



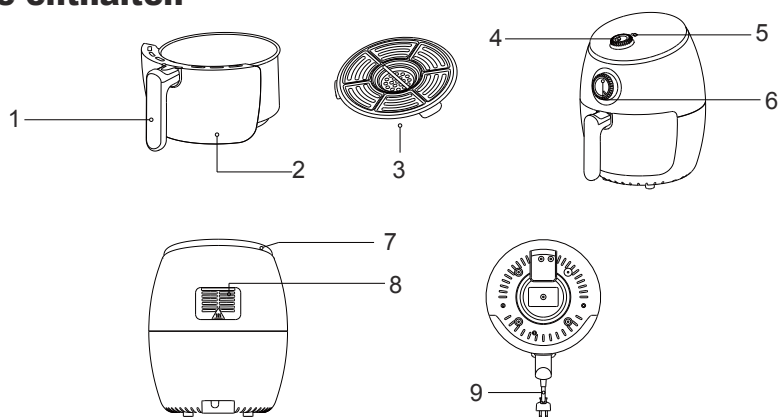
**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual  
Handleiding  
Manuel d'instructions  
Instrukcja użytkowania  
Manual de instrucciones**



**Heißluft-Fritteuse  
Air fryer  
Friteuse à air chaud  
Hetelucht friteuse  
Frytkownica powietrzna  
Freidora**

**AF-1000.1M**



**REFERENZBILDER****Teile enthalten**

1. Griff
2. Pfanne
3. Backblech
4. Temperaturregelung
5. Anzeige
6. Timer
7. Lufteinlass
8. Luftauslass
9. Netzkabel

**WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und verwahren Sie es für Zukunftsbezug.

Vorsicht

1. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus, da es elektrische Komponenten und Heizelemente enthält.
2. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
3. Füllen Sie die Pfanne nicht über, damit der Inhalt nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommt.
4. Decken Sie den Lufteinlass oder die Lufteinlässe nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
5. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.



6. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

#### Warnung

1. Überprüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung Ihrer lokalen Netzspannung entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, müssen Sie es von einem Fachmann ersetzen lassen, um eine potenzielle Gefahr zu vermeiden.
4. Dieses Gerät kann nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts angewiesen.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt.
7. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
8. Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
9. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an und stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
10. Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen Zeitschalter an, um eine möglicherweise gefährliche Situation zu vermeiden.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.

#### Beachten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
2. Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist weder für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen, noch ist es für Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts oder anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
3. Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und lehnt jegliche Fähigkeit zu verursachten Schäden ab.
4. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da sonst Ihre Garantie ungültig wird. Wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler.
5. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder



reinigen.

7. Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun sind. Verbrannte Reste entfernen. Braten Sie frische Kartoffeln nicht bei einer Temperatur über 180 ° C (um die Produktion von Acrylamid zu minimieren).

### **Automatische Abschaltung**

Das Gerät verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Wenn der Timer auf 0 steht, wird ein Alarm ausgelöst und dann ausgeschaltet.

Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

### **VERWENDUNG DES GERÄTS**

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Pfanne und das Tablett gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wischen Sie die Innen- und Außenseite mit einem feuchten Tuch ab.

#### **WARNUNG**

Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Pfanne. Dieses Gerät verwendet heiße Luft zum Braten.

Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
2. Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
3. Stellen Sie sicher, dass das Backblech richtig in die Pfanne eingesetzt ist.
4. Stecken Sie das mitgelieferte Netzkabel in die Rückseite des Geräts.

Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stören, die Leistung beeinträchtigen und das Gerät möglicherweise beschädigen kann

Verwendung des Geräts

Die Luftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Luftfritteuse.
3. Geben Sie Ihre Zutaten in die Pfanne.

Achtung: Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne eingebautes Backblech.

4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Luftfritteuse.

Achtung: Berühren Sie die Pfanne oder das Tablett während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß werden. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Informationen zum Ermitteln der richtigen Temperatur finden Sie in der mitgelieferten Einstellungsanleitung.

6. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutat. Weitere Informationen finden Sie im Einstellungshandbuch.

7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit. Fügen Sie der Zeit, in der das Gerät kalt ist, 3 Minuten hinzu.  
Betriebshinweise

- Die Heizleuchte leuchtet auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist
- Während des Heißluftbratvorgangs geht das Heizlicht an und erlischt regelmäßig. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.

- Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird am Boden der Pfanne gesammelt.

8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und - ohne das Tablett aus der Pfanne zu nehmen - schütteln Sie den Inhalt mit dem Griff. Schieben Sie zum Schluss die Pfanne zurück in die Luftfritteuse, um fortzufahren.

9. Wenn Sie die Glocke hören, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

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

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein. Nach dem Braten an der Luft sind die Pfanne und die Zutaten heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Luftfritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

Tipp: Verwenden Sie eine Zange, einen Servierlöffel oder ähnliches, um zerbrechliche oder große Teile an Zutaten zu entfernen.

11. Sie müssen nicht warten, um die Luftfritteuse direkt nach dem Kochen einer Reihe von Zutaten wieder zu verwenden. Nach mehreren Zyklen befindet sich möglicherweise zu viel Öl oder Reste in der Pfanne oder bestimmte Arten von Lebensmitteln, die Sie möglicherweise entfernen möchten, bevor Sie weiter braten. Warten Sie in diesem Fall, bis sich das Gerät abgekühlt hat, und befolgen Sie die im Abschnitt "Reinigung" beschriebenen Schritte.

12. Wenn Sie den Griff und die Blende aus der Pfanne entfernen möchten, drücken Sie den Entriegelungsknopf und entfernen Sie ihn in einem Winkel.  
Automatisches Ausschalten

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

automatisch, wenn die Pfanne während des Garzyklus entfernt wird und dann beide Lichter ausgehen. Nach dem Wiedereinsetzen in die Friteuse setzt das Gerät seinen Kochzyklus fort und beide Lichter leuchten wieder auf.

## **Reinigung**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Öl- und Rückstandsansammlungen zu vermeiden.

Die Pfanne ist antihafbeschichtet. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallutensilien oder Scheuermittel, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

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

Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne und das Backblech, damit die Luftfriteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen des hellen Bereichs ein trockenes Tuch.

3. Reinigen Sie die Pfanne und das Backblech mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können verbleibende Ablagerungen mit einem Entfettungsmittel entfernen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

6. Warten Sie vor dem Betrieb, bis das Gerät getrocknet ist.

## **KOCHANLEITUNG**

Die folgende Tabelle enthält einige allgemeine Einstellungen, die Sie möglicherweise nützlich finden.

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

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, stört das kurze Herausziehen der Pfanne während des Heißluftbratens den Prozess kaum.

Wenn Sie beim Kochen von Kartoffeln etwas Öl hinzufügen, werden diese knuspriger.

	Minimal Betrag (g)	Maximal	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Shake	Extra Information
Pommes						
Dicke gefrorene Pommes	200-400		12-16	200	Shake	
Dünne gefrorene Pommes	200-400		12-20	200	Shake	
Hausgemachte Pommes (8x8mm)	200-350		18-25	180	Shake	fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelschnitze	200-400		18-22	180	Shake	fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelwürfel	200-400		12-18	180	Shake	fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Rösti	200		15-18	180		
Kartoffelgratin	500		18-22	180		
Fleisch						
Steak	100-300		8-12	180		
Schweinekoteletts	100-300		10-14	180		
Hamburger	100-300		7-14	180		
Würstchen im Schlafrock	100-300		13-15	180		
Hühnerkeulen	100-300		18-22	180		
Hühnerbrust	100-300		10-15	180		
Snacks						
Frühlingsrollen	100-300		8-10	200	Shake	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Hühnernuggets	100-300		6-10	200	Shake	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-300		6-10	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorene panierte Käsesnacks	100-300		8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-300		10	160		

## Tipps

1. Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit als kleinere Mengen.
3. Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Lebensmittel zu vermeiden.
4. Tragen Sie etwas Öl auf frische Kartoffeln auf, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Luftfritteuse.
5. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste in der Luftfritteuse zu.

6. Sie können die Luftfritteuse auch zum Aufwärmen der Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu das Gerät bis zu 10 Minuten auf 150 ° C.

### **Hausgemachte Pommes machen**

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von vorgebackenen (z. B. gefrorenen) Pommes, da diese häufig eine ölige Beschichtung aufweisen. Wenn Sie lieber hausgemachte Pommes machen möchten, befolgen Sie die folgenden Schritte.

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stangen Ihrer bevorzugten Größe.
2. Die Stäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und zum Trocknen auf Küchenpapier legen.
3. Gießen Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Sticks darauf und mischen Sie, bis sie mit Öl überzogen sind.
4. Entfernen Sie die Sticks mit Ihren Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, damit überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Sticks auf das Backblech in der Pfanne.

Hinweis: Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Sticks auf einmal in die Pfanne zu geben. Andernfalls besteht die Gefahr, dass sich am Boden zu viel Öl ansammelt.

5. Braten Sie die Sticks gemäß den Einstellungen in der Tabelle.

### **Lagerung**

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

### **Fehlerbehebung**

1. Problem: Die Zutaten werden ungleichmäßig gekocht.

Grund: Bestimmte Lebensmittel müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden.

Lösung: Weitere Informationen finden Sie im Kochhandbuch.

2. Problem: Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen

Grund: Sie haben Lebensmittel verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.

Lösung: Streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

3. Problem: Die Pfanne kann nicht richtig in das Gerät geschoben werden.

Grund: Der Korb ist zu voll.

Lösung: Füllen Sie den Korb nicht über das maximale Niveau hinaus.



4. Problem: Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.

Grund: Sie bereiten fettige Zutaten zu.

Lösung: Beim Braten fettiger Zutaten befindet sich eine größere Menge Öl in der Pfanne, wodurch weißer Rauch entsteht. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.

5. Problem: Hausgemachte Pommes Frites werden ungleichmäßig gebraten.

Grund: Die Chips wurden vor dem Braten nicht richtig eingeweicht.

Lösung: Die Kartoffeln mindestens 30 Minuten in einer Schüssel einweichen, herausnehmen und vor dem Braten auf Küchenpapier trocknen.

6. Problem: Hausgemachte Chips sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen.

Grund: Die Knusprigkeit der Chips hängt von der Menge an Wasser und Öl in den Chips ab.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Chips vor dem Braten richtig getrocknet sind.

## Technische Daten

Netzspannung: 220-240V~ 50/60Hz

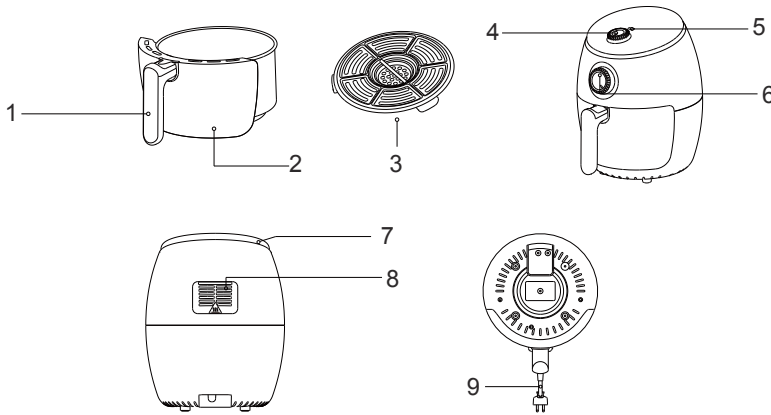
Leistung: 1000W

## Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

**REFERENCE PICTURES****Parts Included**

1. Handle
2. Pan
3. Baking Tray
4. Temperature Control
5. Indicator
6. Timer
7. Air Inlet
8. Air Outlet
9. Power Cord

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

**Caution**

1. Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap as it contains electrical components and heating elements.
2. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
3. Do not overfill the pan to avoid the contents from coming into contact with the heating elements.
4. Do not cover the air inlet or outlets while the appliance is operating.
5. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
6. Never touch the inside of the appliance while it is operating.

## **Warning**

1. Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to your local main voltage before you connect the appliance.
2. Do not use the appliance if the plug, power cable or appliance itself is damaged.
3. If the power cable becomes damaged, you must have it replaced by a professional in order to avoid a potential hazard.
4. This appliance cannot be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children younger than 8 when it is switched on or is cooling down.
7. Keep the power cable away from hot surfaces.
8. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
9. Only connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the socket properly.
10. Never connect this appliance to a timer switch to avoid a potentially hazardous situation.
11. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.

## **Notice**

1. Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
2. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts or other residential environments.
3. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it's not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and refuses any ability for damage caused.
4. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your guarantee becomes invalid. Contact your retailer in the event of any problems.
5. Always unplug the appliance after use.
6. Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
7. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove any burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

## **Automatic Shut-off**

The appliance has an automatic shut-off function meaning that when the timer gets to 0 it will sound an alarm and then turn off.

To turn the appliance off manually, turn the dial anti-clockwise to 0.

## **USING THE APPLIANCE**

### Before First Use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the frying pan and tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge. Wipe the inside and outside with a damp cloth.

### WARNING

Never pour oil or fat into the pan. This appliance uses hot air to fry.

### Preparing for Use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
  2. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
  3. Ensure the baking tray is correctly inserted into the pan.
  4. Plug the included power cord into the back of the appliance.
- Do not put anything on top of the appliance as this can disrupt the airflow, reducing performance and potentially damaging the unit.

### Using the Appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients.

1. Insert the power plug into an earthed wall socket.
  2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
  3. Put your ingredients in the pan.
- Caution: never use the pan without the baking tray installed.
4. Slide the pan back into the air fryer.

Caution: Do not touch the pan or tray during and for some time after use, as they get very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See the settings guide included to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient. Again, see the settings guide.
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required time Add 3 minutes to the time when the appliance is cold.

### Operational Notes

- The heating light comes on until the required temperature is achieved
- During the hot air frying process, the heating light comes on and goes out periodically. This indicates that the heating element is turning on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and - without removing the tray from the pan-shake the contents using the handle. Finally, slide the pan back into the air fryer to resume.

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

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

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes. After air frying, the pan and the ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

Tip: Use tongs, a serving spoon, or similar to aid the removal of fragile or large amounts of ingredients.

11. You don't need to wait to use the air fryer again straight after cooking a set of ingredients. There may be an excessive amount of oil or remnants in the pan after several cycles, or certain types of food, which you may want to remove before continuing to fry. In such a case, wait for the appliance to cool down and follow the correct procedure outlined in the "Cleaning" section.

12. If you want to remove the handle and fascia from the pan, press the release button and remove on an angle.

#### Automatic Switch-Off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0. The Air Fryer will automatically if the Pan is removed during the cooking cycle and then the both lights are turning off. Once replaced back into the fryer, the unit will continue its cooking cycle and then the lights come on.

## Cleaning

Clean the appliance after every use to avoid oil and remnants building up. The pan has a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the coating.

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

Note: remove the pan and baking tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Note: you should use a dry cloth to clean the light area.

3. Clean the pan and the baking tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing agent to remove any remaining deposits.

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

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
6. Wait for the unit to dry before operating.

## COOKING GUIDE

The table below contains some common settings you may find useful.

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

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

Adding a little oil while cooking potatoes will make them crispier.

	Min-Max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra Information
<b>Potato &amp; Fries</b>					
Thick frozen fries	200-400	12-16	200	Shake	
Thin frozen fries	200-400	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	200-350	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	200-400	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	200-400	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	200	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-300	8-12	180		
Pork chops	100-300	10-14	180		
Hamburger	100-300	7-14	180		
Sausage roll	100-300	13-15	180		
Drumsticks	100-300	18-22	180		
Chicken breast	100-300	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-300	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-300	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-300	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-300	10	160		

## Tips

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time than smaller quantities.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help to prevent unevenly-fried food.
4. Apply some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To do this, set the device to 150 °C for up to 10 minutes.

## Making Home-Made Fries

For the best results, we advise the use of pre-baked (e.g. frozen) fries as these often have an oily coating. If you would rather make home-made fries, follow the steps below.

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

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks into the pan in one go, otherwise you risk excess oil collecting at the bottom.

5. Fry the sticks according to the settings in the table.

## Storage

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

## Troubleshooting

1. problem: The ingredients are cooked unevenly.

Reason: Certain foods need shaking halfway through cooking.

Solution: See the Cooking Guide for more information.

2. problem: Snacks are not crispy when they come out of the air fryer

Reason: You used food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.

Solution: Lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

3. problem: The pan cannot be slid into the appliance properly.

Reason: The basket is too full.

Solution: Do not fill the basket beyond the max level.

4. problem: White smoke comes out of the appliance.

Reason: You are preparing greasy ingredients.

Solution: When frying greasy ingredients there will be a larger amount of oil in the pan which produces white smoke. This will not affect the appliance or end result.

5. problem: Home-made chips are fried Unevenly.

Reason: The chips have not been soaked properly before frying.

Solution: Soak the potatoes in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them on kitchen paper before frying.

6. problem: Home-made chips are not crispy when they come out of the air fryer.

Reason: The crispness of the chips depends on the amount of water and oil in the chips.

Solution: Make sure the chips are dried properly before frying.

## Specification

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 1000W

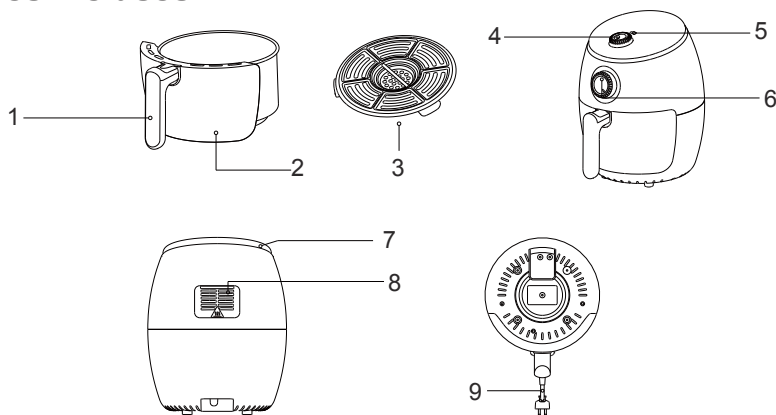
## Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.



**PHOTOS DE RÉFÉRENCE****Pièces incluses**

1. Poignée
2. Pan
3. Plateau de cuisson
4. Contrôle de la température
5. Indicateur
6. Minuterie
7. Entrée d'air
8. Sortie d'air
9. Cordon d'alimentation

**GARANTIES IMPORTANTES**

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le référence future.

Mise en garde

1. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet car il contient des composants électriques et des éléments chauffants.
2. Ne laissez pas d'eau ou autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
3. Ne remplissez pas trop la casserole pour éviter que le contenu n'entre en contact avec les éléments chauffants.
4. Ne couvrez pas l'entrée ou les sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
5. Ne remplissez pas la casserole d'huile car cela pourrait provoquer un

incendie.

6. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

### **Attention**

1. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à votre tension secteur locale avant de brancher l'appareil.

2. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

3. Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par un professionnel afin d'éviter un danger potentiel.

4. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

6. Conservez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est allumé ou refroidit.

7. Gardez le câble d'alimentation loin des surfaces chaudes.

8. Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.

9. Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre et assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.

10. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie pour éviter une situation potentiellement dangereuse.

11. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.

### **Remarquer**

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

2. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les magasins, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail, ni à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes ou autres environnements résidentiels.

3. Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et refuse toute possibilité de dommages causés.

4. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, sinon votre garantie devient invalide. Contactez votre revendeur en cas de problème.

5. Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
6. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
7. Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent du jaune doré au lieu de foncés ou bruns. Retirez tous les restes brûlés. Ne faites pas frire des pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 ° C (pour minimiser la production d'acrylamide).

### **Arrêt automatique**

L'appareil dispose d'une fonction d'arrêt automatique, ce qui signifie que lorsque la minuterie arrive à 0, une alarme retentit, puis s'éteint.

Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur 0.

### **UTILISATION DE L'APPAREIL**

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la poêle et le plateau avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge non abrasive. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.

#### **ATTENTION**

Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans le moule. Cet appareil utilise de l'air chaud pour faire frire.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau.
2. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
3. Assurez-vous que la plaque de cuisson est correctement insérée dans le moule.
4. Branchez le cordon d'alimentation fourni à l'arrière de l'appareil.

Ne placez rien sur l'appareil car cela peut perturber le flux d'air, réduire les performances et potentiellement endommager l'appareil.

Utilisation de l'appliance

La friteuse à air peut préparer une large gamme d'ingrédients.

1. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air.
3. Mettez vos ingrédients dans la casserole.

Attention: n'utilisez jamais la casserole sans la plaque de cuisson installée.

4. Remettez la casserole dans la friteuse à air.

Attention: Ne touchez pas la casserole ou le plateau pendant et pendant un certain temps après utilisation, car ils deviennent très chauds. Tenez la casserole uniquement par la poignée.

5. Tournez le bouton de contrôle de la température à la température requise. Consultez le guide des paramètres inclus pour déterminer la bonne température.

6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient. Encore une fois, consultez le guide des paramètres.

7. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie sur la durée requise. Ajoutez 3 minutes à l'heure à laquelle l'appareil est froid.

Notes opérationnelles

- La lumière de chauffage s'allume jusqu'à ce que la température requise soit atteinte

- Pendant le processus de friture à air chaud, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint

périodiquement. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.

- L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond de la casserole.

8. Certains ingrédients doivent être secoués au milieu du temps de préparation. Pour secouer les ingrédients, tirez le moule hors de l'appareil par la poignée et - sans retirer le plateau du moule, secouez le contenu à l'aide de la poignée. Enfin, faites glisser la casserole dans la friteuse à air pour reprendre.

9. Lorsque vous entendez la cloche, le temps réglé s'est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

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

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires. Après la friture à l'air, la poêle et les ingrédients seront chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.

Astuce: utilisez des pinces, une cuillère de service ou similaire pour faciliter l'élimination des quantités d'ingrédients.

11. Vous n'avez pas besoin d'attendre pour utiliser à nouveau la friteuse à air juste après la cuisson d'un ensemble d'ingrédients. Il peut y avoir une quantité excessive d'huile ou de restes dans la casserole après plusieurs cycles, ou certains types d'aliments, que vous voudrez peut-être retirer avant de continuer à frire. Dans ce cas, attendez que l'appareil refroidisse et suivez la procédure correcte décrite dans la section "Nettoyage".

12. Si vous souhaitez retirer la poignée et le carénage du plateau, appuyez sur le bouton de déverrouillage et retirez-le sur un angle.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque le compte à rebours est passé à 0, l'appareil émet un son de cloche et s'éteint automatiquement. Pour

éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur 0. La friteuse à air psuse automatiquement si la casserole est retirée pendant le cycle de cuisson, puis les deux voyants s'éteignent. Une fois replacée dans la friteuse, l'unité continuera son cycle de cuisson, puis l'air léger s'allumera.

## **Nettoyage**

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'huile et de résidus.

La poêle a un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement.

1. Retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: retirez la casserole et la plaque de cuisson pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Remarque: vous devez utiliser un chiffon sec pour nettoyer la zone claire.

3. Nettoyez la casserole et la plaque de cuisson avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un dégraissant pour éliminer les dépôts restants.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

6. Attendez que l'unité sèche avant de l'utiliser.

## **GUIDE DE CUISSON**

Le tableau ci-dessous contient certains paramètres courants qui peuvent vous être utiles.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications.

Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients particuliers.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirer brièvement la casserole hors de l'appareil pendant la friture à air chaud perturbe à peine le processus.

Ajouter un peu d'huile pendant la cuisson des pommes de terre les rendra plus croustillantes.

	Min max Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Supplémentaire Information
Frites					
Frites surgelées épaisses	200-400	12-16	200	Secouer	
Frites surgelées minces	200-400	12-20	200	Secouer	
Frites maison (8x8mm)	200-350	18-25	180	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	200-400	18-22	180	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	200-400	12-18	180	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rosti	200	15-18	180		
Gratin dauphinois	500	18-22	180		
Viande de volaille					
Steak	100-300	8-12	180		
Côtes de porc	100-300	10-14	180		
Hamburger	100-300	7-14	180		
Rouleau de saucisse	100-300	13-15	180		
Pilons	100-300	18-22	180		
Poitrine de poulet	100-300	10-15	180		
Collations					
Rouleaux de printemps	100-300	8-10	200	Secouer	Utiliser au four
Pépites de poulet surgelées	100-300	6-10	200	Secouer	Utiliser au four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-300	6-10	200		Utiliser au four
Collations au fromage pané et surgelé	100-300	8-10	180		Utiliser au four
Légumes farcis	100-300	10	160		

## Conseils

1. Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long que de plus petites quantités.
3. Le fait de secouer des ingrédients plus petits au milieu du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter les aliments frits de manière inégale.
4. Appliquez de l'huile sur les pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

5. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
6. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour ce faire, réglez l'appareil à 150 ° C pendant 10 minutes maximum.

### **Faire des frites maison**

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation de frites précuites (par exemple surgelées) car celles-ci ont souvent un revêtement huileux. Si vous préférez faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de votre taille préférée.
2. Faites tremper les bâtons dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et posez-les sur du papier absorbant pour les sécher.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les bâtonnets sur le dessus et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
4. Retirez les bâtons du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste derrière dans le bol. Mettez les bâtons sur la plaque de cuisson dans la casserole.

Remarque: N'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtons dans la casserole en une seule fois, sinon vous risquez de collecter l'excès de liquide au fond.

5. Faites frire les bâtonnets selon les paramètres du tableau.

### **Espace de rangement**

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

### **Dépannage**

1. problème: les ingrédients sont cuits de manière inégale.

Raison: certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson.

Solution: Consultez le Guide de cuisson pour plus d'informations.

2. problème: les collations ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse

Raison: vous avez utilisé des aliments destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.

Solution: Brossez légèrement un peu d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.

3. problème: la casserole ne peut pas être glissée correctement dans l'appareil.

Raison: le panier est trop plein.

Solution: ne remplissez pas le panier au-delà du niveau maximum.

4. problème: de la fumée blanche sort de l'appareil.

Raison: vous préparez des ingrédients gras.

Solution: Lors de la friture d'ingrédients gras, il y aura une plus grande quantité d'huile dans la poêle, ce qui produira de la fumée blanche. Cela n'affectera pas l'appareil ou le résultat final.

5. problème: les frites maison sont frites de manière inégale.

Raison: Les frites n'ont pas été trempées correctement avant la friture.

Solution: Faire tremper les pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, les retirer et les sécher sur du papier absorbant avant de les faire frire.

6. problème: les chips maison ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.

Raison: la netteté des chips dépend de la quantité d'eau et d'huile dans les chips.

Solution: assurez-vous que les frites sont bien séchées avant de les faire frire.

## Fiche technique

Tension: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 1000W

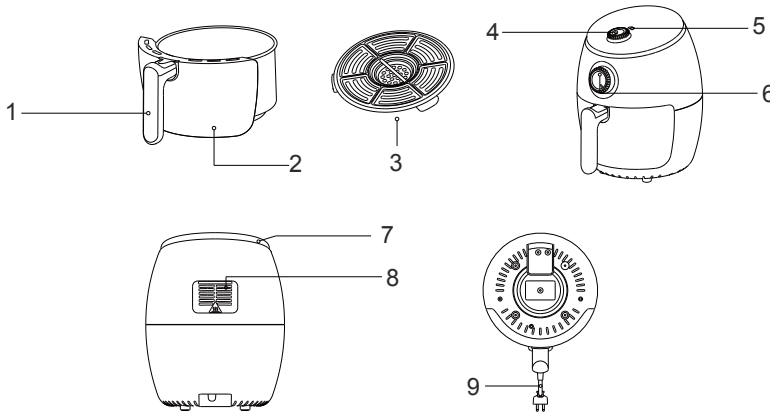
## Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.



**REFERENTIEBEELDEN****Onderdelen inbegrepen**

1. Greep
2. Pan
3. Bakplaat
4. Temperatuurregeling
5. Indicator
6. Timer
7. Luchtinlaat
8. Luchtuitlaat
9. Netsnoer

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstige referentie.

**Voorzichtigheid**

1. Dompel het apparaat nooit onder in water en spoel het ook niet af onder de kraan omdat het elektrische componenten en verwarmingselementen bevat.
2. Laat geen water of andere vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
3. Doe de pan niet te vol om te voorkomen dat de inhoud in contact komt met de verwarmingselementen.
4. Bedek de luchtinlaat of -uitlaten niet terwijl het apparaat in werking is.
5. Vul de pan niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
6. Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het in werking is.

## **Waarschuwing**

1. Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met uw lokale netspanning voordat u het apparaat aansluit.
2. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
3. Als de stroomkabel beschadigd raakt, moet u deze laten vervangen door een professional om een mogelijk gevaar te voorkomen.
4. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het is ingeschakeld of afkoelt.
7. Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken.
8. Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
9. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
10. Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om een mogelijk gevaarlijke situatie te voorkomen.
11. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.

## **Merk op**

1. Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
2. Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, en het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts of andere woonomgevingen.
3. Als het apparaat onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden, of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en vervalt elke mogelijkheid voor veroorzaakte schade.
4. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, anders vervalt uw garantie. Neem bij problemen contact op met uw dealer.
5. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
6. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of

schoonmaakt.

7. Zorg ervoor dat de ingrediënten die in dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn in plaats van donker of bruin. Verwijder alle verbrande restanten. Frituur verse aardappelen niet op een temperatuur boven 180 ° C (om de aanmaak van acrylamide te minimaliseren).

### **Automatische uitschakeling**

Het apparaat heeft een automatische uitschakelfunctie, wat betekent dat wanneer de timer op 0 komt, er een alarm klinkt en vervolgens wordt uitgeschakeld.

Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de draaiknop linksom naar 0.

## **HET APPARAAT GEBRUIKEN**

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Reinig de koekenpan en bakplaat grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Veeg de binnen- en buitenkant af met een vochtige doek.

### **WAARSCHUWING**

Giet nooit olie of vet in de pan. Dit apparaat gebruikt hete lucht om te bakken.

Vorbereiden voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en horizontaal oppervlak.
  2. Plaats het apparaat niet op niet-hittebestendige oppervlakken.
  3. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de pan is geplaatst.
  4. Steek het meegeleverde netsnoer in de achterkant van het apparaat.
- Plaats niets bovenop het apparaat, omdat dit de luchtstroom kan verstoren, de prestaties kan verminderen en mogelijk het apparaat kan beschadigen

Het apparaat gebruiken

De heteluchtfriteuse kan een groot aantal ingrediënten bereiden.

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Doe je ingrediënten in de pan.

Let op: gebruik de pan nooit zonder de bakplaat.

4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.

Let op: Raak de pan of bak niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, omdat deze erg heet worden. Houd de pan alleen vast bij het handvat.

5. Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur. Zie de meegeleverde instellingengids om de juiste temperatuur te bepalen.
6. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt. Nogmaals, zie de

instellingengids.

7. Draai om het apparaat in te schakelen de timerknop op de gewenste tijd. Voeg 3 minuten toe aan de tijd dat het apparaat koud is.

Operationele opmerkingen

- Het verwarmingslampje gaat branden totdat de gewenste temperatuur is bereikt

- Tijdens het frituren met hete lucht gaat het verwarmingslampje aan en gaat uit periodiek. Dit geeft aan dat het verwarmingselement aan en uit gaat om de ingestelde temperatuur te behouden.

- Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.

8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.

Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u de inhoud zonder het bakje uit de pan te halen met het handvat. Schuif ten slotte de pan terug in de heteluchtfriteuse om te hervatten.

9. Als u de bel hoort, is de ingestelde tijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

Let op: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Draai hiervoor de temperatuurregelknop op 0.

10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de pan gewoon terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar extra minuten. Na het frituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de heteluchtfriteuse, kan er stoom uit de pan ontsnappen.

Tip: gebruik een tang, een opscheplepel of iets dergelijks om te helpen bij het verwijderen van kwetsbare of grote hoeveelheden ingrediënten.

11. U hoeft niet te wachten om de heteluchtfriteuse weer te gebruiken direct na het koken van een set ingrediënten. Er kan een overmatige hoeveelheid olie of resten in de pan zijn na verschillende cycli, of bepaalde soorten voedsel, die u misschien wilt verwijderen voordat u verder gaat met bakken. Wacht in dat geval tot het apparaat is afgekoeld en volg de juiste procedure zoals beschreven in het gedeelte "Reiniging".

12. Als u de handgreep en het dashboard uit de pan wilt verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop en verwijdert u deze onder een hoek.

Automatische uitschakeling

Dit apparaat is uitgerust met een timer. Als de timer tot 0 heeft afgeteld, geeft het apparaat een belgeluid en schakelt het automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de timerknop linksom naar 0. De Air Fryer zal automatisch psuse als de pan wordt verwijderd tijdens de kookcyclus en dan gaan beide lampjes uit. Eenmaal terug in de friteuse geplaatst, zet het apparaat zijn kookcyclus voort en gaat de lichte lucht aan.

## **Reiniging**

Reinig het apparaat na elk gebruik om te voorkomen dat er olie en restanten ophopen.

De pan heeft een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de coating kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Let op: verwijder de pan en bakplaat om de heteluchtfriteuse sneller af te laten koelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Let op: gebruik een droge doek om het lichte gebied schoon te maken.

3. Reinig de pan en de bakplaat met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Eventueel achtergebleven aanslag kunt u met een ontvettingsmiddel gebruiken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.

5. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.

6. Wacht tot het apparaat is opgedroogd voordat u het gebruikt.

## **KOOKGIDS**

De onderstaande tabel bevat enkele algemene instellingen die u mogelijk handig vindt.

Opmerking: houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn.

Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, maat, vorm en merk, kunnen we de beste instellingen voor uw specifieke ingrediënten niet garanderen.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat direct opwarmt, wordt het proces nauwelijks gestoord door de pan kort uit het apparaat te trekken tijdens het bakken met hete lucht.

Een beetje olie toevoegen tijdens het koken van aardappelen maakt ze knapperiger.

	Min-Max Bedrag (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra Informatie
Frietjes					
Dikke diepvriesfrietjes	200-400	12-16	200	Schudden	
Dunne bevroren frietjes	200-400	12-20	200	Schudden	
Huisgemaakte patat (8x8mm)	200-350	18-25	180	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	200-400	18-22	180	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	200-400	12-18	180	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rosti	200	15-18	180		
Aardappelgratin	500	18-22	180		
Vlees & Gevogelte					
Steak	100-300	8-12	180		
Varkenskoteletten	100-300	10-14	180		
Hamburger	100-300	7-14	180		
Worstenbroodje	100-300	13-15	180		
Drumsticks	100-300	18-22	180		
Kipfilet	100-300	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-300	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren kipnuggets	100-300	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren vissticks	100-300	6-10	200		Gebruik ovenklaar
Bevroren gepaneerde kaassnacks	100-300	8-10	180		Gebruik ovenklaar
Gevulde groenten	100-300	10	160		

## Tips

1. Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
2. Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd dan kleinere hoeveelheden.
3. Door halverwege de bereidingstijd kleinere ingrediënten te schudden, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kan ongelijkmatig gebakken voedsel worden voorkomen.
4. Breng wat olie aan op verse aardappelen voor een krokant resultaat. Bak uw ingrediënten binnen enkele minuten na het toevoegen van de olie in de heteluchtfriteuse.

5. Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
6. U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Hiervoor stelt u het apparaat maximaal 10 minuten in op 150 ° C.

### **Zelfgemaakte frietjes maken**

Voor het beste resultaat adviseren wij het gebruik van voorgebakken (bijv. Diepvries) frites aangezien deze vaak een olieachtige coating hebben. Volg onderstaande stappen als je liever zelfgemaakte friet maakt.

1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes van het gewenste formaat.
2. Week de stokjes minimaal 30 minuten in een kom met water, haal ze eruit en leg ze op keukenpapier om te drogen.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, leg de stokjes erop en meng tot ze bedekt zijn met olie.
4. Haal de stokjes met uw vingers of keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft. Leg de stokjes op de bakplaat in de pan. Let op: Kantel de kom niet om alle stokjes in één keer in de pan te doen, anders riskeer je teveel aan de bodem.
5. Bak de stokjes volgens de instellingen in de tabel.

### **Opslag**

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

### **Probleemoplossen**

1. probleem: de ingrediënten zijn ongelijk gaar.

Reden: bepaalde voedingsmiddelen moeten halverwege het koken worden geschud.

Oplossing: raadpleeg de kookgids voor meer informatie.

2. probleem: Snacks zijn niet knapperig als ze uit de heteluchtfriteuse komen

Reden: u hebt voedsel gebruikt dat bedoeld is om in een traditionele frituurpan te worden bereid.

Oplossing: Borstel wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.

3. probleem: De pan kan niet goed in het apparaat worden geschoven.

Reden: de mand is te vol.

Oplossing: vul de mand niet verder dan het maximale niveau.

4. probleem: Er komt witte rook uit het apparaat.

Reden: u bereidt vette ingrediënten voor.

Oplossing: Bij het bakken van vette ingrediënten komt er een grotere hoeveelheid olie in de pan waardoor er witte rook ontstaat. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.

5. probleem: zelfgemaakte frites worden ongelijk gebakken.

Reden: de frites zijn niet goed geweekt voordat ze worden gebakken.

Oplossing: Laat de aardappelen minimaal 30 minuten in een kom weken, haal ze eruit en droog ze op keukenpapier voordat je ze bakt.

6. probleem: Zelfgemaakte chips zijn niet knapperig als ze uit de heteluchtfriteuse komen.

Reden: de knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid water en olie in de frites.

Oplossing: Zorg ervoor dat de frites goed zijn gedroogd voordat u ze bakt.

## Specificaties

Spanning: 220-240V~ 50/60Hz

Macht: 1000W

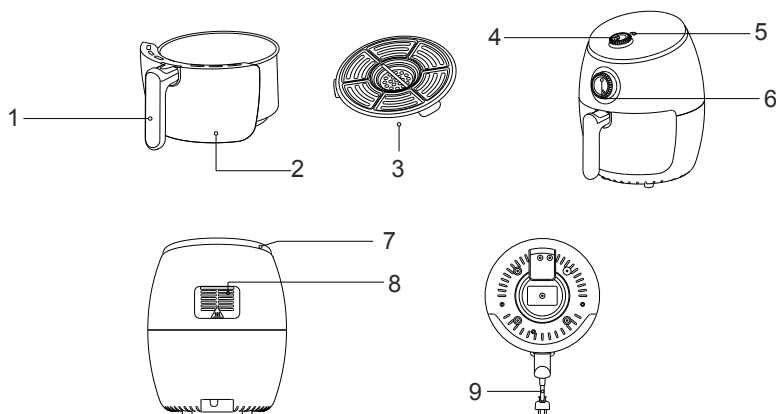
## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geassocieerd is met elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinning en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.



**ZDJĘCIA REFERENCYJNE****Zawiera części**

1. Uchwyt
2. Pan
3. Blacha do pieczenia
4. Kontrola temperatury
5. Wskaźnik
6. Timer
7. Wlot powietrza
8. Wylot powietrza
9. Przewód zasilający

**WAŻNI OCHRONIARZE**

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia i zachowaj ją na przyszłość.

Uwaga

1. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą, ponieważ zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne.
2. Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, aby uniknąć porażenia prądem.
3. Nie przepelniaj naczynia, aby zawartość nie stykała się z elementami grzejnymi.
4. Nie zakrywać wlotu ani wylotów powietrza podczas pracy urządzenia.
5. Nie napełniaj miski olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
6. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania.

## Ostrzeżenie

1. Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
2. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, kabel zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
3. Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, należy zlecić jego wymianę profesjonalście, aby uniknąć potencjalnego zagrożenia.
4. Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
5. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
6. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia, gdy jest włączone lub stygnie.
7. Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących powierzchni.
8. Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
9. Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego i zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
10. Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do wyłącznika czasowego, aby uniknąć potencjalnie niebezpiecznej sytuacji.
11. Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zastona, ani w ich pobliżu.

## Ogłoszenie

1. Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
2. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich środowiskach, jak kuchnie dla personelu, sklepy, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy, ani nie jest przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych miejscach mieszkalnych.
3. Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i nie dopuszcza możliwości spowodowania szkód.
4. Nie podejmuj prób samodzielnej naprawy urządzenia, w przeciwnym razie gwarancja utraci ważność. W przypadku jakichkolwiek problemów skontaktuj się ze sprzedawcą.
5. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka po użyciu.
6. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez około 30 minut przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia.

7. Upewnij się, że składniki przygotowane w tym urządzeniu będą złocistożółte zamiast ciemnego lub brązowego. Usuń wszelkie spalone resztki. Nie smażyć świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180 ° C (aby zminimalizować produkcję akryloamidu).

### **Automatyczne wyłączenie**

Urządzenie posiada funkcję automatycznego wyłączenia, co oznacza, że gdy minutnik osiągnie 0, włączy się alarm, a następnie wyłączy się.

Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, obróć pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na 0.

### **KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA**

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść patelnię i tacę gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i nierysującą gąbką. Wewnątrz i na zewnątrz przetrzeć wilgotną szmatką.

#### **OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie wlewaj oleju ani tłuszczu na patelnię. To urządzenie wykorzystuje do smażenia gorące powietrze.

Przygotowanie do użycia

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
2. Nie stawiaj urządzenia na nieodpornych na ciepło powierzchniach.
3. Upewnij się, że blacha jest prawidłowo włożona do formy.
4. Podłącz dołączony przewód zasilający z tyłu urządzenia.

Nie kładź niczego na urządzeniu, ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza, zmniejszyć wydajność i potencjalnie uszkodzić urządzenie.

Korzystanie z urządzenia

Frytkownica powietrzna może przygotować szeroką gamę składników.

1. Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij patelnię z frytownicy.
3. Umieść składniki na patelni.

Uwaga: nigdy nie używaj formy bez zainstalowanej blachy do pieczenia.

4. Wsuń patelnię z powrotem do frytownicy powietrznej.

Uwaga: nie dotykaj patelni ani tacki podczas i przez jakiś czas po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewają. Trzymaj patelnię tylko za uchwyt.

5. Ustawić pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę. Zapoznaj się z dołączoną instrukcją ustawień, aby określić odpowiednią temperaturę.
6. Określić wymagany czas przygotowania składnika. Zobacz przewodnik po ustawieniach.
7. Aby włączyć urządzenie, obróć pokrętko timera na żądany czas. Dodać 3 minuty do czasu, gdy urządzenie jest zimne.

## Uwagi operacyjne

- Kontrolka ogrzewania włącza się do momentu osiągnięcia żądanej temperatury  
- Podczas smażenia w gorącym powietrzu lampka grzewcza włącza się i gaśnie okresowo. Oznacza to, że element grzejny włącza się i wyłącza, aby utrzymać ustawioną temperaturę.

- Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie naczynia.

8. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Aby wstrząsnąć składnikami, należy wyjąć patelnię z urządzenia za uchwyt i - bez wyjmowania blachy z naczynia - potrząsnąć zawartością za pomocą uchwytu. Na koniec wsuń patelnię z powrotem do frytownicy powietrznej, aby wznowić.

9. Kiedy usłyszysz dzwonek, ustawiony czas upłynął. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na żaroodpornej powierzchni.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. W tym celu należy ustawić pokrętko regulacji temperatury na 0.

10. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut. Po smażeniu na powietrzu patelnia i składniki będą gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z patelni może wydostawać się para.

Wskazówka: użyj szczypec, łyżki do serwowania lub czegoś podobnego, aby ułatwić wyjmowanie delikatnych lub dużych ilości składników.

11. Nie musisz czekać z ponownym użyciem frytkownicy bezpośrednio po ugotowaniu zestawu składników. Po kilku cyklach na patelni może znajdować się nadmierna ilość oleju lub resztek oleju lub niektórych rodzajów potraw, które warto usunąć przed dalszym smażeniem. W takim przypadku należy poczekać, aż urządzenie ostygnie i postępować zgodnie z prawidłową procedurą opisaną w części „Czyszczenie”.

12. Jeśli chcesz zdjąć uchwyt i konsolę z miski, naciśnij przycisk zwalniający i wyjmij pod kątem.

## Automatyczne wyłączenie

To urządzenie jest wyposażone w minutnik. Gdy minutnik odlicza do 0, urządzenie wydaje dźwięk dzwonka i wyłącza się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, obróć pokrętko timera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji 0. Frytownica powietrzna włączy się automatycznie, jeśli patelnia zostanie wyjęta podczas cyklu pieczenia, a następnie oba światła zgasną. Po ponownym włożeniu do frytownicy urządzenie będzie kontynuować cykl gotowania, a następnie zapalą się lampki.

## **Czyszczenie**

Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby uniknąć gromadzenia się oleju i pozostałości.

Patelnia ma nieprzywierającą powłokę. Nie używaj metalowych narzędzi ani materiałów ściernych

środki czyszczące do ich czyszczenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: wyjmij patelnię i blachę do pieczenia, aby frytownica mogła szybciej ostygnąć.

2. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Uwaga: do czyszczenia jasnego obszaru należy używać suchej szmatki.

3. Umyj patelnię i blachę do pieczenia gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbki. Pozostałości osadów można usunąć za pomocą środka odtłuszczającego.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.

5. Wyczyść element grzejny szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

6. Poczekać, aż urządzenie wyschnie przed uruchomieniem.

## **PORADNIK GOTOWANIA**

Poniższa tabela zawiera niektóre typowe ustawienia, które mogą okazać się przydatne.

Uwaga: pamiętaj, że te ustawienia są wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla poszczególnych składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyciągnięcie patelni z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca tego procesu.

Dodanie odrobiny oleju podczas gotowania ziemniaków sprawi, że będą bardziej chrupiące.

	Minimalna- maksymalna ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Dodatkowe informacje
Frytki					
Grube mrożone frytki	200-400	12-16	200	Potrząsnąć	
Cienkie zamrożone pożary	200-400	12-20	200	Potrząsnąć	
Frytki domowe (8x8mm)	200-350	18-25	180	Potrząsnąć	dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe lódeczki ziemniaczane	200-400	18-22	180	Potrząsnąć	dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	200-400	12-18	180	Potrząsnąć	dodaj 1/2 łyżki oleju
Rosti	200	15-18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	500	18-22	180		
Mięso i drób					
stek	100-300	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-300	10-14	180		
Hamburger	100-300	7-14	180		
Bułka z kiełbasą	100-300	13-15	180		
Pałeczki	100-300	18-22	180		
Piers z kurczaka	100-300	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-300	8-10	200	Potrząsnąć	Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Mrożone muggetsy z kurczaka	100-300	6-10	200	Potrząsnąć	Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Mrożone paluszki rybne	100-300	6-10	200		Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Mrożone przekąski serowe w panierce	100-300	8-10	180		Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Faszerowane warzywa	100-300	10	160		

## Porady

1. Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
2. Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania niż mniejsze ilości.
3. Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu potraw.
4. Nałóż trochę oleju na świeże ziemniaki, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki w frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.
5. Nie przygotuj w frytkownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.

6. Możesz również użyć frytownicy powietrznej do odgrzania składników. Aby to zrobić, ustaw urządzenie na 150 ° C na maksymalnie 10 minut.

### **Robienie domowych frytek**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy stosowanie wstępnie upieczonych (np. Mrożonych) frytek, ponieważ często mają one tłustą powłokę. Jeśli wolisz zrobić domowe frytki, wykonaj poniższe czynności.

1. Ziemniaki obrać i pokroić w słupki o preferowanej wielkości.
2. Pałeczki namoczyć w misce z wodą na co najmniej 30 minut, wyjąć i położyć na papierze kuchennym do wyschnięcia.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy do miski, połóż na wierzch patyczki i mieszaj, aż pokryją się olejem.
4. Zdejmij patyczki z miski palcami lub przyborami kuchennymi, aby nadmiar oleju pozostał w misce. Połóż patyczki na blasze do pieczenia na patelni.  
Uwaga: Nie przechylaj miski, aby włożyć wszystkie patyczki do garnka za jednym razem, w przeciwnym razie istnieje ryzyko gromadzenia się nadmiaru oleju na dnie.
5. Smażyć patyczki zgodnie z ustawieniami w tabeli.

### **Przechowywanie**

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

### **Rozwiązywanie problemów**

1. problem: składniki są nierówno ugotowane.  
Powód: niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie gotowania.  
Rozwiązanie: Więcej informacji można znaleźć w instrukcji gotowania.
2. problem: Przekąski nie są chrupiące po wyjściu z frytownicy  
Przyczyna: użyto żywności przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.  
Rozwiązanie: Lekko nasmaruj przekąski odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
3. problem: Nie można prawidłowo włożyć naczyń do urządzenia.  
Przyczyna: kosz jest przepełniony.  
Rozwiązanie: Nie napełniaj kosza powyżej maksymalnego poziomu.
4. problem: Z urządzenia wydobywa się biały dym.  
Powód: przygotowujesz tłuste składniki.  
Rozwiązanie: Podczas smażenia tłustych składników na patelni będzie większa ilość oleju, który wytwarza biały dym. Nie wpłynie to na urządzenie ani na wynik końcowy.
5. problem: Domowe frytki smażone są nierównomiernie.  
Powód: frytki nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.

Rozwiązanie: Ziemniaki namoczyć w misce przez co najmniej 30 minut, wyjąć i osuszyć na papierze kuchennym przed smażeniem.

6. problem: Domowe frytki nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy.

Powód: Chrupkość chipsów zależy od ilości wody i oleju w frytkach.

Rozwiązanie: Upewnij się, że frytki są dobrze wysuszone przed smażeniem.

## Specyfikacja

Napięcie: 220–240V ~ 50/60Hz

Moc: 1000W

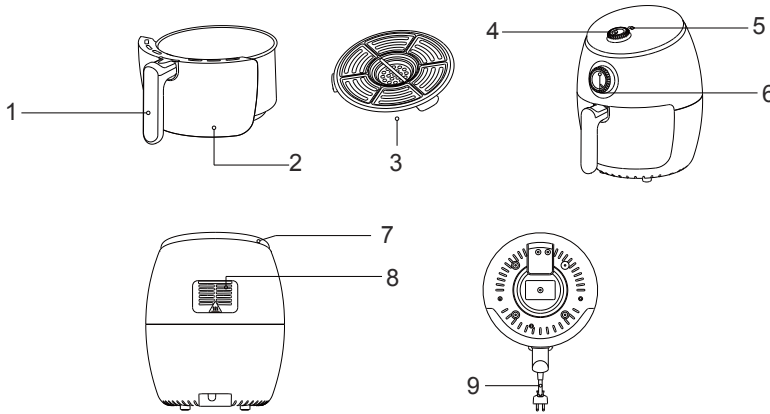
## Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności.

Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2012/19/EU) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



**FOTOS DE REFERENCIA****Partes incluidas**

1. Manejar
2. Pan
3. Bandeja para hornear
4. Control de temperatura
5. Indicador
6. Temporizador
7. Entrada de aire
8. Salida de aire
9. Cable de alimentación

**CONSIDERACIONES IMPORTANTES**

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

**Precaución**

1. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores.
2. No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
3. No llene demasiado la bandeja para evitar que el contenido entre en contacto con el elementos de calentamiento.
4. No cubra las entradas o salidas de aire mientras el aparato esté funcionando.
5. No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
6. Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

## **Advertencia**

1. Verifique que el voltaje indicado en el aparato se corresponda con su voltaje principal local antes de conectar el aparato.
2. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
3. Si el cable de alimentación se daña, debe hacer que un profesional lo reemplace para evitar un peligro potencial.
4. Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando esté encendido o se esté enfriando.
7. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
8. No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
9. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra y asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma.
10. Nunca conecte este aparato a un temporizador para evitar una situación potencialmente peligrosa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.

## **darse cuenta**

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
2. Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas para el personal, tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, pensiones u otros entornos residenciales.
3. Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y rechaza cualquier posibilidad de daños causados.
4. No intente reparar el aparato usted mismo, de lo contrario, su garantía quedará invalidada. Póngase en contacto con su distribuidor en caso de problemas.
5. Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
6. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
7. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato sean de color

amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones. Elimina los restos quemados. No freír patatas frescas a una temperatura superior a 180 ° C (para minimizar la producción de acrilamida).

### **Apagado automático**

El aparato tiene una función de apagado automático, lo que significa que cuando el temporizador llega a 0, sonará una alarma y luego se apagará. Para apagar el aparato manualmente, gire el dial en sentido antihorario hasta 0.

### **USANDO EL APARATO**

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Quite los adhesivos o etiquetas del aparato.
3. Limpiar a fondo la sartén y la bandeja con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Limpiar el interior y el exterior con un paño húmedo.

#### **ADVERTENCIA**

Nunca vierta aceite o grasa en la sartén. Este aparato utiliza aire caliente para freír.

Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
2. No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
3. Asegúrese de que la bandeja para hornear esté insertada correctamente en el molde.
4. Enchufe el cable de alimentación incluido en la parte posterior del aparato. No coloque nada encima del aparato, ya que esto puede interrumpir el flujo de aire, reducir el rendimiento y dañar potencialmente la unidad.

Uso del aparato

La freidora puede preparar una amplia gama de ingredientes.

1. Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la sartén de la freidora.
3. Pon tus ingredientes en la sartén.

Precaución: nunca use la bandeja sin la bandeja para hornear instalada.

4. Vuelva a colocar la sartén en la freidora.

Precaución: No toque la sartén o la bandeja durante y durante algún tiempo después de su uso, ya que se calientan mucho. Sujete la sartén solo por el asa.

5. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura requerida. Consulte la guía de configuración incluida para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente. Nuevamente, consulte la guía de configuración.
7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo requerido. Agregue 3 minutos al tiempo en que el aparato está frío.

## Notas operativas

- La luz de calefacción se enciende hasta que se alcanza la temperatura requerida

- Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calefacción se enciende y se apaga periódicamente. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida.

- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

8. Algunos ingredientes requieren agitar a la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y, sin sacar la bandeja de la sartén, agite el contenido con el asa. Finalmente, deslice la sartén nuevamente dentro de la freidora para continuar.

9. Cuando escuche el timbre, el tiempo establecido ha transcurrido. Saque la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacer esto, gire la perilla de control de temperatura a 0.

10. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador en unos minutos más. Después de freír al aire, la sartén y los ingredientes estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede salir de la sartén.

Consejo: use pinzas, una cuchara para servir o algo similar para ayudar a eliminar los ingredientes frágiles o grandes.

11. No es necesario que espere para volver a usar la freidora inmediatamente después de cocinar un conjunto de ingredientes. Puede haber una cantidad excesiva de aceite o restos en la sartén después de varios ciclos, o ciertos tipos de alimentos, que es posible que desee eliminar antes de continuar friendo. En tal caso, espere a que el aparato se enfríe y siga el procedimiento correcto descrito en la sección "Limpieza".

12. Si desea quitar la manija y el tablero de la bandeja, presione el botón de liberación y extráigalo en ángulo.

## Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite un timbre y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario a 0. La freidora de aire lo hará automáticamente si se quita la sartén durante el ciclo de cocción y luego se apagan ambas luces. Una vez que se vuelva a colocar en la freidora, la unidad continuará su ciclo de cocción y luego se encenderán las luces.

## **Limpieza**

Limpie el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de aceite y restos.

La sartén tiene un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de metal ni abrasivos.

materiales de limpieza para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento.

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

Nota: retire la sartén y la bandeja para hornear para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Nota: debe usar un paño seco para limpiar el área de luz.

3. Limpiar la cacerola y la bandeja de horno con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un desengrasante para eliminar los restos de suciedad.

4. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

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

6. Espere a que la unidad se seque antes de operar.

## **GUÍA DE COCCIÓN**

La siguiente tabla contiene algunas configuraciones comunes que pueden resultarle útiles.

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

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

Agregar un poco de aceite mientras se cocinan las papas las hará más crujientes.

	Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo (min)	Temperatura (C)	Sacudir	Información extra
<b>Patatas fritas</b>					
Papas fritas congeladas gruesas	200-400	12-16	200	Sacudir	
Fuegos helados delgados	200-400	12-20	200	Sacudir	
Patatas fritas caseras (8x8mm)	200-350	18-25	180	Sacudir	agregue 1/2 cucharada de aceite
Gajos de patata caseros	200-400	18-22	180	Sacudir	agregue 1/2 cucharada de aceite
Dados de patata caseros	200-400	12-18	180	Sacudir	agregue 1/2 cucharada de aceite
Rosti	200	15-18	180		
Gratinado de patatas	500	18-22	180		
<b>Carne de ave</b>					
filete	100-300	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-300	10-14	180		
Hamburguesa	100-300	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-300	13-15	180		
Baquetas	100-300	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-300	10-15	180		
<b>Meriendas</b>					
Rollitos de primavera	100-300	8-10	200	Sacudir	Usar listo para horno
Muggets de pollo congelado	100-300	6-10	200	Sacudir	Usar listo para horno
Dedos de pescado congelados	100-300	6-10	200		Usar listo para horno
Aperitivos congelados de queso rallado	100-300	8-10	180		Usar listo para horno
Verduras rellenas	100-300	10	160		

## Consejos

1. Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo que las cantidades más pequeñas.
3. Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los alimentos se fríen de manera desigual.
4. Aplique un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora a los pocos minutos de agregar el aceite.

5. No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
6. También puede usar la freidora para recalentar los ingredientes. Para ello, configure el dispositivo a 150 ° C durante un máximo de 10 minutos.

### **Hacer papas fritas caseras**

Para obtener los mejores resultados, recomendamos el uso de papas fritas precocidas (por ejemplo, congeladas), ya que a menudo tienen una capa aceitosa. Si prefiere hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las patatas y córtelas en palitos del tamaño que prefiera.
2. Remojar los palitos en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, sacarlos y dejarlos secar sobre papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, ponga los palitos encima y mezcle hasta que estén cubiertos de aceite.
4. Retire los palitos del recipiente con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Coloque los palitos en la bandeja para hornear en el molde.

Nota: No incline el recipiente para poner todos los palitos en la sartén de una vez, de lo contrario corre el riesgo de que se acumule un exceso de aceite en el fondo.

5. Freír los palitos según los ajustes de la mesa.

### **Almacenamiento**

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

### **Solución de problemas**

1. Problema: Los ingredientes se cocinan de forma desigual.

Motivo: Ciertos alimentos deben agitarse a la mitad de la cocción.

Solución: consulte la Guía de cocción para obtener más información.

2. problema: los bocadillos no quedan crujientes cuando salen de la freidora

Motivo: Usó alimentos que deben prepararse en una freidora tradicional.

Solución: aplique un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.

3. problema: la sartén no se puede deslizar en el aparato correctamente.

Motivo: la canasta está demasiado llena.

Solución: No llene la canasta más allá del nivel máximo.

4. Problema: Sale humo blanco del aparato.

Motivo: está preparando ingredientes grasos.

Solución: Al freír ingredientes grasos habrá una mayor cantidad de aceite en

la sartén que produce humo blanco. Esto no afectará al aparato ni al resultado final.

5. Problema: Las patatas fritas caseras se frien de forma desigual.

Motivo: Las patatas fritas no se han remojado correctamente antes de freír.

Solución: Remojar las patatas en un bol durante al menos 30 minutos, sacarlas y secarlas sobre papel de cocina antes de freírlas.

6. problema: las patatas fritas caseras no quedan crujientes cuando salen de la freidora.

Razón: la textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua y aceite que contengan.

Solución: asegúrese de que los chips se sequen correctamente antes de freír.

## **Especificación**

Voltaje: 220-240 V ~ 50/60Hz

Potencia: 1000W

## **Respete el medio ambiente**



El símbolo mostrado arriba y en el producto indica que el producto está clasificado como equipo eléctrico y electrónico, y no debe desecharse con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil.

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2012/19/EU) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.