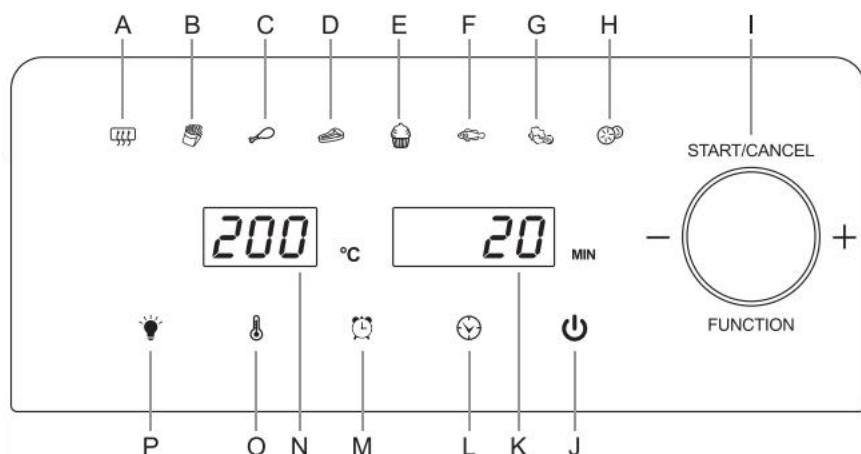
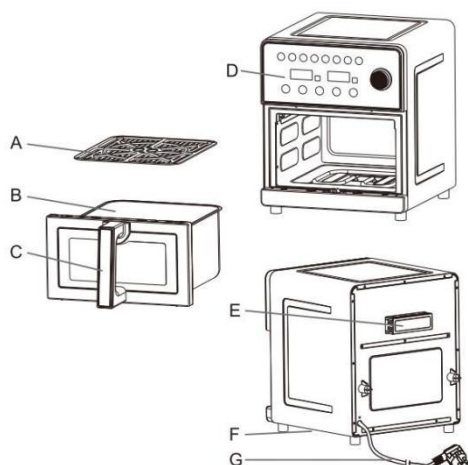
C: Mango de cesta

D: Panel de control

E: Ventanas de ventilación

F: Entrada de aire

G: Cable de alimentación



A: Precalentar B: Papas fritas C: Percusión D: Bistec E: Pastel
 F: Pescado G: Verduras H: Deshidratados I: Perilla de función
 J: ON/OFF K: Visualización de la hora L: Hora M: Preestablecido
 N: Visualización de temperatura O: Temperatura P: Luz

Importante

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

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
 - No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
 - Coloque siempre los ingredientes a freír en el cestillo, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
 - No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - No llene la bandeja para freír con aceite, ya que esto puede provocar riesgo de incendio.
 - Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
 - Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la red local de su país antes de conectar el aparato.
 - No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo en un centro de servicio autorizado por personas igualmente calificadas para evitar peligros.
 - Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o enfriándose.
 - Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
 - No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
 - Conecte el aparato únicamente a una toma de pared con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de pared.
 - Nunca conecte este aparato a un interruptor temporizador externo.
 - No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
 - No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
 - No utilice el aparato para ningún otro propósito que el descrito en este manual.
 - No deje que el aparato funcione sin supervisión.
 - Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire.
- Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja para freír del aparato.

- La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
 - Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del aparato.
 - Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Espera a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja para freír del aparato.



Precaución, superficie caliente

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Si el aparato se utiliza incorrectamente o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía deja de ser válida y el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por cualquier daño que pueda causarse.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Retire los restos quemados.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
 2. Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato, excepto la etiqueta de clasificación.
 3. Limpie a fondo la cesta y la bandeja para freír con agua caliente y un poco de jabón líquido utilizando una esponja no abrasiva.
- Nota: También puedes limpiar estas piezas en el lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Preparándose para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.
2. Coloque correctamente la cesta en la bandeja para freír.

No llenes la bandeja para freír con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, ya que esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire.

Uso del aparato

1.Encendido

Enchúfelo y se escuchará un BIP. Todos los indicadores se encienden. La máquina pasa al modo de espera después de 1 segundo. Todas las luces estarán apagadas excepto .

2.Selección de menú/Temperatura/Tiempo

Conéctelo, está en modo de espera. Presione , la temperatura predeterminada y el tiempo predeterminado del programa son 180 °C, 15 min respectivamente, en ese momento puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/-y Temperatura +/--. También puedes presionar cualquier ícono de función para cocinar diferentes alimentos. Cuando presione el ícono de función, las luces parpadearán, luego presione la perilla y la unidad comenzará a funcionar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). El cliente puede presionar  o  y luego girar la perilla de función para ajustar el tiempo y la temperatura libremente.

(1).El rango de control de temperatura es de 50-200°C. Cada giro del mando aumentará o reducirá 10°C. A 200°C, gire la perilla, volverá a una temperatura de 50°C, gire la perilla a 50°C y la temperatura volverá a 200°C. En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, se completará el ajuste de temperatura;

(2).El rango de tiempo de ajuste es de 1 a 60 minutos. Cada vez que gire la perilla de función aumentará o reducirá 1 minuto después de que elija la función del temporizador. A los 60 min, si presiona "+", el tiempo volverá a 01 min. A 01 min, si presiona "-", la temperatura volverá a 60 min. En el proceso de control del tiempo, la pantalla digital de la hora parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el trabajo); después de parpadear 3 veces, se completará la configuración de la hora.

(3).Presione , la luz se encenderá. Presione  nuevamente, la luz se apagará.

3.Iniciar, pausar/detener

Después de seleccionar el menú, el icono del menú correspondiente comienza a parpadear. Establezca el tiempo y la temperatura adecuados y presione el mando de control. Después de que suene un BEEP, la máquina comienza a funcionar. Durante el funcionamiento de la máquina, presione la perilla, después de que suene un BEEP, la máquina dejará de funcionar. Durante el funcionamiento de la máquina, presione , después de un BEEP, la máquina dejará de funcionar y la máquina volverá al modo de espera.

Anotado:

(1).Durante el funcionamiento, puedes retirar la bandeja de freír para detener el proceso de cocción y comprobar los resultados o añadir más alimentos. Una vez que vuelvas a insertar la bandeja para freír, la máquina reanudará el programa de cocción automáticamente.

(2).Corte de energía o desenchufe durante el trabajo, la máquina deja de funcionar, todas las luces se apagan, la máquina continúa trabajando en el programa cuando se enciende o se vuelve a enchufar.

4.Fin del programa

El elemento calefactor deja de funcionar cuando finaliza el tiempo de trabajo, muestra 00 min, el motor continúa funcionando, advertencia sonora. El motor continúa funcionando durante 1 minuto, enfría la máquina y luego la máquina ingresa al modo de espera.

Mesa de menú

logística del programa			
	menú	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada (°C)
función	 Precalentar	3	180
	 Papas fritas	18	200
	 Baquetas	20	200
	 Bife	12	180
	 Pastel	25	160
	 Pez	10	180
	 Verdura	10	160
	 Deshidratar	360 (Tiempo ajustable: 0.5 hora a 24 horas)	60

Precaución: No toque la sartén durante y aproximadamente 30 minutos después de su uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la sartén únicamente por el asa.

Paso de operación

1. Introduzca el enchufe de red en una toma de corriente con toma de tierra.
2. Coloque los ingredientes en la canasta y colóquela en la bandeja para freír.
3. Coloque la bandeja para freír en la posición correcta. Elija la función del menú y presione START/CANCEL para comenzar a cocinar.
4. Visualización de la pantalla

Mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura establecida y el tiempo es el tiempo de trabajo.

La función que hemos seleccionado es la de parpadeo.

5. Algunos ingredientes requieren agitación a mitad del tiempo de preparación (ver sección 'Configuración' en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la bandeja para freír del aparato por el asa y agítela. Luego, deslice la bandeja para freír nuevamente dentro de la freidora.

Precaución: No presione el botón de liberación de la canasta mientras agita.

6. Cuando escuche la campana del cronómetro, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

7. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la bandeja para freír nuevamente dentro del aparato y cocínalo más minutos.

Consejo: para reducir el peso, puede retirar la cesta de la sartén y agitarla únicamente. Para hacerlo, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la cesta.

8. Para retirar ingredientes pequeños, presione el botón de liberación de la canasta y levante la canasta para sacarla de la bandeja para freír.

No dé la vuelta a la cesta con la bandeja para freír aún colocada, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la bandeja para freír se derramará y se filtrará sobre los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la bandeja para freír y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, es posible que se escape vapor de la bandeja para freír.

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

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

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

Nota: Al utilizar la Health Fryer por primera vez, es posible que se perciba un ligero humo u olor. ser emitido. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la Health Fryer.

Ajustes

Excepto el menú preestablecido, también puede usar esta freidora para preparar otros alimentos configurando el tiempo y la temperatura. La siguiente tabla le ayuda a seleccio-

nes básicas para los ingredientes que desea preparar.

Nota: *Tenga en cuenta que estas configuraciones son solo como referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.*

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

Consejos:

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Puedes cubrir patatas frescas con un poco de aceite para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes ajustando la temperatura a 150 °C y el temporizador a unos 10 minutos.

	Tiempo (mín.)	Temperatura(°C)	Agitar	Información extra
--	------------------	-----------------	--------	-------------------

Papas & papas fritas

Patatas fritas finas congeladas	12-16	200	Agitar	
Papas fritas gruesas congeladas	12-20	200	Agitar	
Patatas fritas caseras (8x8mm)	18-25	180	Agitar	agregue 1/2 cucharada de aceite
Gajos de patatas caseros	18-22	180	Agitar	agregue 1/2 cucharada de aceite
Dados de patata caseros	12-18	200	Agitar	agregue 1/2 cucharada de aceite
Rösti	15-18	180		
Gratinado de papatas	18-22	180		

Carne & Aves de corral

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

Aperitivos

Rollitos de primavera	8-10	200	Agitar	Usar lista para horno
Nuggets de pollo congelados	6-10	200	Agitar	Usar lista para horno
Deditos de pescado congelados	6-10	200		Usar lista para horno
Snacks de queso y pan rallado congelados	10	200		Usar lista para horno
Verduras Rellenas	10	160		Usar lista para horno

Nota: Añade 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír si el aparato está frío.

Hacer patatas fritas caseras

Para obtener mejores resultados, recomendamos utilizar patatas fritas precocidas. Si quieres hacer patatas fritas caseras, sigue los pasos a continuación:

1. Pelar las patatas y cortarlas en bastones.
 2. Remojar los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, sacarlos y secarlos con papel de cocina.
 3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, ponga los palitos encima y mezcle hasta que los palitos estén cubiertos de aceite.
 4. Retira los palitos del bol con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el bol. Pon los palitos en el cestillo.
- Nota:** *No incline el bol para meter todos los palitos en el cestillo de una sola vez, para evitar que el exceso de aceite se acumule en el fondo de la bandeja para freír.*
5. Freír los palitos de patata según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

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

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

Nota: *Retire la bandeja para freír para que la freidora se enfríe más rápidamente.*

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

Puedes utilizar un líquido de lavado para eliminar los restos de suciedad.

Nota: *La bandeja y la cesta para freír son aptas para lavavajillas.*

Consejo: Si hay suciedad pegada a la cesta o al fondo de la bandeja para freír, llene la bandeja para freír con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar..Coloque la cesta en la bandeja para freír y deje en remojo la bandeja para freír y la cesta durante aproximadamente 10 minutos.

1. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado a la red eléctrica	Coloque el enchufe de red en una toma de pared con conexión a tierra.
	No has puesto el cronómetro	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido para encender el aparato
los ingredientes frito con el la freidora no está lista	La cantidad del Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura requerido (ver sección 'Configuración')
	El tiempo de preparación es demasiado corto	Gire la perilla del temporizador a la posición requerida tiempo de preparación (ver sección 'Configuración')
los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora	Ciertos tipos de Los ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Ajustes')
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora	Usaste un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional	Utilice bocadillos para horno o unte ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente
no puede deslizar la sartén en el aparato correctamente	Hay demasiada comida en la canasta	No llene la cesta más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén	Empuje la canasta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic
Del aparato sale humo blanco	Estás preparando ingredientes grasosos.	Preste atención a que la temperatura esté bien controlada para que sea inferior a 180 °C cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora

Problema	Causa posible	Solución
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén adecuadamente después de cada uso
Las patatas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora	No remoja adecuadamente los palitos de papa antes de freírlos	Remojar los palitos de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; Sácalos y sécalos con papel de cocina
	No usaste el tipo de papa correcto	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora	El sabor crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de cubrirlos con aceite
		Corta la papa en palitos más finos para obtener un resultado más crujiente
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente

iceagle[®]



Questions or Concerns?

support@iceagle.eu