



BluMill

HIC-AF-8061

Airfryer Mini



EN - Manual.....	2
NL - Gebruiksaanwijzing.....	12
FR - Mode d'emploi	22
DE - Anleitung	32

IT - Istruzioni per l'uso	42
ES - Instrucciones de uso	52
SW - Instruktioner	62
PL - Instrukcje	72

Before using this product, please read through the instruction manual, and preserve the booklet for later reference.

I. Danger

1. Do not soak the crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
2. Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
3. Always put the food ingredients in the frying tank for frying, thus to avoid their contact with the heating components.
4. While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
5. Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
6. Do not touch the inside of the product while it is working.

II. Warning

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, manufacturer repairing department or similar departments.
4. This product can be used by child over the age of 8 and persons with imperfect limbs, lack of relevant experience and knowledge (Except for psychopath), but the specially assigned person must give supervision and guidance to their using the product, thus to ensure their safety.
5. Take care of the children, do not let them play the product as toy.
6. When the product is in power or is cooling, the product and the power wire must be placed at a location out of reach of children under the age of 8.
7. Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
8. Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.

9. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
10. Never connect the product with external timer, in case danger might occur.
11. Never put the product on or near combustible material like the table cloth, or the curtain etc.
12. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the back side, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
13. Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
16. When using the product, the surface that it touches might become very hot.
17. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

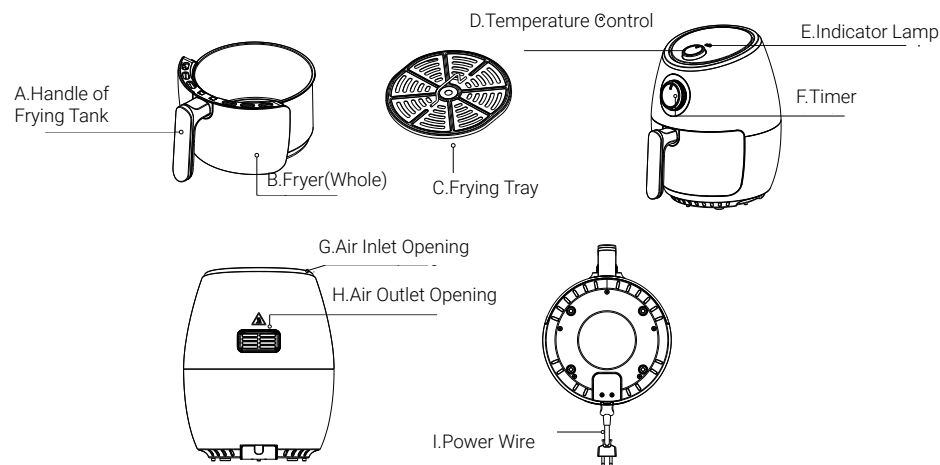
III. Notice

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable.
2. The product is limited to normal domestic usage.
3. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
4. The product must be sent to the repairing center authorized by our company for repairing. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
5. Always unplug the power after use.

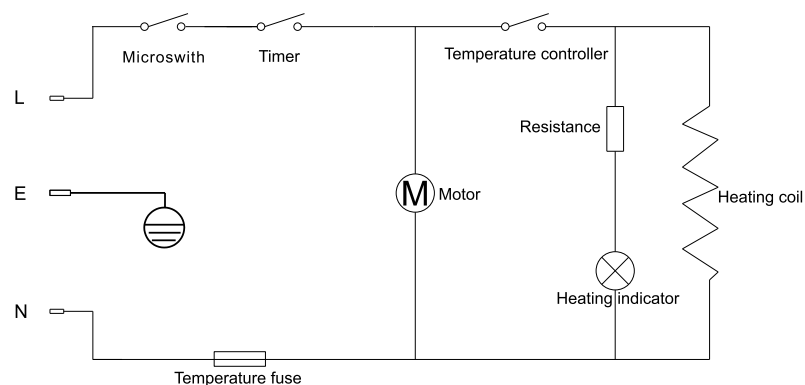
IV Automatic Closing

The product is equipped with a timer. When the timer countdown the time to 0, the product will ring and close automatically. To close the product manually, please turn the knob of the timer anticlockwise to 0.

General Instruction (Figure 1)



Circuit Diagram (Figure 2)



Before The First Use

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying tank and the frying tray thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.
5. The fat-free fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

Operation Preparation

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the frying tray into the fryer tank correctly.
3. Never pour oil or other liquid into the fryer tank. Never put things cover the air inlet opening of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

Operating This Product

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

I. Fat-Free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket.
 2. Pull out the frying tank carefully from the fat-free fryer.
 3. Put the food ingredients into the frying tank.
- Notice:**
1. Put the frying tray in the frying tank before put the food ingredinets into the frying tank.
 2. The amount of food ingredients never too much or too little , because it may affect the final quality of frying.
4. Slip the frying tank back to the fat-free fryer. (Notice: Do not touch the fryer shortly after its operation, avoid scald. One can only move the fryer by holding the handle.)
 5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob . (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)
 6. Determine the time for cooking the food ingredients. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)
 7. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for

cooking . (If the product starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.)

- The timer will begin to countdown the time according to the Setting time.
 - During the operation of the fat-free fryer , the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously , thus to maintain of the Setting temperature.
 - The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying tank.
8. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Settings" part of this chapter). To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the frying tank from the product, and then make the turning. After that, slip the frying tank back to the fat-free fryer.
 9. The ringing of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying tank out of the product, and put it on heat-resistant surface.
Notice: You can also close the product manually when it's working. To do this, turn the timer knob to 0.
 10. Check to see if the food ingredients are cooked ripe . If the food ingredients require more cooking, then slip the frying tank into the product, and set the timer with some minutes more.
 11. Do not overturn the frying tank, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying tank to leak onto the food ingredients. After cooking with the fat-free fryer , the frying tank and the food ingredients are still very hot , avoid scald , do not use hand touch the food ingredients directly. With respect to different types of food ingredients in the fat-free fryer , there might be steam jetting out from the fryer.
 12. Use clamps take the food ingredients from the frying tank into the bowls or plates.
 13. After completing the cooking of one batch of food ingredients , the fat-free fryer can begin to cook another batch of food ingredients at any time.

II. Settings

The following table will assist you to choose the basic Settings for the food ingredients you want to cook.

Note: Please remember that these Settings offer only a reference . For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we can not guarantee to provide the best Settings for your food ingredients. As the fast air change technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, so, to pull the frying tank out of the fat-free fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

III. Note

1. Compare with the food ingredients with larger size , the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the time will only be required to decrease a little.
3. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final

- cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
4. By adding small amount of oil to the fresh potatoes , the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying
5. them in the fat-free fryer.
6. Never cook the food ingredients with high oil content in the fat-free fryer, like the sausages etc.
7. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer. 7.The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 250g.
8. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
9. You can use the fat-free fryer to reheat the food ingredients. To reheat the food ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.

Potatoes and Chips

Type	Minimum/Maximum	Time (minutes)	Temperature	Overturning	Additional information
Frozen thin chips	200-400	12-16	200	Overturning	
Frozen thick chips	200-400	12-20	200	Overturning	
Self made chips 8x8 mm	200-350	18-25	180	Overturning	Adding 1/2 teaspoon oil
Self made potato chips	200-350	18-22	180	Overturning	Adding 1/2 teaspoon oil
Potato cakes	200	15-18	180		
Butter potatoes	300	18-22	180		

Meat

Type	Minimum/Maximum	Time (minutes)	Temperature	Overturning	Additional information
Beafsteak	100-300	8-12	180	Overturning	
Pork chop	100-300	10-14	180	Overturning	
Hamburger	100-300	7-14	180	Overturning	Adding 1/2 teaspoon oil
Sausage rolls	100-300	13-15	200	Overturning	Adding 1/2 teaspoon oil
Chicken drumstick	100-300	18-22	180	Overturning	Adding 1/2 teaspoon oil
Chicken breast	100-300	10-15	180		Adding 1/2 teaspoon oil

Refreshment

Type	Minimum/Maximum	Time (minutes)	Temperature	Overturning	Additional information
Springroll	100-300	8-10	200	Overturning	Adding 1/2 teaspoon oil
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Overturning	Adding 1/2 teaspoon oil
Frozen frying fish slices	100-300	6-10	200		Adding 1/2 teaspoon oil
Frozen branded cheese snack	100-300	8-10	200		Adding 1/2 teaspoon oil
Brewed vegetable	100-300	10	180		

Notice: If the fat-free fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

Make Frying Chips by yourself

For the purpose to have the best effect , we advise you to use the pre baked chips (e.g. frozen chips). To make frying chips by yourself, please follow the steps below.

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes , fetch them out and drain them on the paper for cooking room use.
3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl and mix them round, until all the potato chips are oiled evenly.
4. Fetch the potatoes chips out of the bowl with your hands or kitchen wares, leave the redundant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying tank.
Notice:
 1. Put the frying tray in the frying tank before put the potato chips into the frying tank.
 2. Do not pour all the potato chips into the frying tank in just one time , thus to prevent too much oil being collected at the bottom of the frying tank in the end.
5. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the product each time after using.

The inside of the frying tank, frying tray and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the frying tank or frying tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge , please add hot water into the frying tank together with some detergent . Put the frying tray into the frying tank, and then soak the frying tank and the frying tray for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away remaining food residual.
6. A timely manner with a clean brush to clean the air inlet opening and the air outlet opening , so as not to affect the air inlet and the outlet air flow.

Storage

1. Pull out the plug of the product, and let it cool down thoroughly.
2. Make sure that all the components are cleaned and dried.
3. Pack up the power wire.

Guarantee and Services

If you require services or repairing , or have any doubt , you can communicate with the local Customer Center

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.

Malfunction and Treating Method

Problem	Possible causes	Solving method
The fryer does not wok	The plug of product is not inserted into the power socket.	Insert the plug into the grounded power socket.
	User have failed to set the timer.	Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the fryer not ripe enough	Too much food ingredients in the frying tank.	Put the food ingredients into the frying tank in small batches . In small batches , the frying can be more evenly distributed.
	The heating temperature enacted is too low.	Turn the temperature control knob to set the temperature require. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")
	The cooking time is too short.	Turn the timer knob to decide the time for cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")
Food ingredients not baked evenly in the fryer	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")

Problem	Possible causes	Solving method
The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer.	You can choose the oven refreshment , or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	You are cooking food ingredients with a high content of oil.	When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying tank. The oil will produce white oil fume , and the frying tank might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect.
	Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.	The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying tank each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the fryer	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and following the instructions in "Make Frying Chips by yourself" chapter.
The fried chips coming out of the fryer is not crisp	The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.	Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them.
		By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp.
		The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.

Lees de handleiding goed door voor gebruik en bewaar deze zorgvuldig.

I. LET OP

1. Dompel het apparaat niet onder in water en was het niet af onder de kraan, aangezien het elektrische onderdelen en verhitte elementen bevat.
2. Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat lopen. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
3. Plaats de etenswaren altijd in de bakmand, zodat ze niet in aanraking kunnen komen met de verhitte elementen.
4. Zorg dat de luchtinlaat en -uitlaat altijd vrij zijn wanneer u het apparaat gebruikt.
5. Giet nooit olie in de heteluchtfriteuse; dit kan brand veroorzaken.
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer het in werking is.

II. Waarschuwing

1. Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of het voltage van het stroomnet overeenkomt met het voorgeschreven voltage voor het apparaat.
2. Gebruik het product niet bij schade aan de stekker, de stroomkabel of het apparaat.
3. Bij schade aan de stroomkabel dient deze te worden vervangen door de fabrikant of een door de fabrikant goedgekeurd reparatiebedrijf.
4. Dit product mag uitsluitend worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke handicap of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij worden begeleid of geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
6. Wanneer de heteluchtfriteuse in gebruik is of na gebruik afkoelt, moeten het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen worden gehouden.
7. Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met oppervlakken met een hoge temperatuur.

8. Raak de stekker en het bedieningspaneel nooit aan met natte handen.
9. De heteluchtfriteuse moet worden aangesloten op een geaard stopcontact. Zorg dat de stekker goed in het stopcontact zit.
10. Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer; dit kan gevaarlijk zijn.
11. Zet de heteluchtfriteuse nooit op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijn.
12. Zet het apparaat nooit tegen de muur of andere objecten aan; er moet tenminste 10 cm vrije ruimte aan de achter-, linker-, rechter- en bovenkant van het apparaat vrij blijven. Zet geen voorwerpen op het apparaat.
13. Gebruik het apparaat niet voor doeleinden anders dan omschreven in deze handleiding.
14. Houd toezicht op de heteluchtfriteuse terwijl deze in gebruik is.
15. Tijdens gebruik van het apparaat komt er stoom met een zeer hoge temperatuur uit de luchtuitlaat. Houd handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de luchtuitlaat. Wees ook bedacht op stoom en hetelucht als u de bakmand uit het apparaat haalt.
16. Het oppervlak waarop het apparaat staat, kan zeer warm worden tijdens gebruik.
17. Trek de stekker direct uit het stopcontact als er rook uit het apparaat komt. Haal de bakmand uit de heteluchtfriteuse wanneer er geen rook meer vrijkomt.

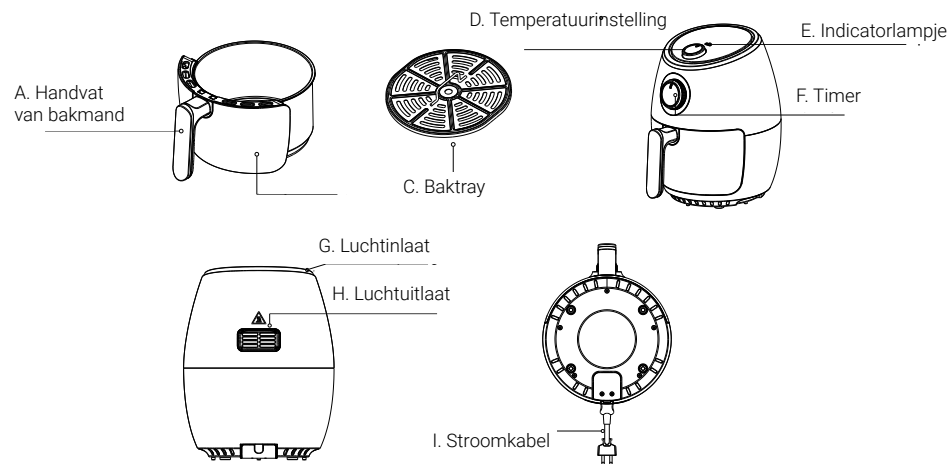
III. Opmerking

1. Plaats dit product op een egale, horizontale en stabiele ondergrond.
2. Dit product is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.
3. Indien de klant het product niet correct gebruikt of het voor (semi-) professionele doeleinden gebruikt of de instructies in de handleiding niet naleeft, vervalt de garantie. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor hieruit voortvloeiende schade.
4. Het product dient naar een door de fabrikant goedgekeurd reparatiebedrijf te worden gestuurd voor reparatie. Probeer het product niet zelf te repareren; hierdoor vervalt de garantie.
5. Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

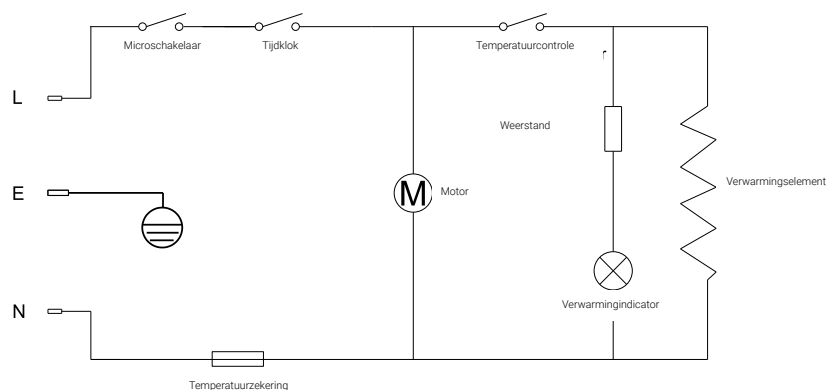
IV Automatisch

Dit product is voorzien van een timer. Wanneer de timer op nul (0) staat, klinkt er een alarm en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Draai de knop van de timer tegen de klok in naar 0 om het apparaat handmatig uit te schakelen.

Algemene instructies (Figuur 1)



Schakelschema (Figuur 2)



Voordat u het apparaat in gebruik neemt

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder de lijm en etiketten op het apparaat.
3. Maak de bakmand en -tray goed schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schuurende spons.
4. Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een doek bevochtigd met warm water.
5. De heteluchtfriteuse maakt gebruik van verhitting door zeer warme lucht. Giet nooit olie of vet in de heteluchtfriteuse.

Voor gebruik

1. Zet het apparaat op een egale, horizontale en stabiele en hittebestendige ondergrond.
2. Zet de baktray op de juiste manier in de bakmand.
3. Giet nooit olie of vet in de bakmand. Zorg altijd dat de luchtinlaat van het apparaat vrij is. Als de opening bedekt is, kan de lucht niet goed circuleren in de heteluchtfriteuse.

Bediening van dit product

In de heteluchtfriteuse kunt u veel verschillende voedingsmiddelen en gerechten bereiden. Hiervoor kunt u het extra gerechtenboekje raadplegen.

I. Zonder olie frituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Haal de bakmand voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Plaats de te bereiden etenswaren in de bakmand.

Let op:

1. Leg de baktray in de bakmand voordat u de etenswaren erin schept.

2. Let op dat u niet te veel of te weinig etenswaren in de mand doet, want dit is van invloed op de bakkwaliteit.

4. Zet de bakmand weer in de heteluchtfriteuse. (Let op: Voorkom brandwonden en raak de heteluchtfriteuse niet direct na gebruik aan. U mag het apparaat alleen met het handvat verplaatsen.)
5. Stel de juiste temperatuur in met de temperatuurknop. (Raadpleeg de paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk.)
6. Bepaal de baktijd voor de etenswaren. (Raadpleeg de paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk.)
7. Zet de heteluchtfriteuse aan door de knop van de timer naar de juiste bereidingstijd te draaien. (Als de heteluchtfriteuse niet is voorverwarmd, moet u 3 minuten bij de baktijd optellen.)

- De timer begint af te tellen vanaf de ingestelde tijd.
 - Gedurende de bereidingstijd gaat het indicatorlampje voortdurend aan en uit. Dit geeft aan dat de verhittingselementen voortdurend aan en uit gaan om de temperatuur te regelen.
 - Overtollige olie uit de etenswaren wordt verzameld op de bodem van de bakmand.
- U moet bepaalde voedingsmiddelen halverwege de baktijd omdraaien (raadpleeg de paragraaf “Instellingen” in dit hoofdstuk). Pak het handvat vast en haal de bakmand uit het apparaat. Draai de voedingsmiddelen om. Zet de bakmand weer in de heteluchtfriteuse.
 - Als het alarm afgaat, is de ingestelde baktijd afgelopen. Haal de bakmand uit de heteluchtfriteuse en zet deze op een hittebestendige ondergrond.
Let op: U kunt het apparaat ook handmatig uitzetten. Draai hiervoor de knop van de timerjdklok naar 0.
 - Controleer of de etenswaren gaar zijn. Als een langere baktijd nodig is, zet u de bakmand weer in het apparaat en stelt u de timer nog enkele minuten in.
 - Keer de bakmand niet om. Hierdoor lekt de olie die zich onderin de bakmand heeft verzameld over de bereide etenswaren. Na het bakken zijn de bakmand en etenswaren nog heel warm. Voorkom brandwonden en raak ze niet met de hand aan. Afhankelijk van de bereide etenswaren kan er stoom uit de heteluchtfriteuse komen.
 - Gebruik een tang om de etenswaren uit de bakmand te halen en op de borden of in de kommen te leggen.
 - Wanneer u een portie heeft bereid, kunt u op elk gewenst moment een nieuwe portie in de heteluchtfriteuse bereiden.

II. Instellingen

U kunt de volgende tabel gebruiken om de basisinstellingen te kiezen voor voedingsmiddelen die u wilt bereiden.
Let op: Deze instellingen dienen uitsluitend ter referentie. We kunnen de beste instellingen voor voedingsmiddelen van andere merken of oorsprong of in een andere vorm of maat niet garanderen. Omdat de snelle luchtcirculatie de lucht in het apparaat snel verhit, heeft het vrijwel geen invloed op het bakproces wanneer u de bakmand uit de heteluchtfriteuse haalt tijdens het bakproces.

III. Let op

- Kleinere etenswaren hebben een kortere bereidingstijd dan grotere.
- Bij een grotere of kleinere hoeveelheid etenswaren hoeft de kooktijd maar een klein beetje te worden verlengd of verkort.
- Tijdens het bakproces kunt u kleinere voedingsmiddelen omdraaien om te zorgen voor gelijkmatige garing.
- Een klein beetje olie bij rauwe aardappelen zorgt voor een knapperige buitenkant. Nadat u de olie heeft toegevoegd, laat u de etenswaren enkele minuten staan voordat u ze bakt in de heteluchtfriteuse.
- Bak nooit voedingsmiddelen die veel olie bevatten, zoals worstjes, in de heteluchtfriteuse.

- Voedingsmiddelen die u in de oven klaarmaakt, kunt u ook in de heteluchtfriteuse bereiden.
- Om knapperige patat te maken, bereidt u een hoeveelheid van 250 gram tegelijk.
- Brood kunt u snel en gemakkelijk maken met voorgegist deeg. Dit heeft een kortere baktijd dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt de heteluchtfriteuse gebruiken om voedsel op te warmen. Om voedsel op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C; de maximale baktijd is 10 minuten.

Aardappelen en patat

Type	Hoeveelheid (mini-maal-maxi-maal)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Omdraaien	Extra informatie
Franse frietjes (diepvries)	200-400	12-16	200	Omdraaien	
Vlaamse friet (diepvries)	200-400	12-20	200	Omdraaien	
Vlaamse friet (diepvries)	200-350	18-25	180	Omdraaien	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelschijfjes	200-350	18-22	180	Omdraaien	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Aardappelkoekjes	200	15-18	180		
In boter geroosterde aardappelen	300	18-22	180		

Vlees

Type	Hoeveelheid (minimaal-maximaal)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Omdraaien	Extra informatie
Biefstuk	100-300	8-12	180	Omdraaien	
Karbonade	100-300	10-14	180	Omdraaien	
Hamburger	100-300	7-14	180	Omdraaien	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Worstjes	100-300	13-15	200	Omdraaien	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Kipdrumsticks	100-300	18-22	180	Omdraaien	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Kipfilet	100-300	10-15	180		Voeg 1/2 eetlepel olie toe

Snacks

Type	Hoeveelheid (minimaal-maximaal)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Omdraaien	Extra informatie
Springrolls	100-300	8-10	200	Omdraaien	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Kipnuggets (diepvries)	100-300	6-10	200	Omdraaien	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Vissticks (diepvries)	100-300	6-10	200		Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Kaasstengels (diepvries)	100-300	8-10	200		Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Gekookte groente	100-300	10	180		

Let op: Als de airfryer koud wordt opgestart, moet de kooktijd met 3 minuten worden verlengd.

Zelf patat maken

Voor het beste resultaat raden we voorgebakken patat (bijvoorbeeld uit de diepvries) aan. Voer de volgende stappen uit om zelf patat de bakken.

- Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
- Laat de patat minstens 20 minuten in water staan, giet ze af en dep ze droog met keukenpapier.
- Doe een eetlepel olie in een kom, doe de patat erbij en meng het tot alle patat gelijkmatig met olie is bedekt.
- Haal de patat met de handen of een opscheplepel uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft. Doe de patat in de bakmand.
Let op:
 - Leg de baktray in de bakmand voordat u de patat erin schept.
 - Schep niet alle patat tegelijk in de bakmand, zodat zich niet te veel olie verzamelt in de baktray.
- Bak de patat volgens de instructies in deze paragraaf.

Reinigen

Maak het apparaat na elk gebruik schoon. De binnenkant van de bakmand, baktray en het apparaat zijn bedekt met een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken want dit beschadigt de antiaanbaklaag.

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Maak de buitenkant van de heteluchtfriteuse schoon met een vochtige doek.
- Maak de bakmand of -tray schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Giet een beetje warm water met afwasmiddel in de bakmand. Zet de baktray in de bakmand en laat deze 10 minuten weken.
- Maak de binnenkant van de heteluchtfriteuse schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Gebruik een borstel om de verhittingselementen schoon te maken en etensresten te verwijderen.
- Gebruik een schone borstel om de luchtinlaat en -uitlaat te reinigen en een goede luchtstroming te garanderen.

Opbergen

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat de heteluchtfriteuse helemaal afkoelen.
- Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Rol de stroomkabel op.

Garantie en service

Neem contact op met onze Klantenservice bij vragen of indien de heteluchtfriteuse moet worden gerepareerd.
Als er geen Klantenservice bij u in de buurt is, kunt u overleggen met uw plaatselijke dealer.

Storingen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Draai de knop van de timer naar de gewenste kooktijd en zet het apparaat aan.
Etenswaren zijn niet gaar.	Er zitten te veel etenswaren in de bakmand.	Leg kleine porties tegelijk in de bakmand. Zo worden ze gelijkmatiger gegaard.
	De baktemperatuur is te laag.	Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen. (Raadpleeg de paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "Bediening van dit product")
	De bereidingstijd is te kort.	Draai aan de knop van de timer om de baktijd in te stellen. (Raadpleeg de paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "Bediening van dit product")
Etenswaren zijn niet gelijkmatig gebakken.	Bepaalde etenswaren moeten in de loop van het bakproces worden omgedraaid.	Als een deel bovenop ligt of tegen andere etenswaren aan liggen (bijvoorbeeld patat), moeten ze in de loop van het bakproces worden omgedraaid. (Raadpleeg de paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "Bediening van dit product")

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet knapperig.	De etenswaren moeten in een traditionele friteuse worden gebakken.	Kies voor etenswaren die in de oven moeten worden gebakken of voeg een klein beetje olie toe om ze knapperig te bakken.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bakt etenswaren die veel olie bevatten.	Wanneer u etenswaren die relatief veel olie bevatten in de heteluchtfriteuse bakt, komt er veel olie terecht in de bakmand. Deze olie produceert witte olierook en de bakmand kan dan ook warmer worden dan normaal. Dit heeft geen effect op het bakresultaat.
	Er zit nog vuile olie van de laatste keer dat het apparaat is gebruikt in de bakmand.	De witte rook is afkomstig van de verhitte olie en het vet in de heteluchtfriteuse. Zorg dat u de bakmand elke keer na gebruik schoonmaakt.
Verse patat wordt niet gelijkmatig gebakken.	U heeft de patat niet goed geweekt voor het frituren.	Gebruik verse aardappelen en volg de instructies in de paragraaf "Zelf patat bakken".
De patat is niet knapperig.	Knapperigheid wordt bepaald door de hoeveelheid olie en vocht in de patat.	Zorg dat u de patat goed droogdept voordat u er olie doorheen mengt.
		Wanneer u de patat kleiner snijdt, wordt deze ook knapperiger.
		De patat wordt lichter en knapperiger als u er een beetje olie doorheen mengt.

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ce mode d'emploi dans sa totalité, et le conserver pour le consulter ultérieurement.

I. Attention

1. Ne submergez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous l'eau courante, car il contient des composants électriques et chauffants.
2. Ne laissez pas d'eau ou de liquide couler dans l'appareil pour éviter les risques de chocs électriques.
3. Placez toujours les ingrédients dans le réservoir à friture afin d'éviter tout contact avec les composants chauffants.
4. Durant le fonctionnement, ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air.
5. Ne versez jamais d'huile dans la friteuse pour éviter les risques d'incendie.
6. Ne touchez pas l'intérieur chaud de l'appareil.

II. Avertissement

1. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de votre prise électrique correspond à celle de l'appareil.
2. Si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, cessez d'utiliser l'appareil.
3. Si le cordon d'alimentation est cassé, faites-le remplacer par des techniciens de service du fabricant, le département de réparation du fabricant ou des départements similaires.
4. L'appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus et les personnes à mobilité réduite, en manque d'expérience ou de connaissances, mais une personne choisie spécifiquement doit être présente pour les surveiller et les guider durant leur utilisation du produit.
5. Surveillez les enfants et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
6. Durant le fonctionnement, ou lorsque l'appareil est en train de refroidir, la friteuse et son cordon doivent être placés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
8. Ne touchez pas la prise ou le panneau de commande avec les mains mouillées.

9. L'appareil doit être branché dans une prise de terre et doit être branché correctement.
10. Ne connectez jamais l'appareil à un minuteur externe.
11. Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, comme une nappe, des rideaux, etc.
12. Ne placez jamais l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Veillez à garantir au moins 10 cm d'espace libre sur l'arrière, la droite / gauche et le dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
13. N'utilisez jamais l'appareil à des fins non indiquées dans le manuel.
14. L'appareil doit être surveillé durant son fonctionnement.
15. Durant la période de friture sans huile, de la vapeur chaude émanera de la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à l'abri de la vapeur et de la sortie d'air. Prenez garde à la vapeur chaude en manipulant la friteuse.
16. Durant l'utilisation, la surface en contact avec l'appareil peut devenir très chaude.
17. Si l'appareil fume, débranchez-le immédiatement. Retirez la friteuse de l'appareil lorsqu'il a cessé de fumer.

III. Remarque

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. L'appareil est limité à une utilisation domestique normale.
3. Si le client n'utilise pas l'appareil correctement, ou a utilisé l'appareil dans un cadre professionnel ou semi-professionnel, ou n'a pas suivi les instructions du mode d'emploi, la garantie sera caduque. Nous ne sommes pas responsables des dommages causés dans ces situations.
4. L'appareil doit être envoyé au centre de réparation autorisé par notre entreprise pour réparation. Ne réparez pas l'appareil vous-même, car cela rendrait la garantie caduque.
5. ébranchez toujours après utilisation.
6. Avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil, laissez-le refroidir pendant 30 minutes.
7. Assurez-vous que les ingrédients frits deviennent dorés et non noirs ou marron.

IV. Fermeture

L'appareil est équipé d'un minuteur. Lorsqu'il arrive à 0, il sonnera et s'arrêtera automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, veuillez tourner le bouton du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à 0.

Instructions générales (Ill. 1)

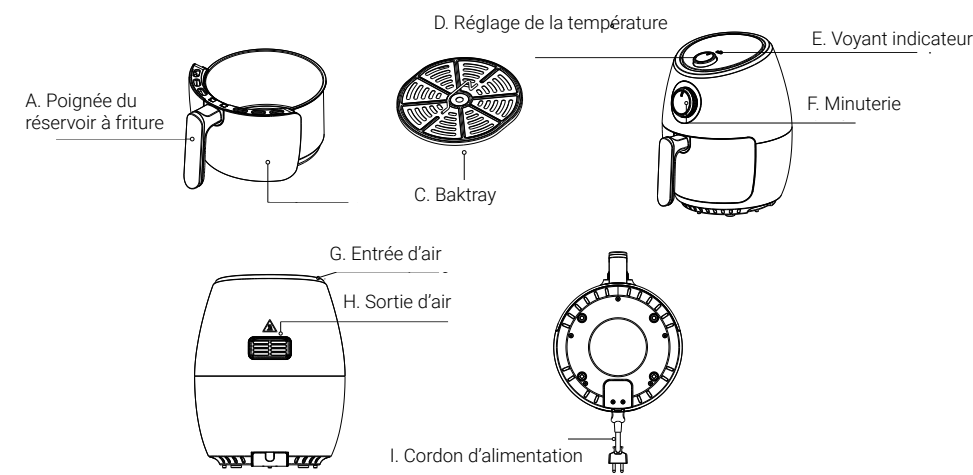
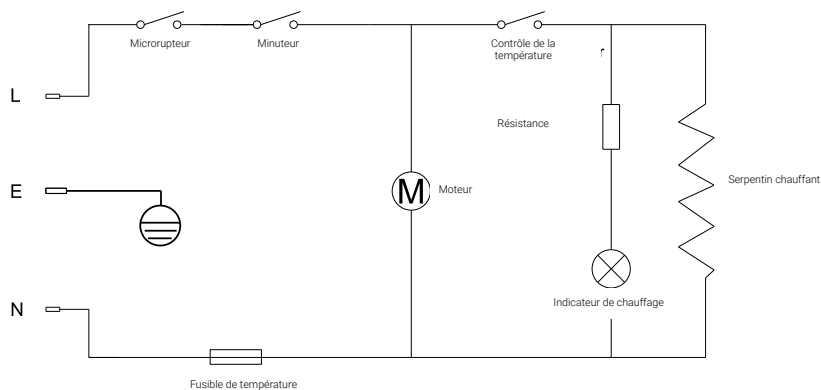


Diagramme du circuit (Ill. 2)



Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez les étiquettes et les traces de colle sur l'appareil.
3. Nettoyez le réservoir à friture et le plateau de friture sous l'eau chaude avec du savon et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon chaud humide.
5. La friteuse sans huile utilise une technologie de chauffage à l'air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.

Préparation

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Placez le plateau de friture dans le réservoir à friture.
3. Ne versez jamais d'huile ou de autre liquide dans le réservoir. Ne couvrez jamais l'entrée d'air de l'appareil, car cela empêchera la circulation de l'air et réduira les effets du chauffage à l'air chaud.

Fonctionnement de l'appareil

La friteuse sans huile peut être utilisée pour cuire de nombreux ingrédients. Le manuel de cuisine complémentaire vous aidera à comprendre cet appareil.

I. Friture sans huile

1. Insérez le cordon dans la prise de courant.
2. Retirez le réservoir à friture de la friteuse sans huile.
3. Placez les ingrédients dans le réservoir à friture.
Remarque :
1. Placez le plateau de friture dans le réservoir à friture avant d'y mettre les ingrédients.
2. N'utilisez pas une quantité trop élevée ou trop limitée d'ingrédients car cela pourrait affecter la qualité finale de la friture.
4. Glissez le réservoir à friture dans la friteuse sans huile. (Remarque : Ne touchez pas la friteuse juste après son fonctionnement pour éviter les brûlures. Ne bouger la friture qu'en tenant la poignée.)
5. Réglez la bonne température en tournant le bouton de contrôle de la température. (Référez-vous à la section « Réglages » de ce chapitre.)
6. Déterminez la durée de cuisson des ingrédients. (Référez-vous à la section « Réglages » de ce chapitre.)
7. Pour allumer l'appareil, réglez le bouton du minuteur pour déterminer la durée de

- cuisson. (Si l'appareil démarre à froid, 3 minutes devraient être ajoutées à la durée de cuisson.)
- Le minuteur commencera à compter la durée que vous avez déterminée.
 - Durant le fonctionnement de la friteuse sans huile, le voyant indicateur de chaleur s'allumera et s'éteindra continuellement. Cela indique que les composants chauffants s'allument et s'éteignent continuellement afin de maintenir la température définie.
 - L'excédent d'huile issu des ingrédients sera récolté dans le bas du réservoir de friture.
- Certains ingrédients nécessitent d'être retournés au cours de la cuisson (référez-vous à la section « Réglages » de ce chapitre). Pour retourner les ingrédients, tenez la poignée et retirez le réservoir à friture de l'appareil, puis retournez les ingrédients. Ensuite, glissez le réservoir à friture dans la friteuse sans huile.
 - La sonnerie du minuteur signifie que le temps est écoulé. Retirez le réservoir à friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.
Remarque : Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement durant son fonctionnement. Pour ce faire, réglez le minuteur sur 0.
 - Vérifiez que les ingrédients sont bien cuits. Si les ingrédients ne sont pas assez cuits, replacez le réservoir à friture et ajoutez quelques minutes au minuteur.
 - Ne retournez pas le réservoir à friture, car cela causerait la fuite de l'huile collectée au fond sur les ingrédients. Après la cuisson avec la friteuse sans huile, le réservoir de friture et les ingrédients sont toujours chauds. Évitez les brûlures en ne touchant pas directement les aliments. Selon les différents types d'ingrédients, de la vapeur peut être émise de la friteuse sans huile.
 - Utilisez des pinces pour retirer les ingrédients du réservoir à la friture et placez-les dans un saladier ou une assiette.
 - Après avoir terminé la cuisson d'une partie des ingrédients, la friteuse sans huile peut commencer à cuire d'autres ingrédients à tout moment.

II. Réglages

Le tableau suivant vous aidera à choisir les réglages correspondants aux ingrédients que vous voulez cuire.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages ne sont qu'une indication. Les ingrédients différents en provenance, taille, forme et marque, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients. La technologie de changement d'air rapide peut chauffer immédiatement l'air à l'intérieur de l'appareil ; retirer le réservoir à friture ou la friteuse sans huile durant le fonctionnement n'affectera pas le processus de cuisson.

III. Remarque

- Les ingrédients de petite taille prendront moins de temps à cuire que ceux de grande taille.
- Avec une plus grande quantité d'ingrédients, la durée de cuisson devra être augmentée légèrement. Avec une plus petite quantité d'ingrédients, la durée de cuisson devra être réduite légèrement.
- Durant le processus de cuisson, retourner les aliments de petite taille peut favoriser le résultat de cuisson souhaité et peut aider les ingrédients à être frits uniformément.

- Vous pouvez ajouter une petite quantité d'huile sur les pommes de terre pour qu'elles soient plus croustillantes. Après avoir ajouté l'huile, patientez quelques minutes avant de frire les ingrédients.
- Ne cuisez jamais des ingrédients riches en huile dans la friteuse sans huile, comme des saucisses, etc.
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent aussi être cuits dans la friteuse sans huile. 7. Le poids idéal pour la cuisson des frites est de 250 g.
- La pâte à pain peut être préparée rapidement et facilement à l'aide de pâte préalablement fermentée.
- Vous pouvez utiliser la friteuse sans huile pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, veuillez régler la température à 150 °C, la durée de cuisson maximale est de 10 minutes.

Pommes de terre et frites

Type	Quantité mini-male-maximale d'ingrédients	Durée (minutes)	Température (°C)	Retourner	Informations supplémentaires
Frites allumettes surgelées	200-400	12-16	200	Retourner	
Frites épaisses surgelées	200-400	12-20	200	Retourner	
Frites maison (8x8 mm)	200-350	18-25	180	Retourner	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Frites maison	200-350	18-22	180	Retourner	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Galettes de pommes de terre	200	15-18	180		
Pommes de terre au beurre	300	18-22	180		

Viande

Type	Quantité mini- male-maximale d'ingrédients	Durée (minutes)	Température (°C)	Retourner	Informations supplémentaires
Bifteck	100-300	8-12	180	Retourner	
Côte de porc	100-300	10-14	180	Retourner	
Steak haché	100-300	7-14	180	Retourner	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Saucisses	100-300	13-15	200	Retourner	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Pilons de poulet	100-300	18-22	180	Retourner	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Filet de poulet	100-300	10-15	180		Ajouter 1/2 cuillère d'huile

En-cas

Type	Quantité mini- male-maximale d'ingrédients	Durée (minutes)	Température (°C)	Retourner	Informations supplémentaires
Rouleau de printemps	100-300	8-10	200	Retourner	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Nuggets de poulet surgelés	100-300	6-10	200	Retourner	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Tranches de poisson surgelées à frïre	100-300	6-10	200		Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Snacks à base de fromage surgelés	100-300	8-10	200		Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Légumes cuïts	100-300	10	180		

Remarque : Si la friteuse sans huile démarre à froid, 3 minutes devraient être ajoutées à la durée de cuisson.

Faire des frites maison

- Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (par ex. frites surgelées). Pour faire des frites maison, suivez les étapes suivantes.
1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en forme de frite.
 2. Laissez tremper les pommes de terre dans un saladier pendant au moins 20 minutes, puis laissez-les bien sécher sur du papier absorbant.
 3. Versez de l'huile d'olive dans le saladier, replacez les pommes de terre dans le saladier et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient huilées uniformément.
 4. Sortez les pommes de terre du saladier en laissant l'huile restante dans le saladier. Placez ensuite les pommes de terre dans le réservoir à friture.
Remarque :
 1. Placez le plateau de friture dans le réservoir à friture avant d'y mettre les pommes de terre.
 2. Ne placez pas toutes les pommes de terre dans la friteuse en une fois pour éviter qu'un excédent d'huile ne s'accumule dans le fond du réservoir à friture.
 5. Faites frire les pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
L'intérieur du réservoir à friture, le plateau à friture et l'appareil sont tous couverts d'un enduit antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensile en métal ou de nettoyant abrasif pour ne pas endommager l'enduit antiadhésif.
1. Débranchez la prise, laissez l'appareil refroidir.
 2. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
 3. Nettoyez le réservoir ou le plateau de friture avec de l'eau chaude, du savon et une éponge non abrasive. Ajoutez de l'eau chaude et du savon dans le réservoir à friture. Placez le plateau de friture dans le réservoir à friture, puis laissez tremper pendant 10 minutes.
 4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
 5. Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants, éliminez les résidus de nourriture.
 6. Nettoyez régulièrement l'entrée et la sortie d'air à l'aide d'une brosse propre pour ne pas affecter le fonctionnement.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs.
3. Rangez le cordon d'alimentation.

Garantie et services

Si vous avez besoin de services ou de réparations, ou avec des questions, vous pouvez contacter le Service client local.
Si vous ne trouvez pas de Service client près de chez vous, vous pouvez entrer en contact avec votre fournisseur local.

Dysfonctionnements et solutions

Problème	Causes possibles	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	La prise de l'appareil n'est pas branchée.	Insérez le cordon dans la prise de courant.
	Le minuteur n'a pas été réglé.	Tournez le bouton de durée pour régler la bonne durée de cuisson, puis allumez l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas assez cuits	Trop d'ingrédients dans le réservoir à friture.	Placez les ingrédients dans le réservoir à friture en petites fournées. En petites fournées, la cuisson est mieux répartie.
	La température de cuisson n'est pas assez élevée.	Tournez le bouton de contrôle pour régler la bonne température. (Référez-vous à la section « Réglages » du chapitre « Fonctionnement de l'appareil »)
	La durée de cuisson est trop courte.	Tournez le bouton de durée pour régler la durée de cuisson. (Référez-vous à la section « Réglages » du chapitre « Fonctionnement de l'appareil »)
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément	Certains ingrédients doivent être retournés durant la cuisson.	Si certains ingrédients restent sur le dessus ou qu'ils se collent aux autres ingrédients (par ex. les frites), ils doivent être retournés durant la cuisson. (Référez-vous à la section « Réglages » du chapitre « Fonctionnement de l'appareil »)

Problème	Causes possibles	Solution
Les en-cas frits ne sont pas croustillants	L'en-cas que vous avez choisi doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Vous pouvez choisir les en-cas allant au four, ou vous pouvez ajouter de l'huile au plat pour qu'il soit plus croustillant.
De la fumée blanche émane de l'appareil	Vous cuisez des ingrédients riches en huile.	Quand vous cuisez les ingrédients riches en huile dans la friteuse sans huile, de grandes quantités de fumée d'huile infiltreront le réservoir à friture. L'huile produit de la fumée blanche et le réservoir à friture peut être plus chaud que d'habitude. Mais cela n'affectera pas la cuisson finale.
	Des résidus d'huile de la précédente utilisation se trouvent toujours dans le réservoir à friture.	La fumée blanche se produit en chauffant de l'huile et de la graisse à l'intérieur de la friteuse. Assurez-vous de nettoyer le réservoir après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément	Vous n'avez pas fait tremper correctement les frites avant la cuisson.	Utilisez des pommes de terre fraîches et suivez les instructions du chapitre « Faire des frites maison ».
Les frites ne sont pas croustillantes	L'aspect croustillant est déterminé par la quantité d'huile et d'humidité contenu dans les frites.	Assurez-vous de sécher les frites correctement avant d'ajouter de l'huile.
		En coupant de plus petites frites, elles peuvent être plus légères et croustillantes.
		Les frites peuvent être plus légères et croustillantes en ajoutant une petite quantité d'huile.

Lesen Sie bitte zuerst die Bedienungsanleitung, bevor Sie dieses Produkt verwenden, und bewahren Sie sie für später zum Nachschlagen auf.

I. Gefahr

1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da es elektrische Bauteile und Heizelemente enthält.
2. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Produkt laufen, da es sonst zu einem Stromschlag kommen kann.
3. Legen Sie die Lebensmittel zum Garen grundsätzlich in den Frittierbehälter, sodass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
4. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, dürfen die Lufteinlass- und Luftaustrittsöffnungen nicht zugedeckt sein.
5. Gießen Sie niemals Öl in den Frittierbehälter, da sonst Brand entstehen kann.
6. Berühren Sie niemals die Innenseite des Geräts, während es eingeschaltet ist.

II. Warnhinweise

1. Bevor Sie das Gerät mit dem Stromnetz verbinden, sollten Sie unbedingt prüfen, ob die Netzspannung mit der Nennspannung des Geräts übereinstimmt.
2. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Stecker, das Anschlusskabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von einem Servicemonteur des Herstellers, der Reparaturabteilung des Herstellers oder einer vergleichbaren Stelle ersetzt werden.
4. Dieses Produkt kann von Kindern über 8 Jahren und Menschen mit Behinderung oder mangelnden Kenntnissen und Erfahrung verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden dabei von einer hierfür angewiesenen Person beaufsichtigt und angeleitet, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.
5. Beaufsichtigen Sie Kinder, lassen Sie sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Wenn das Gerät in Betrieb oder am Abkühlen ist, dürfen weder das Gerät noch das Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren zugänglich sein.
7. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
8. Fassen Sie den Stecker und die Bedienfläche des Geräts niemals mit nassen Händen an.

9. Das Gerät muss mit einer geerdeten Steckdose verbunden werden. Achten Sie darauf, dass der Stecker korrekt eingesteckt ist.
10. Schließen Sie das Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr an, da dies Gefahren mit sich bringt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie einem Tischtuch, einem Vorhang usw. auf.
12. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder einen anderen Gegenstand. Über, hinter und rechts und links von dem Gerät müssen mindestens 10 cm frei bleiben. Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.
13. Verwenden Sie das Gerät niemals für Zwecke, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben werden.
14. Das Gerät muss während des Betriebs von einer Person beaufsichtigt werden.
15. Während des Heißluftfrittierens strömt heißer Dampf aus der Luftaustrittsöffnung. Halten Sie die Hände und das Gesicht von dem Dampf und der Luftaustrittsöffnung fern. Auch wenn Sie den Frittierbehälter aus der Heißluftfritteuse nehmen wollen, sollten Sie wegen heißem Dampf und heißer Luft vorsichtig sein.
16. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann der Untergrund sehr heiß werden.
17. Wenn Rauch aus dem Gerät tritt, muss sofort der Netzstecker abgezogen werden. Nehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät, wenn die Rauchentwicklung aufgehört hat.

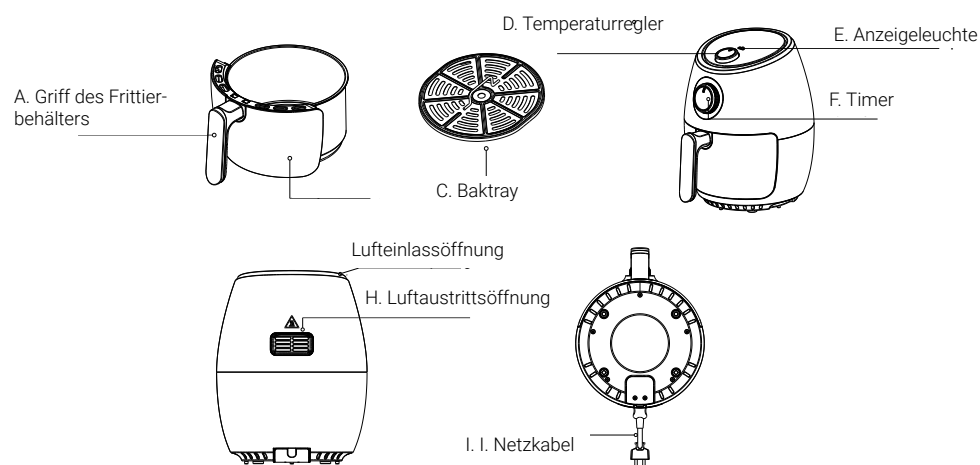
III. Bitte beachten

1. Stellen Sie das Gerät auf einem ebenen, horizontalen und stabilen Untergrund auf.
2. Der Anwendungsbereich des Geräts beschränkt sich auf den normalen Hausgebrauch.
3. Wenn der Kunde das Gerät nicht sachgemäß verwendet oder für gewerbliche oder halbgewerbliche Zwecke eingesetzt oder aber beim Gebrauch die Anweisungen in der Bedienungsanleitung nicht befolgt, sollten verbrannte Stücke weggeworfen werden.

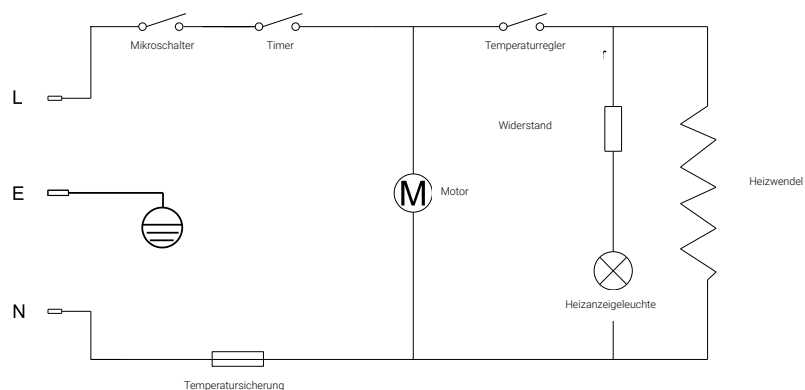
IV. Automatisches

Dieses Produkt ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 abgelaufen ist, ertönt ein Klingelzeichen und wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Wenn Sie das Gerät von Hand ausschalten möchten, drehen Sie einfach die Drehscheibe des Timers im Gegenuhrzeigersinn auf 0.

Geräteübersicht (Abb. 1)



Schaltbild (Abb. 2)



Vor der Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
2. Entfernen Sie die Aufkleber und Etiketten auf dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Gittereinsatz gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch.
5. Die Heißluftfritteuse arbeitet mit Heißluft anstelle von Öl. Geben Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

Vor dem Einschalten

1. Stellen Sie das Gerät auf einem ebenen, horizontalen und stabilen Untergrund auf. Stellen Sie das Gerät niemals auf einen Untergrund, der nicht hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie erst den Gittereinsatz korrekt in den Frittierbehälter ein.
3. Geben Sie niemals Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Frittierbehälter. Achten Sie darauf, dass die Luftereinlassöffnung des Geräts immer frei bleibt, da sonst der Luftstrom behindert und die Luft nicht gut erwärmt wird.

Verwendung dieses Geräts

Die Heißluftfritteuse kann für die Zubereitung vieler verschiedener Lebensmittel verwendet werden. Durch die zusätzliche Kochanleitung bekommen Sie einen Eindruck von den Verwendungsmöglichkeiten des Geräts.

I. Fettfreies Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierbehälter.

Bitte beachten:

1. Setzen Sie erst den Gittereinsatz in den Frittierbehälter ein, bevor Sie die Lebensmittel in den Frittierbehälter geben.

2. Geben Sie niemals zu viel oder zu wenig

4. Schieben Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse. (Bitte beachten: Berühren Sie das Gerät nicht kurz nachdem es eingeschaltet war, um sich nicht zu verbrennen. Benutzen Sie ausschließlich den Griff, wenn Sie die Fritteuse in die Hand nehmen wollen.)
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie an dem Temperaturregler drehen. (Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel.)
6. Ermitteln Sie die Garzeit der Lebensmittel. (Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel.)

7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Drehscheibe des Timers auf die gewünschte Garzeit einstellen. (Wenn das Gerät nicht vorgeheizt wird, müssen zur Garzeit 3 Minuten hinzuaddiert werden.)
·Der Timer beginnt zu laufen und zählt die eingestellte Zeit herunter.
·Wenn die Heißluftfritteuse eingeschaltet ist, schaltet sich die Anzeigeleuchte für die Heizelemente abwechselnd ein und aus. Das bedeutet, dass die Heizelemente immer wieder ein- und ausgeschaltet werden und so für die eingestellte Temperatur sorgen.
·Das überschüssige Öl aus den Lebensmitteln sammelt sich unten im Frittierbehälter.
8. Manche Lebensmittel müssen mitten in der Garzeit geschüttelt werden (siehe auch den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel.) Schütteln der Lebensmittel: Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus der Fritteuse und schütteln Sie ihn, so dass der Inhalt gewendet wird. Schieben Sie den Frittierbehälter danach wieder in die Heißluftfritteuse.
9. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, klingelt der Timer. Ziehen Sie nun den Frittierbehälter aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche.
Bitte beachten: Sie können das Gerät während des Betriebs auch von Hand ausschalten. Drehen Sie dazu die Drehscheibe des Timers auf 0.
10. Sehen Sie nach, ob die Lebensmittel gar sind. Wenn die Lebensmittel noch länger backen müssen, schieben Sie den Frittierbehälter wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf noch ein paar Minuten ein.
11. Schütteln Sie den Frittierbehälter nicht, da sich sonst das überschüssige Öl unten im Frittierbehälter wieder über die Lebensmittel verteilt. Nach dem Backen sind die Heißluftfritteuse, der Frittierbehälter und die Lebensmittel noch sehr heiß; fassen Sie die Lebensmittel deshalb nicht mit den Händen an, um sich nicht zu verbrennen. Je nach Art der Lebensmittel in der Heißluftfritteuse kann heißer Dampf aus der Fritteuse kommen.
12. Verwenden Sie Topfzangen, um die Lebensmittel aus dem Frittierbehälter in eine Schüssel oder auf die Teller zu geben.
13. Wenn eine Füllung des Frittierbehälters fertig gegart ist, kann mit der Heißluftfritteuse sofort weitergebacken werden.

II. Einstellungen

In der folgenden Tabelle können Sie die Grundeinstellungen für verschiedene Gerichte ablesen. Hinweis: Diese Einstellungen sind nur als Richtwerte zu verstehen. Da sich die Zutaten in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die Einstellungen für Ihre Speisen genau richtig sind. Da die Luft im Inneren der Heißluftfritteuse sehr schnell aufgeheizt wird, hat das zwischenzeitliche Herausziehen des Frittierbehälters aus der Fritteuse kaum Einfluss auf den Garprozess.

III. Hinweis

1. Im Vergleich zu Zutaten in größeren Stücken benötigen kleiner geschnittene Lebensmittel eine kürzere Garzeit.
2. Wenn eine größere Menge zugleich gegart werden soll, verlängert sich die Garzeit nur geringfügig, bei einer kleineren Menge verkürzt sie sich nur geringfügig.

3. Wenn Sie Lebensmittel in kleinen Stücken frittieren, können Sie sie während des Garens zwischendurch schütteln, sodass sie gleichmäßiger gar werden.
4. Wenn Sie frische Kartoffeln mit ein wenig Öl besprenkeln, erhalten Sie ein knusprigeres Resultat. Warten Sie nach dem Zugeben von Öl ein paar Minuten, bevor Sie mit dem Frittieren
5. in der Heißluftfritteuse beginnen.
6. Frittieren Sie keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt, wie beispielsweise Würstchen, in der Heißluftfritteuse.
7. Snacks, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Heißluftfritteuse gegart werden. 7. Die ideale Menge, damit die Pommes frites knusprig werden, ist 250 g.
8. Brot und Gebäck kann mit vorfermentiertem Teig schnell und bequem gebacken werden. Im Vergleich zu hausgemachtem Teig benötigt vorfermentierter Teig eine kürzere Garzeit.
9. Sie können mit der Heißluftfritteuse fertige Gerichte noch einmal aufwärmen. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 150 ° ein. Die Aufwärmzeit beträgt maximal 10 Minuten.

Kartoffeln und Pommes frites

Gericht	Mindest-/Höchstmenge an Lebensmitteln	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Bemerkungen
Pommes frites dünn (Tiefkühl)	200-400	12-16	200	Schütteln	
Pommes frites dick (Tiefkühl)	200-400	12-20	200	Schütteln	
Selbstgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	200-350	18-25	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Selbstgemachte Pommes frites	200-350	18-22	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Kartoffelkuchlein	200	15-18	180		
Butterkartoffeln	300	18-22	180		

Vlees

Gericht	Mindest-/ Höchstmenge an Lebensmit- teln	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Bemerkun- gen
Beefsteak	100-300	8-12	180	Schütteln	
Schweineko- teletts	100-300	10-14	180	Schütteln	
Hamburger	100-300	7-14	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Würstchen	100-300	13-15	200	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Hähnchen- keule	100-300	18-22	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Hähnchen- brust	100-300	10-15	180		1/2 EL Öl hinzugeben

Snacks

Gericht	Mindest-/ Höchstmenge an Lebensmit- teln	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Bemerkun- gen
Frühlings- rolle	100-300	8-10	200	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Chicken Nuggets (Tiefkühl)	100-300	6-10	200	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Panierte Fischschei- ben (Tief- kühl)	100-300	6-10	200		1/2 EL Öl hinzugeben
Käse-Snacks (Tiefkühl)	100-300	8-10	200		1/2 EL Öl hinzugeben
Blanchiertes Gemüse	100-300	10	180		

Bitte beachten: Wenn die Heißluftfritteuse nicht vorgeheizt wird, müssen zur Garzeit 3 Mi-
nuten hinzuaddiert werden.

Selbst Pommes frites frittieren

- Die Pommes frites gelingen am besten, wenn Sie vorgebackene (z. B. tiefgekühlte) Pom-
mes frites verwenden. Frittieren Sie die Pommes frites wie folgt:
- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in kleine Stäbchen.
 - Lassen Sie die Kartoffelstäbchen in einer Schüssel mindestens 20 Minuten einwei-
chen, nehmen Sie sie heraus und legen Sie sie zum Trocknen auf Küchenpapier.
 - Gießen Sie mithilfe eines Löffels etwas Olivenöl in die Schüssel, geben Sie die Kartof-
felstäbchen hinzu und rühren Sie um, bis alle Kartoffelstäbchen gleichmäßig eingeölt
sind.
 - Nehmen Sie die Kartoffelstäbchen von Hand oder mit einer Kelle aus der Schüssel, so-
dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Kartoffelstäbchen
nun in den Frittierbehälter.
Bitte beachten:
 - Setzen Sie erst den Gittereinsatz in den Frittierbehälter ein, bevor Sie die Pommes
frites in den Frittierbehälter geben.
 - Geben Sie nicht alle Kartoffeln auf einmal in den Frittierbehälter, damit sich unten im
Behälter nicht zu viel Öl ansammeln kann.
 - Frittieren Sie die Pommes frites wie in diesem Kapitel angegeben.

Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Der Gittereinsatz und die Innenseite des Frittierbehälters und des Geräts sind mit einer An-
tihatfbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Hilfsmittel aus Metall und
keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Antihatfbeschichtung zerkratzen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Reini-
gen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Lappen.
 - Reinigen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht
scheuernden Schwamm, indem Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Frittier-
behälter geben. Setzen Sie den Gittereinsatz in den Frittierbehälter ein und lassen Sie
beide etwa 10 Minuten lang einweichen.
 - Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit warmem Wasser und einem nicht scheu-
ernden Schwamm.
 - Entfernen Sie Lebensmittelreste auf den Heizelementen mit einer Spülbürste.
 - Reinigen Sie auch regelmäßig die Lufteinlass- und Luftaustrittsöffnungen mit einer
sauberen Bürste, um die Luftzufuhr und -abfuhr nicht zu behindern.

Lagerung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abküh-
len.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
- Binden Sie das Anschlusskabel fest.

Garantie und Kundendienst

Wenn Sie Ihr Gerät warten, überprüfen oder reparieren lassen möchten, können Sie sich an das für Sie zuständige Kundencenter wenden.

Wenn es in Ihrer Region kein Kundencenter gibt, kontaktieren Sie bitte den Fachhändler in Ihrem Gebiet.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Der Gerätestecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Benutzer hat den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie mit der Drehscheibe des Timers die erforderliche Garzeit ein und schalten Sie das Gerät ein.
Die frittierten Lebensmittel sind noch nicht gar	Der Frittierbehälter ist zu voll.	Geben Sie die Lebensmittel in kleineren Mengen in den Frittierbehälter. Bei kleineren Mengen werden die Lebensmittel gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Frittiertemperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie am Temperaturregler, um die erforderliche Temperatur einzustellen. (Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung dieses Geräts“.)
	Die Garzeit ist zu kurz.	Drehen Sie an der Drehscheibe des Timers, um die Garzeit einzustellen. (Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung dieses Geräts“.)
Die Lebensmittel sind in der Fritteuse nicht gleichmäßig gar geworden	Manche Lebensmittel müssen während des Garens durchgeschüttelt werden.	Wenn einzelne Zutaten oben liegen oder an anderen Zutaten kleben (z. B. Pommes frites), müssen sie während des Garens zwischendurch geschüttelt werden. (Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung dieses Geräts“.)
Die frittierten Snacks aus der Fritteuse sind nicht knusprig	Die Frittersnacks, die Sie gekauft haben, sind nur für eine herkömmliche Fritteuse bestimmt.	Sprenkeln Sie vor dem Frittieren etwas Öl auf die Snacks, damit sie knuspriger werden, oder kaufen Sie Snacks für den Backofen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Aus dem Gerät kommt heller Rauch	Sie frittieren Lebensmittel mit einem hohen Ölgehalt.	Wenn Sie Lebensmittel mit relativ hohem Ölgehalt in der Heißluftfritteuse garen, bildet sich im Frittierbehälter viel Öldunst. Das Öl beginnt zu rauchen und der Frittierbehälter kann heißer werden als normalerweise. Das Garergebnis wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
	Im Frittierbehälter befinden sich noch Ölrreste vom vorigen Mal.	Der weiße Rauch entsteht durch Erwärmung von Öl oder Fett in der Fritteuse. Reinigen Sie den Frittierbehälter deshalb nach jedem Gebrauch.
Die Pommes frites wurden in der Fritteuse nicht gleichmäßig frittiert	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig einweichen lassen.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und befolgen Sie die Anleitung im Abschnitt „Selbst Pommes frites frittieren“.
Pommes frites aus der Fritteuse sind nicht knusprig	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt vom Öl- und Wassergehalt der rohen Pommes frites ab.	Lassen Sie die Pommes frites gründlich trocknen, bevor Sie Öl darüber sprenkeln.
		enn Sie die Kartoffeln in kleinere Stäbchen schneiden, werden sie leichter und knuspriger.
		Die Pommes frites werden leichter und knuspriger, wenn Sie zuvor ein wenig Öl darauf sprenkeln.

Prima di utilizzare questo prodotto leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservare il libretto per riferimenti futuri.

I. Pericolo

1. Non immergere l'apparecchio nell'acqua, né lavarlo sotto il rubinetto perché al suo interno contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti.
2. Evitare di far entrare l'apparecchio a contatto con acqua o altri liquidi per evitare il rischio di scosse elettriche.
3. Inserire sempre gli ingredienti all'interno del cestello prima di azionare l'apparecchio, evitando così l'eventuale contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Mentre l'apparecchio è in funzione, evitare di coprire le bocchette di ingresso e uscita dell'aria.
5. Non versare mai olio nel cestello onde evitare rischi di incendio.
6. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

II. Avviso

1. Prima di collegare l'apparecchio con una fonte elettrica, assicurarsi che il tipo di alimentazione fornita sia conforme alla potenza nominale del prodotto.
2. Evitare di utilizzare l'apparecchio in caso di danni alle prese, al cavo di alimentazione o all'apparecchio stesso.
3. Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, andrebbe sostituito dai tecnici incaricati dal produttore oppure dal reparto riparazioni del produttore o simili.
4. Questo prodotto può essere utilizzato dai bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con disabilità fisiche, nonché da persone che non hanno dimestichezza col prodotto. Nei suddetti casi è tuttavia necessaria l'assistenza da parte di una persona autorizzata, per motivi di sicurezza.
5. Questo prodotto non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
6. Quando l'apparecchio è in funzione o si sta raffreddando, sia l'apparecchio stesso sia il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
7. Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici surriscaldate.
8. Non maneggiare le spine o il pannello di controllo con mani bagnate.
9. L'apparecchio dev'essere collegato a una presa con messa a terra e la spina

dev'essere inserita correttamente.

10. Mai collegare l'apparecchio a un timer esterno, per evitare situazioni di pericolo.
11. Mai posizionare l'apparecchio sopra o accanto a materiali combustibili come tovaglie, tende, ecc.
12. Mai poggiare l'apparecchio al muro o su altri apparecchi. È necessario liberare uno spazio di almeno 10 cm al lato posteriore, sinistro / destro e a quello superiore del prodotto. Non sistemare mai oggetti sopra l'apparecchio.
13. Non utilizzare l'apparecchio mai per scopi differenti da quelli illustrati nel manuale.
14. L'apparecchio non dev'essere lasciato incustodito mentre è in funzione.
15. La frittura ad aria comporta l'emissione di vapore bollente dalla bocchetta per l'uscita dell'aria. Tener viso e mani lontani dal vapore e dalla bocchetta per l'uscita dell'aria. È necessario inoltre fare attenzione al vapore bollente mentre si estrae il cestello dalla friggitrice.
16. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, la superficie con cui viene a contatto potrebbe surriscaldarsi.
17. In caso di fuoriuscita di fumo staccare immediatamente l'apparecchio dalla presa. Rimuovere il cestello dalla friggitrice solo quando avrà smesso di emettere fumo.

III. Avviso

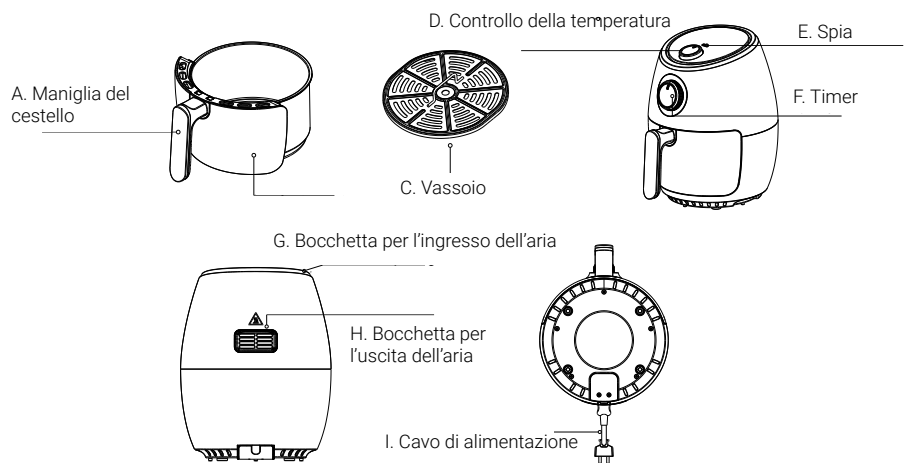
1. Sistemare l'apparecchio su una superficie piana, uniforme e stabile.
2. L'apparecchio è destinato solo a un normale utilizzo domestico.
3. In caso di utilizzo scorretto del prodotto, o in caso di uso non conforme alle istruzioni illustrate nel manuale, verranno a cadere i termini di garanzia in quanto il produttore non è responsabile qualora si dovessero verificare danni derivati da cattivo utilizzo.
4. L'apparecchio deve essere spedito al centro riparazioni autorizzato dalla nostra azienda per la riparazione. Il tentativo di riparazione dell'apparecchio da parte dell'utente renderà nulla la garanzia.
5. Staccare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso.
6. Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio è necessario aspettare 30 minuti in modo che questo si Eventuali parti bruciate andrebbero eliminate.

IV. Chiusura

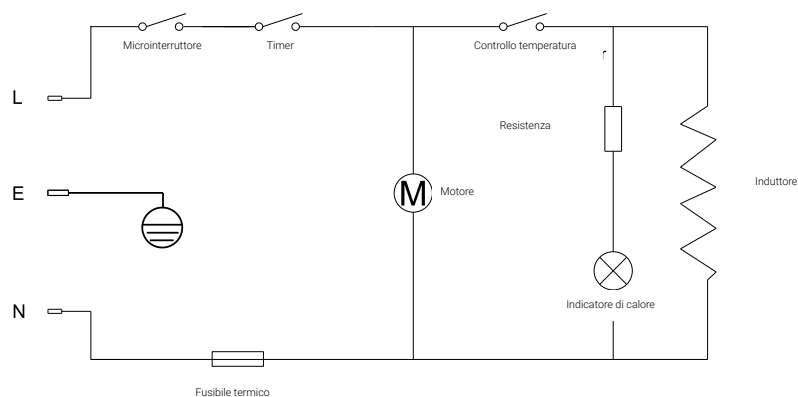
L'apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer avrà completato il conto alla rovescia fino a 0, l'apparecchio emetterà un suono e il timer si spegnerà automaticamente.

Per spegnere manualmente l'apparecchio, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a 0.

Istruzioni generali (Figura 1)



Schema del circuito (Figura 2)



Prima dell'utilizzo

1. Rimuovere il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere tracce di colla e le etichette presenti sul prodotto.
3. Pulire bene il cestello e il vassoio con acqua calda e sapone con una spugna non abrasiva.
4. Pulire la parte interna ed esterna del prodotto con un panno umido e tiepido.
5. La friggitrice senza olio utilizza la tecnologia del riscaldamento ad aria. Non versare mai olio o grasso nella friggitrice.

Preparazione alla messa in funzione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, uniforme e stabile. Non sistemarlo mai su una superficie non resistente al calore.
2. Inserire correttamente il vassoio nel cestello.
3. Non versare mai olio o altri liquidi nel cestello della friggitrice. Non coprire mai le bocchette dell'aria per non impedire il normale flusso d'aria, riducendo il calore di cottura.

Funzionamento del prodotto

La friggitrice senza olio può essere utilizzata per preparare svariati tipi di alimenti. Il manuale aggiuntivo per la preparazione degli alimenti ti aiuterà a scoprire tutte le funzionalità del prodotto.

I. Frittura senza grassi

1. Inserire la spina nella presa elettrica.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice.
3. Versare gli alimenti nel cestello.

Avviso:

1. Inserire il vassoio nel cestello prima di inserire gli alimenti.

2. Il carico degli alimenti nel cestello non dovrebbe essere né eccessivo né troppo ridotto poiché ciò potrebbe influire sul risultato.

4. Rimettere il cestello nella friggitrice. (Avviso: Non toccare mai la friggitrice subito dopo l'utilizzo onde evitare ustioni. Spostare la friggitrice solo afferrandola per la maniglia.)
5. Regolare la temperatura girando l'apposita manopola. (Vedasi la parte "Impostazioni" di questo capitolo.)
6. Stabilire il tempo di cottura desiderato. (Vedasi la parte "Impostazioni" di questo capitolo.)
7. Per mettere in funzione l'apparecchio regolare la manopola del timer in base al tempo di cottura desiderato. (Se la friggitrice viene messa in funzione con l'avvio a freddo, il tempo di cottura dovrebbe aumentare di 3 minuti.)

- Il timer inizierà il conto alla rovescia in base alle impostazioni.
 - Con la friggitrice in funzione la spia dell'indicatore di calore si accenderà e si spegnerà a intermittenza. Questo indica che le fonti di calore si attivano a intermittenza, in modo da mantenere la temperatura impostata.
 - L'olio in eccesso verrà raccolto sul fondo del cestello.
- Alcuni alimenti richiedono il capovolgimento a metà cottura (vedasi la parte "Impostazioni" di questo capitolo). Per capovolgere gli alimenti, aprire il cestello servendosi della maniglia, farlo scorrere e procedere a capovolgerne il contenuto. Quindi rimettere il cestello nella friggitrice.
 - Il suono emesso dal timer indica lo scadere del tempo impostato. A questo punto estrarre il cestello dalla friggitrice e disporlo su una superficie resistente al calore.
Avviso: Potete anche spegnere manualmente l'apparecchio quando è in funzione. Per fare questo, ruotare la manopola del timer fino a 0.
 - Assicurarsi che gli alimenti abbiano raggiunto una cottura ottimale. Se la cottura richiede più tempo, reinserire il vassoio e impostare il timer continuando la cottura per il tempo desiderato.
 - Non capovolgere mai il cestello per evitare che l'olio in eccesso depositato sul fondo del cestello si riversi sul cibo. A cottura completata sia il cestello sia gli alimenti sono bollenti, per cui è opportuno non toccarli onde evitare di ustionarsi. La cottura di alcuni tipi di alimenti potrebbe provocare la fuoriuscita di vapore bollente quando si apre il cestello.
 - Servirsi di pinze da cucina per sistemare il cibo ancora bollente sui piatti.
 - Dopo aver completato la cottura di una quantità di alimenti si può procedere direttamente alla porzione successiva.

II. Impostazioni

La tabella seguente vi aiuterà a scegliere le impostazioni di base per la cottura degli alimenti.

Attenzione: tenere presente che le seguenti impostazioni sono solo a carattere generico. Poiché gli alimenti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire le impostazioni adeguate per ogni singolo alimento. Grazie alla tecnologia di ricambio rapido dell'aria che rende possibile il riscaldamento istantaneo all'interno del prodotto, è possibile estrarre il cestello durante l'operazione senza influenzare il processo di cottura.

III. Attenzione

- Gli alimenti di piccole dimensioni richiederanno logicamente tempi di cottura minori rispetto a quelli di dimensioni maggiori.
- I tempi di cottura inoltre aumenteranno o diminuiranno a seconda del carico del cestello.
- Capovolgere gli alimenti durante la frittura favorisce una cottura più omogenea e quindi più efficiente.
- È anche possibile rendere più croccanti determinati alimenti, come ad esempio le patate, versandoci sopra un filo d'olio. Dopo aver aggiunto l'olio è necessario mettere da parte gli alimenti per alcuni minuti prima della frittura.

- Non utilizzare la friggitrice mai per alimenti ad alto contenuto di grassi, come ad esempio gli insaccati.
- Tutti gli alimenti da forno sono anche adatti alla friggitrice senza olio. 7. Il peso ideale per ottenere patatine croccanti è di 250 g.
- Snack come panini e pizzette possono essere preparati in maniera semplice e veloce utilizzando l'impasto prefermentato. A differenza di quello casalingo, l'impasto prefermentato richiede tempi di
- Potete utilizzare la friggitrice senza olio anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli

Patate e patatine

Tipo	Quantità minima-massima di alimenti	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Capovolgimento	Informazioni aggiuntive
Patatine sottili surgelate	200-400	12-16	200	Capovolgimento	
Patatine spesse surgelate	200-400	12-20	200	Capovolgimento	
Patatine fatte in casa (8x8 mm)	200-350	18-25	180	Capovolgimento	Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Patatine fatte in casa	200-350	18-22	180	Capovolgimento	Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Tortine di patate	200	15-18	180		
Patate al burro	300	18-22	180		

Carne

Tipo	Quantità mini- ma-massima di alimenti	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Capovolgimento	Informazioni aggiuntive
Bistecca	100-300	8-12	180	Capovolgimento	
Braciola di maiale	100-300	10-14	180	Capovolgimento	
Hamburger	100-300	7-14	180	Capovolgimento	Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Involtilino di salsiccia	100-300	13-15	200	Capovolgimento	Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Cosce di pollo	100-300	18-22	180	Capovolgimento	Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Petto di pollo	100-300	10-15	180		Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio

Snacks

Tipo	Quantità mini- ma-massima di alimenti	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Capovolgimento	Informazioni aggiuntive
Involtilino primavera	100-300	8-10	200	Capovolgimento	Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Bocconcini di pollo surgelati	100-300	6-10	200	Capovolgimento	Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Filetti di pesce da friggere surgelati	100-300	6-10	200		Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Snack al formaggio surgelato	100-300	8-10	200		Aggiungere di 1/2 cucchiaino di olio
Verdure bollite	100-300	10	180		

Avviso: Se la friggitrice viene messa in funzione con l'avvio a freddo, il tempo di cottura dovrebbe aumentare di 3 minuti.

Patatine fritte fatte in casa

Per ottenere un risultato migliore vi consigliamo di utilizzare patatine precotte (ad es. quelle surgelate). Per le patatine fatte in casa seguire i passaggi seguenti.

1. Pelare le patate e tagliarle a scaglie sottili.
2. Mettete a bagno le scaglie in una ciotola per almeno 20 minuti, poi asciugarle utilizzando della carta da cucina.
3. Versare dell'olio d'oliva nella ciotola con un cucchiaino, mettere le patatine nella ciotola e mescolarle in modo da impregnarle nell'olio in maniera omogenea.
4. Togliere quindi le patate dalla ciotola con le mani oppure utilizzando un utensile da cucina, lasciando l'olio residuo nella ciotola. Quindi versare le patatine nel cestello della friggitrice.
Avviso:
 1. Sistemare il vassoio nel cestello prima di versare le patatine.
 2. Versare le patatine nel cestello un po' alla volta, per evitare che si depositi troppo olio sul fondo della friggitrice.
5. Friggere le patatine seguendo le istruzioni in questo capitolo.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo l'utilizzo.
L'interno del cestello, del vassoio e dell'intero prodotto è ricoperto di vernice antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o in materiale abrasivo per la pulizia per non danneggiare il rivestimento di vernice antiaderente.

1. Estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Utilizzare un panno umido per strofinare la parte esterna del prodotto.
3. Pulire il cestello e il vassoio con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva. Aggiungere l'acqua calda e il detersivo direttamente nel cestello. Inserire il vassoio nel cestello e lasciare in ammollo per 10 minuti.
4. Pulire la parte interna del prodotto con acqua calda e spugna non abrasiva.
5. Utilizzare una spazzola per pulire gli elementi di riscaldamento, eliminando i residui di cibo.
6. È consigliabile pulire regolarmente l'apertura di ingresso e di uscita dell'aria con una spazzola pulita, per evitare che si ostruiscano le bocchette di entrata e di uscita dell'aria.

Immagazzinaggio

1. Staccare la spina del prodotto e lasciare che si raffreddi completamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Ripiegare il cavo di alimentazione.

Garanzia e servizi

Nel caso in cui ci sia bisogno di assistenza o riparazione, oppure in caso di dubbi, è consigliabile contattare il centro di assistenza al cliente locale.
In assenza di un centro di assistenza nelle vicinanze potete contattare il vostro fornitore di fiducia.

Malfunzionamento e riparazione

Problema	Possibili cause	Soluzione
La friggitrice non funziona	La spina non è inserita nella presa.	Inserire la spina nella presa elettrica con messa a terra.
	Ci si è dimenticati di regolare il timer.	Ruotare la manopola del timer impostando il tempo desiderato, quindi accendere.
Alimenti non sufficientemente cotti	Il cestello è troppo carico.	Versare gli alimenti nel cestello in quantità ridotte. In questo modo il cibo può essere distribuito in maniera più uniforme.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo per impostare la temperatura desiderata (vedasi la parte "Impostazioni" nel capitolo "Funzionamento del prodotto").
	Il tempo di cottura troppo breve.	Ruotare la manopola del timer per impostare il tempo di cottura (vedasi la parte "Impostazioni" nel capitolo "Funzionamento del prodotto")
Cottura non omogenea degli alimenti	Alcuni tipi di alimenti dovrebbero essere capovolti a metà cottura.	È necessario capovolgere gli alimenti durante la cottura nel caso in cui questi si trovino ammassati oppure attaccati, ad esempio nel caso delle patatine (vedasi la parte "Impostazioni" nel capitolo "Funzionamento del prodotto")

Problema	Possibili cause	Soluzione
Lo snack non è croccante	Lo snack da voi scelto è adatto solo al metodo di frittura tradizionale.	È possibile scegliere degli snack da forno, oppure aggiungere dell'olio per aumentare la croccantezza dell'alimento.
Fumo di colore bianco che fuoriesce dal prodotto	State cucinando degli alimenti con un contenuto elevato di olio.	La frittura di alimenti relativamente ricchi di olio nella friggitrice senza olio comporta grosse infiltrazioni di fumo all'interno del cestello. Questo produrrà fumo di colore bianco e il cestello potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influirà tuttavia sulla qualità della cottura.
	Sono presenti residui di olio nel cestello dal precedente utilizzo.	Fumo prodotto dal surriscaldamento dell'olio o del grasso all'interno della friggitrice. Effettuare la pulizia del cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine non sono fritte in maniera omogenea	Le patatine non sono state impregnate in maniera omogenea prima di procedere alla frittura.	Utilizzare patate fresche e seguire le istruzioni nel capitolo "Patatine fritte fatte in casa".
Le patatine non sono croccanti	Il grado di croccantezza è dato dal contenuto di olio e idratazione delle patate stesse.	Assicurarsi di scolare bene le patatine prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patatine in scaglie più piccole è un modo per renderle più leggere e croccanti.
		Le patatine possono inoltre essere rese più leggere e croccanti aggiungendo un filo d'olio.

Antes de utilizar este producto, lea atentamente el manual de instrucciones. Conserve el folleto para consultarlo en el futuro.

I. Peligro

1. No moje el aparato con agua ni lo ponga debajo del grifo, ya que lleva incorporados componentes eléctricos y resistencias.
2. Evite que entre agua u otros líquidos en el aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica.
3. Introduzca siempre los ingredientes en la cesta de freír evitando que entren en contacto con las resistencias.
4. No obstruya las aberturas de entrada y de salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
5. Nunca vierta aceite en el interior de la freidora, puede provocar un incendio.
6. No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

II. Advertencias

1. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que la corriente es compatible con los valores nominales del producto.
2. Si el enchufe, el cable o el aparato están deteriorados, debe dejar de utilizar este producto.
3. Para evitar riesgos, si el cable de alimentación presenta daños, debe ser sustituido por técnicos autorizados por el fabricante, por el departamento de reparaciones del fabricante o por entidades similares.
4. Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con alguna discapacidad o sin experiencia ni conocimientos, siempre que sea bajo la supervisión y la orientación de otra persona, garantizando de este modo su seguridad.
5. No permita a los menores utilizar este aparato como un juguete.
6. Cuando el aparato esté en funcionamiento o enfriándose, tanto el aparato como el cable de corriente deben estar colocados en un lugar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. Impida que el cable de alimentación entre en contacto con superficies a alta temperatura.

8. Nunca toque los enchufes ni el panel de control del aparato con las manos húmedas.
9. El producto se debe conectar a una toma de red con conexión a tierra y es preciso asegurarse de que se ha enchufado correctamente.
10. Nunca conecte un temporizador externo al aparato, es peligroso hacerlo.
11. Nunca coloque el aparato sobre materiales combustibles ni en su proximidad, como manteles, cortinas, etc.
12. Nunca ponga el aparato apoyado contra una pared u otros elementos. Deben dejarse como mínimo 10 centímetros de espacio de separación por detrás, a los lados izquierdo y derecho y sobre el aparato. No ponga nada encima del aparato.
13. Nunca utilice el aparato para fines distintos a los descritos en el manual.
14. Es preciso que alguien vigile el aparato mientras está funcionando.
15. Durante el periodo de cocción sin grasa, se emitirá vapor a alta temperatura a través de la abertura de salida de aire. Se deben mantener las manos y la cara alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Es preciso tener cuidado con el aire y el vapor calientes al sacar la cesta de la freidora.
16. Al utilizar el aparato, la superficie con la que está en contacto puede alcanzar temperaturas muy altas.
17. Si sale humo del aparato, desenchúfelo inmediatamente. No saque la cesta de la freidora hasta que haya dejado de salir humo.

III. Atención

1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, lisa y estable.
2. El uso del producto está limitado al ámbito doméstico normal.
3. Si el cliente no utiliza el aparato de modo correcto, si lo utiliza para fines total o parcialmente profesionales o si para su uso no sigue las instrucciones del manual, este uso indebido será causa de anulación de la garantía y, en este supuesto, quedaremos exentos de cualquier responsabilidad respecto a los daños que se hayan causado.
4. Para reparaciones, el aparato debe ser enviado al centro de reparación autorizado por nuestra La comida quemada debe desecharse.

IV. Parada automática

El aparato está equipado con un temporizador. Cuando la cuenta atrás del temporizador llegue a cero, el aparato emitirá una señal audible y se detendrá automáticamente. Para detener de forma manual el aparato, gire el mando del temporizador hacia la izquierda hasta el

Esquema general (Figura 1)

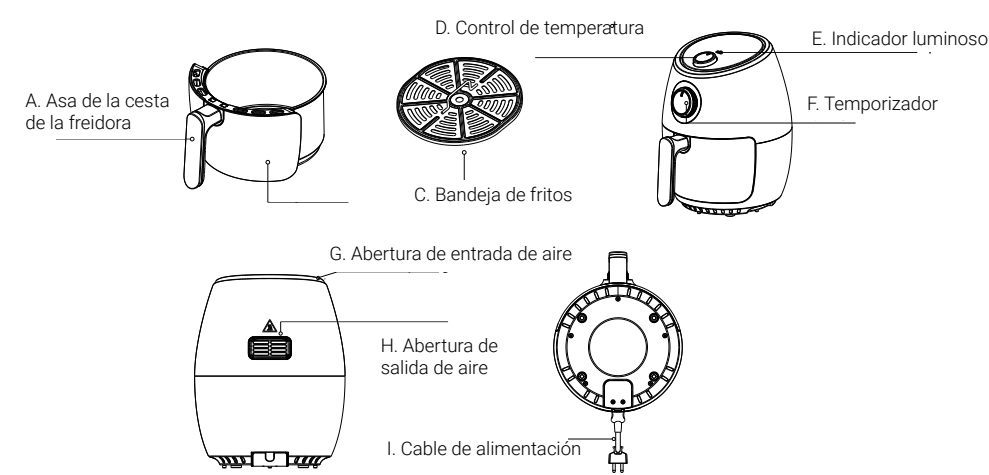
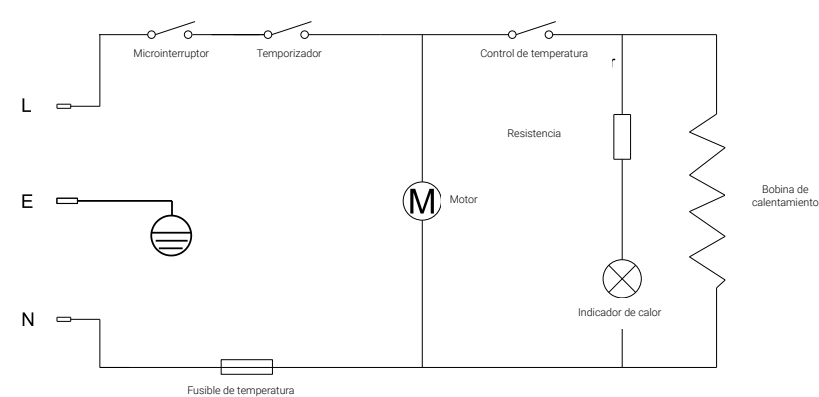


Diagrama del circuito (Figura 2)



Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire los adhesivos y etiquetas del aparato.
3. Limpie minuciosamente la cesta y la bandeja de la freidora con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño humedecido con agua templada.
5. La freidora sin aceite emplea tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite ni grasa en la freidora.

Preparación de la operación

1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, lisa y estable, no lo coloque sobre una superficie que no resista el calor.
2. Introduzca correctamente la bandeja en la cesta de la freidora.
3. Nunca vierta aceite ni otros líquidos en la cesta de la freidora. No tape nunca la abertura de entrada de aire del aparato, dado que obstaculizaría el flujo de aire y reduciría el efecto del

Funcionamiento del aparato

La freidora sin aceite se puede utilizar para cocinar muchos tipos de ingredientes. El manual complementario para elaboración de alimentos le ayudará a comprender el funcionamiento de este aparato.

I. Freidora sin aceite

1. Enchufe el aparato a una toma eléctrica con conexión a tierra.
2. Retire con cuidado la cesta de la freidora sin aceite.
3. Introduzca los ingredientes en la cesta de la freidora.
Aviso:
1. Ponga la bandeja en la cesta de la freidora antes de introducir los ingredientes en la cesta.
2. La cantidad de ingredientes no debe ser nunca excesiva ni demasiado pequeña, dado que esto afectaría a la calidad final de la preparación.
4. Vuelva a poner la cesta en la freidora sin aceite. (Aviso: No toque la freidora inmediatamente después de que haya estado en funcionamiento, podría sufrir quemaduras. Solo se puede mover la freidora sujetándola por el asa).
5. Ajuste la temperatura adecuada girando el mando de control de la temperatura (consulte el apartado «Ajustes» de este capítulo).
6. Fije el tiempo de cocción para freír los ingredientes (consulte el apartado «Ajustes» de este capítulo).

- 7. Para poner en marcha el aparato, fije el tiempo de cocción con el mando del temporizador (si el aparato se pone en marcha estando en frío, el tiempo de cocción se debe prolongar 3 minutos).
·El temporizador iniciará una cuenta atrás con el ajuste de tiempo que se haya establecido.
·Mientras la freidora sin aceite está en funcionamiento, el indicador luminoso de calentamiento se encenderá y apagará continuamente. De este modo, se indica que las resistencias se activan y desactivan continuamente, manteniendo así la temperatura establecida.
·El aceite restante de los ingredientes quedará recogido en el fondo de la cesta.
- 8. Para algunos ingredientes, es necesario moverlos en algún momento intermedio de la preparación (consulte el apartado «Ajustes» de este capítulo). Para mover los ingredientes, sujete el asa, retire la cesta del aparato y, a continuación, voltee las piezas de comida. Después, vuelva a poner la cesta en la freidora sin aceite.
- 9. Cuando suene el timbre del temporizador, indicará que ha transcurrido el tiempo establecido. Entonces, saque la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
Aviso: También puede detener el producto de forma manual mientras está en funcionamiento. Para hacerlo, gire el mando del temporizador hasta la posición marcada con el cero (0).
- 10. Compruebe si los ingredientes están bien cocinados. Si los ingredientes requieren más cocción, ponga la cesta en el aparato y añada unos minutos más con el temporizador.
- 11. No voltee la cesta, porque el aceite sobrante recogido en el fondo de la cesta se vertería sobre los ingredientes. Después de cocinar con la freidora sin aceite, la cesta y los alimentos seguirán estando muy calientes. Para evitar quemaduras, no toque directamente los ingredientes con las manos. Dependiendo de los diferentes tipos de ingredientes que se hayan introducido en la freidora sin aceite, podrían salir chorros de vapor desde la freidora.
- 12. Utilice pinzas para sacar los ingredientes de la cesta y ponerlos en fuentes o platos.
- 13. Después de completar la cocción de un lote de ingredientes, la freidora sin aceite puede comenzar a cocinar otro lote enseguida.

II. Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desea cocinar. Nota: Recuerde que estos valores solo son válidos como referencia. Dado que los ingredientes son diferentes en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estos sean los valores más adecuados para los ingredientes que usted utilice. Como la tecnología de renovación rápida del aire puede conseguir el calentamiento inmediato del aire nuevo dentro del producto, si se retira la cesta de la freidora sin aceite mientras está funcionando, apenas afectará al proceso de cocción.

III. Nota

- 1. En comparación con ingredientes de tamaño grande, un tamaño menor requerirá menos tiempo de cocción.
- 2. Si la cantidad de ingredientes es mayor, solo será necesario aumentar un poco el

- tiempo necesario para su cocción; si la cantidad de ingredientes es menor, solo será necesario reducir un poco el tiempo de cocción.
- 3. Durante el proceso de cocción, dando una vuelta a los alimentos de pequeño tamaño, se puede acelerar la cocción y ayudar a que se fríen de manera más uniforme.
 - 4. Si se añade un poco de aceite a las patatas crudas, pueden quedar más crujientes. Después de añadir aceite, los ingredientes se deben dejar reposar unos minutos antes de freírlos en la freidora sin aceite.
 - 5. Nunca cocine en la freidora sin aceite ingredientes con mucha grasa.
 - 6. Los aperitivos que se pueden cocinar en un horno también se pueden cocinar en la freidora sin aceite. 7.El peso óptimo de los ingredientes para la preparación de patatas fritas crujientes es de 250 gramos.
 - 7. Puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar los alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150 ℳ; el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

Patatas fritas

Tipo	Cantidades mínima-máxima de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Voltear	Información adicional
Patatas fritas finas congeladas	200-400	12-16	200	Voltear	
Patatas fritas gruesas congeladas	200-400	12-20	200	Voltear	
Patatas fritas recién cortadas (8x8 mm)	200-350	18-25	180	Voltear	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Patatas fritas en rebanadas finas	200-350	18-22	180	Voltear	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Croquetas de patata	200	15-18	180		
Patatas doradas con mantequilla	300	18-22	180		

Carnes

Tipo	Cantidades mínima-máxima de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Voltear	Información adicional
Bistec	100-300	8-12	180	Voltear	
Chuleta de cerdo	100-300	10-14	180	Voltear	
Hamburguesa	100-300	7-14	180	Voltear	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Rollos de salchicha	100-300	13-15	200	Voltear	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Muslo de pollo	100-300	18-22	180	Voltear	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-300	10-15	180		Agregue 1/2 cucharada de aceite

Aperitivos

Tipo	Cantidades mínima-máxima de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Voltear	Información adicional
Rollito de primavera	100-300	8-10	200	Voltear	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Voltear	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Pescado en rodajas congelado	100-300	6-10	200		Agregue 1/2 cucharada de aceite
Aperitivos de queso congelados	100-300	8-10	200		Agregue 1/2 cucharada de aceite
Verduras precocinadas	100-300	10	180		

Aviso: Si, para la preparación de unos ingredientes, se comienza con la freidora sin aceite en frío, el tiempo de cocción se debe prolongar 3 minutos.

Prepare sus propias patatas fritas

Para lograr los mejores resultados, le recomendamos que utilice patatas fritas precocinadas (por ejemplo, patatas congeladas). Para elaborar sus propias patatas fritas, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Pele las patatas y córtelas en forma de bastoncitos.
2. Remoje las patatas en un recipiente durante 20 minutos como mínimo, extraígalas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta aceite de oliva en el recipiente con una cuchara, introduzca las patatas en el recipiente y remueva hasta que las patatas se hayan impregnado uniformemente con el aceite.
4. Saque las patatas del recipiente con las manos o con algún utensilio de cocina, deje en el recipiente el aceite sobrante. A continuación, vierta las patatas en la cesta de la freidora.
Aviso:
 1. Ponga la bandeja en la cesta de la freidora antes de introducir las patatas en la cesta.
 2. No vierta todas las patatas en la cesta de la freidora de una sola vez para evitar que al final quede demasiado aceite en el fondo de la cesta.
5. Fría las patatas siguiendo las instrucciones que se indican en este apartado.

Limpieza

- Limpie el aparato después de cada uso.
El interior de la cesta, la bandeja y el aparato tienen un recubrimiento antiadherente. No emplee útiles de cocina metálicos ni materiales abrasivos para realizar la limpieza, puesto que deteriorarán el recubrimiento antiadherente.
1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
 2. Use un paño húmedo para limpiar la superficie exterior del aparato.
 3. Limpie la cesta o la bandeja de la freidora con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva, agregue agua caliente y un poco de detergente a la cesta. Ponga la bandeja en la cesta y, a continuación, deje en remojo la cesta y la bandeja de la freidora durante 10 minutos.
 4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
 5. Utilice un cepillo para limpiar las resistencias, elimine los restos de alimentos.
 6. Limpie periódicamente con un cepillo las aberturas de entrada y de salida de aire, para favorecer

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todos los componentes están limpios y secos.
3. Recoja el cable de alimentación.

Garantía y asistencia

Si precisa de asistencia o trabajos de reparación, o si tiene alguna duda, puede ponerse en contacto con el centro local de atención al cliente.
Si no hay un Centro de atención al cliente cerca de su localidad, puede ponerse en contacto con su distribuidor local.

Fallos de funcionamiento y tratamiento

Problema	Causas posibles	Solución
La freidora no funciona.	No se ha enchufado el aparato a la toma eléctrica.	Enchufe el aparato a la toma eléctrica con conexión a tierra.
	El usuario no ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador para fijar el tiempo necesario para la preparación y, a continuación, encienda el aparato.
Los ingredientes preparados en la freidora no están suficientemente cocinados.	Hay demasiados ingredientes en la cesta de la freidora.	Introduzca los ingredientes en la cesta de la freidora en lotes pequeños. En lotes pequeños, la cocción se distribuirá de una manera más uniforme.
	La temperatura de preparación activada es muy baja.	Gire el mando de control de la temperatura para fijar la temperatura requerida (consulte el apartado «Ajustes» del capítulo «Funcionamiento del aparato»).
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Gire el mando del temporizador para establecer el tiempo de cocción (consulte el apartado «Ajustes» del capítulo «Funcionamiento del aparato»).
Los ingredientes no se han cocinado de modo uniforme en la freidora.	Para algunos ingredientes, es necesario moverlos durante el proceso de cocción.	Si algunas piezas de comida se quedan encima tapando a otras o se pegan unas a otras (por ejemplo, patatas fritas), será necesario moverlas durante el proceso de cocción (consulte el apartado «Ajustes» del capítulo «Funcionamiento del aparato»).
Las patatas fritas que salen de la freidora no están crujientes.	Los aperitivos para freír que ha elegido se deben cocinar en una freidora tradicional.	También puede cocinar los aperitivos en el horno, o añadirles un poco de aceite para que el resultado sea más crujiente.

Problema	Causas posibles	Solución
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes con alto contenido en grasas.	Al cocinar ingredientes con un contenido graso comparativamente alto en la freidora sin aceite, se generará gran cantidad de humo de la grasa en la cesta. La grasa producirá un humo blanco y la freidora puede calentarse más de lo habitual. Pero esto no afectará al resultado final de la preparación.
	Quedan restos de aceite en el interior de la cesta de la última vez que se usó.	El humo blanco se genera por el calentamiento del aceite y la grasa en el interior de la freidora. Asegúrese de limpiar la cesta de la freidora después de cada uso.
Las patatas no se fríen de manera uniforme en el interior de la freidora.	No ha remojado las patatas correctamente antes de freírlas.	Utilice patatas frescas y siga las instrucciones que se indican en el capítulo «Prepare sus propias patatas fritas».
Las patatas fritas que salen de la freidora no están crujientes.	Que estén más o menos crujientes depende del contenido en aceite y de la humedad de las patatas.	Asegúrese de secar adecuadamente las patatas antes de añadir aceite.
		Si las patatas se cortan con un tamaño menor, pueden cocinarse de modo más ligero y crujiente.
		Las patatas fritas se pueden elaborar de modo más ligero y crujiente añadiendo una pequeña cantidad de aceite.

Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder denna produkt. Spara detta häfte för framtida bruk.

I. Fara

1. Blötlägg inte enheten i vatten eller diska den inte under kranen, då den innehåller elektriska komponenter och värmeelement.
2. Låt inte vatten eller annan vätska tränga in i produkt, detta kan leda till elektriska stötar.
3. Lägg alltid ingredienserna i behållaren för att fritera. Undvik att de kommer i kontakt med värmeelementen.
4. När produkten är igång, täck inte över luftintag och luftutlopp.
5. Håll aldrig olja i fritösen, då detta kan orsaka brand.
6. Rör inte produktens insida när den är igång.

II. Varning

1. Innan produkten ansluts till elnätet, kontrollera att strömmen stämmer överens med produktens nominella effekt.
2. Produkten ska inte användas om kontakter, nätsladd eller själva produkten är skadade.
3. Om nätsladden är defekt, måste den, för att undvika fara, bytas av tillverkarens servicetekniker, reparationsavdelning eller liknande.
4. Denna produkt kan användas av barn över 8 år samt personer med fysiska funktionsnedsättningar och inlärningssvårigheter, brist på relevant erfarenhet och kunskap, men en särskilt utsedd person måste övervaka och vägleda deras användning av produkten för att på så sätt säkerställa deras säkerhet.
5. Var uppmärksam på barn, låt dem inte leka med produkten som en leksak.
6. När produkten är ansluten till elnätet eller kallnar, ska produkten och nätkabeln placeras på en plats utom räckhåll för barn under 8 år.
7. Låt inte nätsladden komma i kontakt med ytor med hög temperatur.
8. Stoppa aldrig in våta händer i kontakter och produktens kontrollpanel.
9. Produkten måste anslutas till ett jordat uttag och du måste se till att den ansluts korrekt.
10. Anslut aldrig produkten till en extern timer, ifall fara skulle uppstå.

11. Placera aldrig produkten på eller i närheten av brännbart material som en duk eller gardin etc.
12. Ställ aldrig produkten mot väggen eller andra produkter. Det ska vara minst 10 cm fritt utrymme bakom, på höger/vänster sida samt ovanför produkten. Lägg inte saker på produkten.
13. Använd aldrig produkt för ändamål som inte beskrivs i bruksanvisningen.
14. Produkten måste hållas under uppsikt när den är igång.
15. Vid fettfri fritering kommer ånga med hög temperatur att komma ut från luftutloppet. Händer och ansikte ska hållas borta från ångan och luftutloppet. Och du bör vara aktsam på het ånga och luft när behållaren tas ur produkten.
16. När produkten används, kan ytan som den står på bli mycket het.
17. Dra ur kontakten omedelbart om produkten börjar ryka. Ta bort behållaren från produkten när den har slutat ryka.

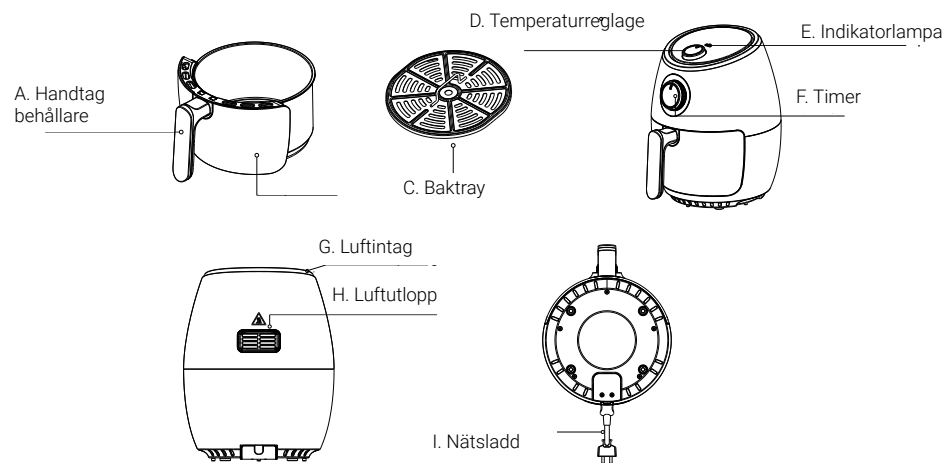
III. Anmärkning

1. Ställ produkten på en yta som är plan, jämn och stabil.
2. Produkten är endast för normalt hushållsbruk.
3. Om kunden inte lyckas använda produkten korrekt, eller har använt produkten för yrkesmässiga ändamål eller underlåtit att följa anvisningarna i bruksanvisningen vid användning, kommer sådant missbruk att upphäva garantin. Vi ansvarar inte för skador som orsakats på grund av sådan användning.
4. Produkten måste skickas till det av vårt företag auktoriserade reparationscentret för reparation. Reparera inte produkten själv, då en sådan åtgärd upphäver garantin.
5. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget efter användning.
6. Innan produkten hanteras eller rengörs, måste den kallna i 30 minuter.
7. Se till att ingredienser som friteras i produkten blir gyllenbruna och inte svarta eller bruna.

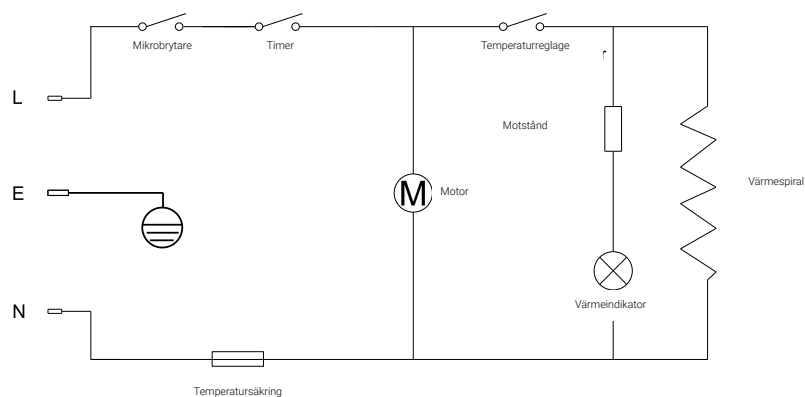
IV. Automatisk

Produkten är försedd med en timer. När timern har nått 0, hörs en ringsignal och produkten stängs av automatiskt.
För att stänga produkten manuellt, vrid timerreglaget moturs till 0.

Allmän anvisning (Figur 1)



Kopplingsschema (Figur 2)



Innan första användning

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Avlägsna lim och dekaler från produkten.
3. Rengör behållaren och brickan ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.
4. Rengör produktens in- och utsida med en varm, våt trasa.
5. Varmluftsfritysen använder sig av varmluftsteknik. Håll aldrig olja eller fett i fritysen.

Förberedelser innan användning

1. Ställ produkten på en yta som är plan, jämn och stabil. Ställ inte produkten på en yta som inte är värmebeständig.
2. Se till att lägga brickan i behållaren på rätt sätt.
3. Håll aldrig olja eller annan vätska i behållaren. Täck aldrig över produktens luftintag, då detta kommer att förhindra luftflödet och minska varmluftens effekt.

Använda denna produkt

Varmluftsfritysen kan användas för att tillaga många olika ingredienser. Den extra tillagningsmanualen hjälper dig att förstå denna produkt.

I. Fettfri fritering

1. Sätt i kontakten i det jordade uttaget.
2. Dra försiktigt ut behållaren ur varmluftsfritysen.
3. Lägg ingredienserna i behållaren.

Obs!

1. Lägg brickan i behållaren innan du lägger ingredienser i behållaren.

2. Mängden ingredienser ska fylla behållaren lagom, då för många eller för få ingredienser kan påverka slutresultatet.

4. Sätt tillbaka behållaren i varmluftsfritysen. (Obs! Rör inte fritysen kort efter den har varit igång, för att undvika skållning. Flytta endast fritysen med hjälp av handtaget.)
5. Justera till rätt temperatur genom att vrida temperaturreglaget. (Se "Inställningar" i detta avsnitt.)
6. Fastställ ingrediensernas tillagningstid. (Se "Inställningar" i detta avsnitt.)
7. För att slå på produkten, justera timerns reglage för att bestämma tillagningstiden. (Om produkten startas kall, måste du förlänga tillagningstiden med ytterligare 3 minuter.)

· Timern börja räkna ned tiden enligt den inställda tiden.

· När varmluftsfritysen används, tänds och släcks uppvärmningsindikatorlampan kontinuerligt. Detta visar att värmeelementen slås på och av kontinuerligt, för att bibehålla den inställda temperaturen.

- Den överflödiga oljan från ingredienserna samlas i botten av behållaren.
- Vissa ingredienser måste vändas under tillagningen (se "Inställningar" i detta avsnitt). För att vända ingredienserna, håll i handtaget och dra ut behållaren från produkten och vänd ingredienserna. Sätt därefter tillbaka behållaren i varmluftsfritysen.
 - När en ringsignal hörs, betyder det att den inställda tiden är slut. Dra då ut behållaren ur produkten och ställ den på en värmebeständig yta.
Obs! Du kan även stänga av produkten manuellt när den är igång. För att göra detta, vrid timerreglaget till 0.
 - Kontrollera om ingredienserna är färdigtillagade. Om ingredienserna kräver längre tillagning, sätt då tillbaka behållaren i produkten och ställ in timern ytterligare några minuter.
 - Vänd inte behållaren, då detta kommer att leda till att överflödiga olja som finns i botten av behållaren rinner ut på ingredienserna. Efter tillagning med varmluftsfritysen, är behållaren och ingredienserna fortfarande mycket varma. För att undvika skallning, ta inte i ingredienserna direkt med händerna. När det kommer till olika typer av ingredienser i varmluftsfritysen, kan ånga frigöras från fritysen.
 - Använd en tång för att ta upp ingredienserna från behållaren och lägga i skålar eller på fat/tallrikar.
 - När du är klar med tillagningen av sats ingredienser, kan varmluftsfritysen börja tillagningen av en ny sats ingredienser när som helst.

II. Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundläggande inställningar för ingredienser som du vill tillaga.

Obs: Kom ihåg att dessa inställningar endast är en referens. Eftersom ingredienser skiljer sig åt vad det gäller ursprung, storlek, form och märke, kan vi inte exakt ange vilken inställning som är bäst för dina ingredienser. Då fläkten hela tiden förnyar den heta luften i fritysen, har det nästan ingen som helst effekt på tillagningsprocessen att ta bort behållaren när produkten är igång.

III. Obs:

- Tänk på att större ingredienser kräver längre tid, medan mindre ingredienser inte behöver tillagas så länge.
- Och större mängder ingredienser tar längre tid att tillaga än mindre mängder ingredienser. Då kan du behöva minska tiden lite.
- Under tillagningen, rekommenderas att vända små ingredienser, då detta ger ett bättre slutresultat och det även ger en jämn fritering.
- Genom att tillsätta lite olja till färsk potatis, blir den fräsigare. När du har tillsatt olja, ska du låta ingredienserna ligga några minuter innan de friteras i varmluftsfritysen.
- Tillaga aldrig ingredienser, som korv etc., som innehåller mycket olja i varmluftsfritysen.
- Snacks som kan tillagas i ugnen kan även tillagas i varmluftsfritysen. 7. För att få fräsa pommes frites, rekommenderas att tillaga 250 g åt gången.
- Bröd kan göras snabbt och bekvämt genom att använda förfermenterad deg. Jämfört

med hemmagjord deg, kräver förfermenterad deg kortare tillagningstid.

- Du kan använda den varmluftsfritysen för att värma mat. För att värma ingredienser, ställ in temperaturen på 150°C, den maximala tillagningstiden är 10 minuter.

Potatis och pommes frites

Typ	Minimal-Maximal mängd ingredienser	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Vändning	Övrig information
Djupfrysta tunna pommes frites	200-400	12-16	200	Vändning	
Djupfrysta tjocka pommes frites	200-400	12-20	200	Vändning	
Hemgjorda pommes frites (8x8 mm)	200-350	18-25	180	Vändning	Övrig information
Hemgjorda potatiships	200-350	18-22	180	Vändning	Övrig information
Potatisbullar	200	15-18	180		
Smörpotatis	300	18-22	180		

Kött

Typ	Minimal-Maximal mängd ingredienser	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Vändning	Övrig information
Biff	100-300	8-12	180	Vändning	
Fläskkotlett	100-300	10-14	180	Vändning	
Hamburgare	100-300	7-14	180	Vändning	Övrig information
Korv	100-300	13-15	200	Vändning	Övrig information
Kycklingben	100-300	18-22	180	Vändning	Övrig information
Kycklingbröst	100-300	10-15	180		Övrig information

Snacks

Typ	Minimal-Maximal mängd ingredienser	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Vändning	Övrig information
Vårrulle	100-300	8-10	200	Vändning	Övrig information
Djupfrysta kycklingnuggets	100-300	6-10	200	Vändning	Övrig information
Djupfrysta friterade fiskfiléer	100-300	6-10	200		Övrig information
Djupfrysta ostsnavar	100-300	8-10	200		Övrig information
Kokta grönsaker	100-300	10	180		

Obs! Om varmluftsfritysen kallstartas, ska tillagningstiden utökas med 3 minuter.

Gör egna pommes frites

- För att få bästa effekt, rekommenderar vi att du använder förbakade pommes frites (t.ex. frusna pommes frites). Följ stegen nedan för att göra egna pommes frites.
- Skala potatisen och skär i små stavar.
 - Blötlägg potatisstavarna i en skål i minst 20 minuter. Ta upp dem och låt rinna av på hushållspapper.
 - Häll olivolja i en skål, lägg pommes fritesen i skålen och blanda ordentligt tills alla pommes frites är jämnt täckta med olja.
 - Ta upp pommes fritesen ur skålen med händerna eller ett köksredskap. Låt överflödiga oljan vara kvar i skålen. Lägg sedan pommes fritesen i behållaren.
Obs!
 - Lägg brickan i behållaren innan du lägger pommes fritesen i behållaren.
 - Lägg inte i alla pommes fritesen i behållaren på en gång, för att undvika att för mycket olja samlas i botten av behållaren i slutet.
 - Friterar pommes fritesen enligt anvisningarna i detta avsnitt.

Rengöring

- Rengör produkten varje gång efter användning. Insidan av behållaren, brickan och produkten har alla en non-stick beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel, då detta kommer att skada non-stick beläggningen.
- Dra ut kontakten ur eluttaget och låt produkten kallna. 2. Använd en våt trasa för att torka av produktens utsida.
 - Rengör behållaren och brickan med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp. Tillsätt varmt vatten och lite diskmedel i behållaren. Lägg brickan i behållaren och blötlägg sedan behållaren och brickan i 10 minuter.
 - Rengör produktens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
 - Använd rengöringsborsten för att rengöra värmeelementen, och skrubba bort återstående matrester.
 - Använd en ren borste för att regelbundet rengöra luftintag och luftutlopp, så att luftflödet inte påverkas.

Förvaring

- Drag ut produktens kontakt och låt den kallna helt.
- Se till att alla delar är rena och torra.
- Ladda upp nätsladden.

Garanti och service

Om du behöver service eller reparation, eller undrar över någonting, kan du kontakta den lokala kundtjänsten.
Om det inte finns någon kundtjänst i din närhet, kan du kontakta den lokala återförsäljaren.

Fel och lösningar

Problem	Möjliga orsaker	Metod för att lösa problem
Fritösen fungerar inte	Produktens kontakt är inte ansluten till eluttaget.	Sätt i kontakten i ett jordat eluttag.
	Användaren har inte ställt in timern.	Vrid timerreglaget för att ställa in rätt tid som behövs för att tillaga ingrediensen och slå sedan på strömmen.
Ingredienserna är inte färdiglagade i fritösen	För många ingredienser i fritöstanken.	Lägg små satser ingredienser i behållaren. I små mängder blir friteringen jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturreglaget för att ställa in erforderad temperatur. (se "Inställningar" i avsnittet "Använda denna produkt")
	Tillagningstiden är för kort.	Vrid timerreglaget för att bestämma tillagningstiden. (se "Inställningar" i avsnittet "Använda denna produkt")
Ingredienserna tillagas inte jämnt i fritösen	Vissa ingredienser måste vändas under tillagningen.	Om vissa ingredienser ligger ovanpå eller sitter ihop med andra ingredienser (t.ex. pommes frites), måste de vändas under tillagningsprocessen. (se "Inställningar" i avsnittet "Använda denna produkt")

Problem	Möjliga orsaker	Metod för att lösa problem
Den friterade ingrediensen är inte frasig efter tillagning i fritösen	Den valda friterade ingrediensen måste tillagas i en vanlig fritös.	Du kan välja att tillaga den i ugnen, eller tillsätta lite olja för att öka frasigheten.
Produkten avger vit rök	Du tillagar ingredienser som innehåller mycket olja.	När du tillagar ingredienser som innehåller relativt mycket olja i varmlufts-fritösen, kommer en stor mängd olja att dunsta bort i behållaren. Oljan kommer att omvandlas till en vit rök, och behållaren kan vara varmare än vanligt. Men detta kommer inte att påverka slutresultatet.
	Oljerester från den senaste användningen finns kvar i behållaren.	Den vita röken kommer från uppvärmningen av oljan och fettet i fritösen. Se till att rengöra behållaren efter varje användning.
Färska pommes frites friteras inte jämnt i fritösen	Du har inte blötlagt pommes fritesen på rätt sätt innan fritering.	Använd färsk potatis och följ anvisningarna i avsnittet "Gör egna pommes frites".
De friterade pommes fritesen som tillagats i fritösen är inte frasiga	Frasigheten bestäms av pommes fritesens olje- och fuktinnehåll.	Låt pommes fritesen rinna av ordentligt innan olja tillsätts.
		Genom att skära pommes fritesen i mindre storlek, blir de lättare och frasigare.
		Pommes fritesen kan göras lättare och frasigare genom att tillsätta en liten mängd olja.

Przed użyciem tego produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją do późniejszego wykorzystania.

I. Zasady bezpieczeństwa

1. Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie myć jej pod kranem, ponieważ wewnątrz znajdują się części elektryczne i podzespoły grzewcze.
2. Nie dopuszczać do przedostania się wody lub innej cieczy do środka urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Żywność przeznaczoną do smażenia należy zawsze umieszczać w pojemniku do smażenia, tak aby nie dopuścić do jej styczności z podzespołami grzewczymi.
4. Podczas pracy urządzenia nie wolno zasłaniać otworów wlotu i wylotu powietrza.
5. Nigdy nie wlewać oleju do frytkownicy, gdyż może to spowodować pożar.
6. Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

II. Zasady bezpiecznego użytkowania

1. Przed podłączeniem produktu do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy parametry zasilania są dostosowane do mocy znamionowej urządzenia.
2. W przypadku uszkodzenia wtyczek, przewodu zasilającego lub samego urządzenia należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania.
3. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi on zostać wymieniony przez pracowników obsługi technicznej producenta, dział napraw producenta lub podobne jednostki.
4. Produkt ten może być używany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby niepełnosprawne, nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia im przez wyznaczoną do tego osobę bezpieczeństwa użytkowania, w postaci nadzoru i wskazówek podczas korzystania z produktu.
5. W trosce o dzieci, nie pozwól im bawić się tym produktem jak zabawką.
6. Gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej lub pozostawione do ostygnięcia, urządzenie i jego przewód zasilający muszą być umieszczone w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

7. Nie można dopuścić do tego, aby przewód zasilający dotykał powierzchni rozgrzanych do wysokiej temperatury.
8. Nigdy nie należy dotykać mokrymi rękami wtyczek ani panelu sterowania produktu.
9. Urządzenie musi być podłączone do gniazdka z uziemieniem i należy upewnić się, że jest ono podłączone prawidłowo.
10. Nigdy nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego timera, gdyż może to spowodować niebezpieczne sytuacje.
11. Nigdy nie należy umieszczać urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak obrus, zasłona itp., ani w ich pobliżu.
12. Nigdy nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po lewej i prawej stronie oraz z wierzchu urządzenia. Nie kłaść przedmiotów na wierzchu urządzenia.
13. Nigdy nie należy używać urządzenia do celów, których nie przedstawiono w instrukcji.
14. Pracę urządzenia należy nadzorować.
15. Podczas smażenia beztłuszczowego z otworu wylotu powietrza będzie wydobywać się para o wysokiej temperaturze. Należy trzymać ręce i twarz z dala od otworu wylotu powietrza i od wydobywającej się pary. Należy również uważać na gorące powietrze i parę podczas przesuwania frytkownicy.
16. Podczas eksploatacji urządzenia powierzchnia, z którą ma ono styczność, może stać się bardzo gorąca.
17. Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy natychmiast odłączyć źródło zasilania. Gdy dym przestanie się wydobywać, wyciągnąć szufladę frytkownicy z urządzenia.

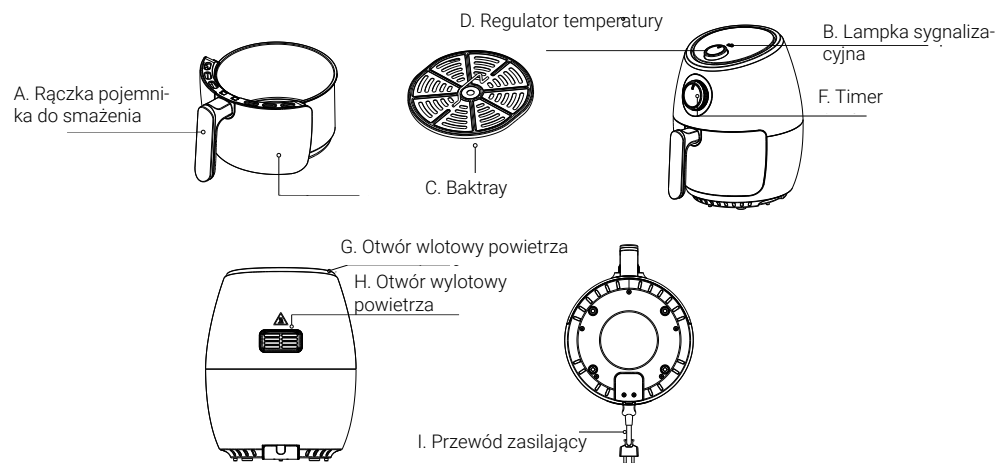
III. Uwaga

1. Umieść produkt na powierzchni, która jest wypoziomowana, równa i stabilna.
2. Urządzenie jest przeznaczone do normalnego użytku domowego.
3. W przypadku niewłaściwego korzystania przez klienta z urządzenia lub używania go do celów zawodowych lub półprofesjonalnych, bądź też nieprzestrzegania instrukcji obsługi podczas eksploatacji nie ponosimy odpowiedzialności za spowodowane w ten sposób szkody. Niewłaściwe użytkowanie spowoduje unieważnienie gwarancji.
4. W celu dokonania naprawy urządzenie musi zostać przesłane do punktu naprawczego autoryzowanego przez naszą firmę. Nie należy naprawiać produktu samodzielnie, ponieważ takie działanie spowoduje unieważnienie gwarancji.

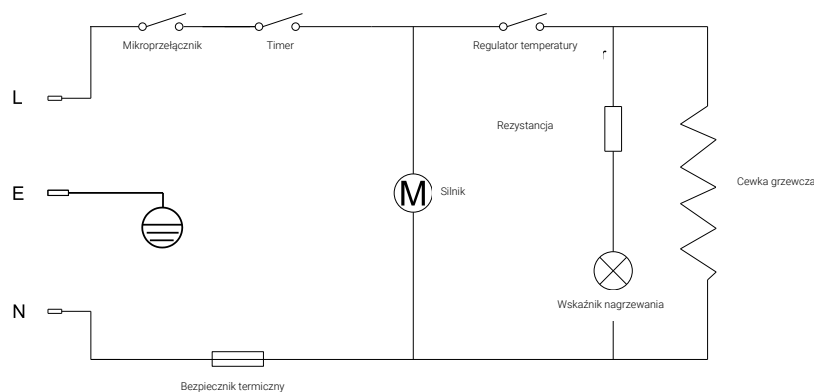
IV. Automatyczne

Produkt wyposażony jest w timer. Po odliczeniu przez timer czasu do 0, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłączy. Aby wyłączyć produkt ręcznie, należy przestawić pokrętło timera do pozycji 0, przekręcając je

Instrukcja ogólna (rys. 1)



Schemat obwodu (rys. 2)



Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały użyte do zapakowania urządzenia.
2. Usuń z urządzenia etykiety i klej.
3. Wyczyść dokładnie pojemnik i tackę do smażenia, używając gorącej wody, detergentu i miękkiej gąbki.
4. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną stronę produktu ciepłą, wilgotną ściereczką.
5. Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje technologię podgrzewania gorącym powietrzem. Nigdy nie wlewaj do frytkownicy oleju ani tłuszczu.

Przygotowanie do uruchomienia

1. Umieść produkt na wypoziomowanej, równej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj produktu na powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.
2. Poprawnie umieść tackę w pojemniku do smażenia.
3. Nigdy nie wlewaj do frytkownicy oleju ani innych płynów. Nigdy nie zasłaniaj otworu wlotu powietrza w urządzeniu, ponieważ uniemożliwi to przepływ powietrza i zmniejszy efekt ogrzewania gorącym powietrzem.

Korzystanie z urządzenia

frytkownica beztłuszczowa może być używana do przyrządzania wielu rodzajów produktów. W zrozumieniu zasad korzystania z urządzenia pomoże Ci dodatkowa instrukcja przyrządzania potraw.

I. Smażenie bez tłuszczu

1. Włóż wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
 2. Ostrożnie wyciągnij pojemnik do smażenia z frytkownicy beztłuszczowej.
 3. Umieść produkty spożywcze w pojemniku do smażenia.
- Uwaga:**
1. **Przed wrzuceniem frytek do pojemnika do smażenia umieść w pojemniku tackę.**
 2. **Ilość jedzenia nie powinna nigdy być zbyt duża ani zbyt mała, ponieważ może to wpłynąć na końcową jakość smażenia**
4. Ostrożnie umieść pojemnik do smażenia z powrotem we frytkownicy beztłuszczowej. (Uwaga: Nie dotykaj frytkownicy po jej uruchomieniu, gdyż grozi to oparzeniem. Frytkownicę można przesunąć tylko trzymając za uchwyt).
 5. Ustaw odpowiednią temperaturę, obracając pokrętło regulacji temperatury. (Patrz fragment „Ustawienia” w tym rozdziale).
 6. Ustal czas gotowania potrawy. (Patrz fragment „Ustawienia” w tym rozdziale).
 7. Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętło minutnika w celu ustawienia czasu pracy

urządzenia. (Jeśli urządzenie nie jest rozgrzane, czas przyrządzania należy wydłużyć o 3 minuty).

- Timer zacznie odliczać czas zgodnie z ustawioną długością pracy urządzenia.
 - Podczas pracy frytkownicy beztłuszczowej lampka kontrolna ogrzewania będzie regularnie włączać i wyłączać się. Pokazuje to, że podzespoły grzewcze na zmianę włączają i wyłączają się, aby utrzymać żadaną temperaturę.
 - Zbędny tłuszcz spływający z przygotowywanej potrawy będzie się zbierał na dnie pojemnika do smażenia.
8. Niektóre produkty wymagają przewrócenia na drugą stronę w połowie czasu smażenia (Patrz fragment „Ustawienia” w tym rozdziale). W tym celu chwyć za uchwyt i wyciągnij zbiornik z urządzenia, a następnie przewróć składniki potrawy na drugą stronę. Następnie, ostrożnie umieść pojemnik do smażenia z powrotem we frytkownicy beztłuszczowej.
 9. Dźwięk sygnału timera oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął. Wówczas należy wyjąć z frytkownicy pojemnik do smażenia i umieścić go na żaroodpornej powierzchni. Uwaga: Działające urządzenie można również wyłączyć ręcznie. W tym celu należy obrócić pokrętkę minutnika do pozycji 0.
 10. Sprawdź, czy przygotowywane produkty są już gotowe. Jeśli produkty wymagają dłuższej obróbki termicznej, wsuń pojemnik do frytkownicy i wydłuż na timerze czas smażenia o kilka minut.
 11. Nie należy przechylać pojemnika, ponieważ w ten sposób tłuszcz zebrany na dnie pojemnika do smażenia przedostanie się do przygotowywanego jedzenia. Po użyciu frytkownicy beztłuszczowej pojemnik do smażenia i przygotowywane jedzenie są bardzo gorące. Aby uniknąć poparzenia nie należy dotykać jedzenia bezpośrednio rękami. Podczas przygotowywania różnych rodzajów produktów we frytkownicy beztłuszczowej z urządzenia może wydobywać się para.
 12. Produkty żywnościowe należy przenosić z pojemnika do misek lub talerzy, używając szczypiec.
 13. Po przygotowaniu jednej porcji produktów spożywczych we frytkownicy beztłuszczowej można w dowolnym momencie rozpocząć gotowanie kolejnej porcji.

II. II. Ustawienia

Poniższa tabela pomoże wybrać ustawienia podstawowe dla potraw, które mają być przyrządzone. Uwaga: Należy mieć na uwadze, że ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny. Produkty żywnościowe różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, dlatego nie możemy zagwarantować, że ustawienia będą najlepsze dla danego produktu żywnościowego. Technologia szybkiej wymiany powietrza jest w stanie ponownie błyskawicznie ogrzać powietrze wewnątrz urządzenia, zatem wyciągnięcie pojemnika do smażenia z frytkownicy beztłuszczowej podczas pracy urządzenia nie będzie miało istotnego wpływu na proces przyrządzania.

III. Uwaga

1. Mniejsze produkty żywnościowe będą wymagały krótszego czasu przyrządzania niż produkty żywnościowe o większych rozmiarach.

2. Przy większej ilości produktów żywnościowych czas przyrządzania należy nieco zwiększyć, a przy mniejszej ilości produktów jedynie nieco zmniejszyć.
3. Podczas procesu przyrządzania odwracanie na drugą stronę małych produktów żywnościowych może poprawić końcowy efekt, przyczyniając się do równomiernego smażenia żywności.
4. Dzięki dodaniu niewielkiej ilości oleju do świeżych ziemniaków potrawa będzie bardziej chrupiąca. Po dodaniu oleju produkty żywnościowe należy odstawić na kilka minut przed rozpoczęciem smażenia we frytkownicy beztłuszczowej.
5. We frytkownicy beztłuszczowej nigdy nie należy smażyć produktów o wysokiej zawartości oleju, takich jak kiełbaski itp.
6. Przekąski, które można przyrządzić w piekarniku, można również przyrządzić we frytkownicy beztłuszczowej.
7. Optymalna waga produktów do przygotowania chipsów
8. Frytkownicę beztłuszczową można używać do odgrzewania potraw. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C, maksymalny czas gotowania wynosi 10 minut.

Ziemniaki i frytki

Rodzaj potrawy	Min. i maks. ilość produktu	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewracanie	Informacje dodatkowe
Cienkie frytki mrożone	200-400	12-16	200	Przewracanie	
Grube frytki mrożone	200-400	12-20	200	Przewracanie	
Domowe frytki (8x8 mm)	200-350	18-25	180	Przewracanie	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe chipsy z ziemniaków	200-350	18-22	180	Przewracanie	Dodać ½ łyżki oleju
Placki ziemniaczane	200	15-18	180		
Ziemniaki na maśle	300	18-22	180		

Mięso

Rodzaj potrawy	Min. i maks. ilość produktu	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewracanie	Informacje dodatkowe
Befszyk	100-300	8-12	180	Przewracanie	
Kotlet schabowy	100-300	10-14	180	Przewracanie	
Hamburger	100-300	7-14	180	Przewracanie	Dodać ½ łyżki oleju
Paszteciki z kiełbaskami	100-300	13-15	200	Przewracanie	Dodać ½ łyżki oleju
Podudzie z kurczaka	100-300	18-22	180	Przewracanie	Dodać ½ łyżki oleju
Pierś z kurczaka	100-300	10-15	180		Dodać ½ łyżki oleju

Przekąski

Rodzaj potrawy	Min. i maks. ilość produktu	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewracanie	Informacje dodatkowe
Sajgonki	100-300	8-10	200	Przewracanie	Dodać ½ łyżki oleju
Mrożone panierowane kawałki kurczaka	100-300	6-10	200	Przewracanie	Dodać ½ łyżki oleju
Mrożone kawałki ryby	100-300	6-10	200		Dodać ½ łyżki oleju
Mrożona panierowana przekąska serowa	100-300	8-10	200		Dodać ½ łyżki oleju
Warzywa gotowane	100-300	10	180		

Uwaga: Jeśli frytkownica nie jest rozgrzana, czas gotowania należy wydłużyć o 3 minuty.

Samodzielne przygotowywanie frytek

Aby uzyskać najlepszy efekt, radzimy używać wstępnie podsmażonych frytek (np. frytek mrożonych). Aby samodzielnie przygotować frytki, postępuj zgodnie z poniższą instrukcją.

1. Obierz ziemniaki i pokrój je na małe frytki.
2. Namocz frytki w misce przez co najmniej 20 minut, wyjmij je i odsącz na ręczniku kuchennym.
3. Używając łyżki, wlej oliwę z oliwek do miski, włóż do niej frytki ziemniaczane i wymieszaj tak, aby wszystkie frytki zostały równomiernie posmarowane oliwą.
4. Wyciągnij frytki ziemniaczane z miski rękami lub przyborami kuchennymi, a resztę oliwy pozostaw w misce. Następnie wrzuć frytki ziemniaczane do pojemnika do smażenia.
Uwaga:
 1. Przed wrzuceniem frytek do pojemnika do smażenia umieść w pojemniku tackę.
 2. Nie wrzucaj wszystkich frytek naraz do pojemnika, aby nie dopuścić do zebrania się na koniec smażenia nadmiernej ilości oliwy na dnie pojemnika.
5. Usmaż frytki zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszym rozdziale.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Urządzenie, wewnątrz pojemnika do smażenia oraz tacki do smażenia są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich materiałów czyszczących, ponieważ spowoduje to uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
2. Używając wilgotnej szmatki, wyczyść zewnętrzną część urządzenia.
3. Wyczyść pojemnik do smażenia lub tackę za pomocą gorącej wody, detergentu i miękkiej gąbki. Do zbiornika do smażenia wlej gorącą wodę z detergentem. Do pojemnika do smażenia włóż tackę i pozostaw do odmoknięcia na 10 minut.
4. Wyczyść wewnątrz urządzenia za pomocą gorącej wody i miękkiej gąbki.
5. Używając szczoteczki, wyczyść elementy grzewcze i wymieć resztki jedzenia.
6. Okresowo za pomocą szczotki przeczyszczyć otwór wlotu powietrza i otwór wylotu powietrza tak, aby zapewnić stały przepływ powietrza przez te otwory.

Przechowywanie

1. Wyciągnij wtyczkę z sieci i odczekaj aż urządzenie ostygnie.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy zostały wyczyszczone i wysuszone.
3. Zwiń przewód zasilający.

Gwarancja i serwisowanie

W przypadku konieczności naprawy urządzenia lub obsługi serwisowej albo w razie jakichkolwiek wątpliwości można skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta.

Jeśli w pobliżu nie ma Centrum Obsługi Klienta, można skontaktować się z lokalnym dystrybutorem.

Usterki i rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Metoda rozwiązania problemu
Frytkownica nie działa	Wtyczka urządzenia nie jest włożona do gniazdka elektrycznego.	Włóż wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
	Użytkownik nie ustawił timera.	Przekręć pokrętkę timera, aby ustawić odpowiedni czas gotowania i włączyć urządzenie.
Przygotowywane we frytkownicy jedzenie jest niedogotowane	Zbyt duża ilość jedzenia w pojemniku do smażenia.	Umieść produkty spożywcze w pojemniku do smażenia w małych partiach. Smażenie w mniejszych partiach jest bardziej równomierne.
	Ustawiona temperatura smażenia jest zbyt niska.	Przekręć pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić wymaganą temperaturę. (Patrz fragment „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”)
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Przekręć pokrętkę timera, aby określić czas gotowania. (Patrz fragment „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”)
Produkty we frytkownicy nie są równomiernie usmażone	Niektóre produkty wymagają przewrócenia na drugą stronę podczas smażenia.	Jeśli niektóre produkty leżą na wierzchu lub są złączone z innymi składnikami żywności (np. smażone frytki), należy je obrócić w trakcie przygotowania. (Patrz fragment „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”)
Smażona przekąska po wyciągnięciu z frytkownicy nie jest chrupiąca	Wybrana przekąska musi być pieczona w tradycyjnej frytkownicy.	Można użyć piekarnika lub dodać trochę oleju na potrawę, aby zwiększyć jej chrupkość.

Problem	Możliwe przyczyny	Metoda rozwiązania problemu
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Smażone są produkty o dużej zawartości oleju.	Podczas smażenia we frytkownicy beztłuszczowej składników spożywczych o stosunkowo wysokiej zawartości tłuszczu, duża ilość tłustych oparów przedostaje się do pojemnika do smażenia. Olej będzie wytwarzał biały dym, a pojemnik może być bardziej gorący niż zwykle. Nie będzie to jednak miało wpływu na końcowy efekt smażenia.
	W pojemniku do smażenia znajdują się pozostałości starego oleju z poprzedniego smażenia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzania oleju i tłuszczu wewnątrz frytkownicy. Dopilnuj, by wyczyścić pojemnik frytkownicy po każdym użyciu.
Świeże frytki nie zostały równomiernie usmażone we frytkownicy	Frytki nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Użyj świeżych ziemniaków i postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Samodzielne przygotowanie frytek”.
Smażone frytki po wyciągnięciu z frytkownicy nie są chrupiące	Stopień chrupkości zależy od zawartości oleju i wilgoci zawartej we frytkach.	Upewnij się, że frytki zostały odpowiednio odsączone przed dodaniem do nich oleju.
		Dzięki pocięciu frytek na mniejsze kawałki będą one bardziej lekkie i chrupiące.
		Frytki będą lżejsze i bardziej chrupiące po dodaniu do nich niewielkiej ilości oleju.





Distributed by: **OCG Retail**

Eemnesserweg 11-10

1251 NA Laren

the Netherlands

klantenservice@omnichannelgroup.com



blumill.shop