



AIR FRYER

Friteuse à air
Heißluftfritteuse
Friggitrice ad aria
FRY 1810 AIR



Manuel d'utilisation **FR**

Gebrauchsanleitung **DE**

Libretto istruzioni d'uso **IT**

Instruction manual **EN**



RoHS
compliance Made in P.R.C

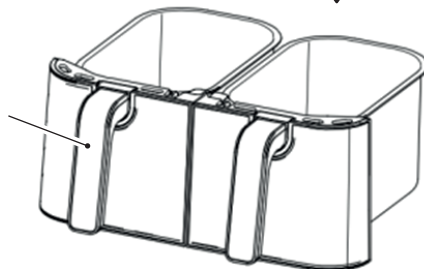


ohmex
Switzerland

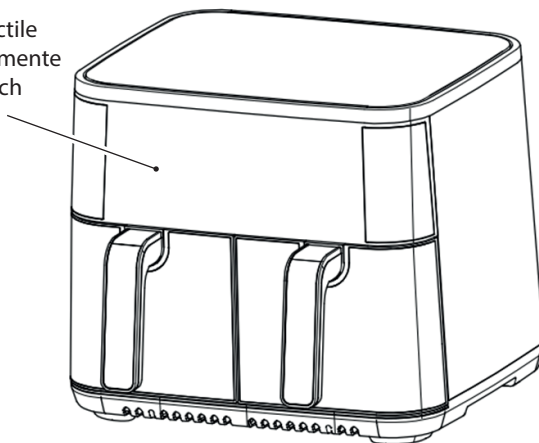
B.
Grille de cuisson
Grillrost
Griglia cottura
Tray



A.
Poignée panier
Korbgriff
Maniglia
Handle



C.
Commande tactile
Touch-Bedienelemente
Comandi touch
Touch





SOMMAIRE **FR** ①

Instructions d'utilisation et d'entretien
(Traduction des instructions d'origine)



Cher Client,

Merci d'avoir fait l'acquisition **FRY 1810 AIR**.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement en cas de problème.

INHALT **DE** ⑦

Gebrauchs- und Wartungsanleitungen
(Übersetzung der Originalanleitung)

Sehr geehrter Kunde,

Danke für den Kauf **FRY 1810 AIR**.

Bitte lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam und bewahren Sie sie für künftige Nachschlagezwecke auf.

INDICE **IT** ⑬

Istruzioni per l'uso e la manutenzione
(Istruzioni originali)

Gentile Cliente,

Grazie per avere acquistato **FRY 1810 AIR**.

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e di conservarlo per futuro riferimento. Vi sarà d'aiuto se riscontrate problemi di funzionamento.

INDEX **EN** ⑲

Instructions for use and maintenance
(Translation from original language)

Dear Customer,

Thank you for buying **FRY 1810 AIR**.

Please read this manual carefully before activating the appliance and keep it for future reference. It'll be helpful if you encounter any functioning problem.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Signification de l'avertissement dans le livret



DANGER: Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de dommages à l'équipement. Il avertit également l'utilisateur au mode de fonctionnement incorrect.



Instructions relatives à la sûreté indispensable premier de l'usage



Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent mode d'emploi car ils fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin le livret pour toute consultation ultérieure.

1. Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique.
2. Si les fiche, le câble d'alimentation ou le produit sont endommagés, vous ne devez plus utiliser l'appareil.
3. Si le câble d'alimentation est cassé, il doit être remplacé par un technicien pour éviter tout danger. Du fabricant, du service de réparation du fabricant ou d'autres services similaires.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, SEULEMENT sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.
5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.
6. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.
7. Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces à haute température.
8. Ne jamais introduire les mains mouillées dans les prises et le panneau de contrôle du produit.
9. Le produit doit être branché sur une prise de courant avec mise à la terre, et il faut s'assurer qu'il est inséré correctement.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

10. Ne jamais connecter l'appareil à une minuterie externe, sous peine de danger.
11. Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité d'un matériau combustible tel que la nappe ou la table, rideau, etc.
12. Ne jamais placer le produit contre le mur ou d'autres produits. Il doit y avoir une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et le mur. D'espace libre pour la face arrière, les côtés gauche/droit et la face supérieure du produit. Ne pas mettre des choses sur le produit.
13. Ne jamais utiliser le produit à des fins qui ne sont pas illustrées dans le manuel.
14. Le produit doit être surveillé par quelqu'un pendant son fonctionnement.
15. Pendant l'utilisation de la friteuse, de la vapeur à haute température est émise par l'ouverture de sortie d'air. Les mains et le visage doivent être éloignés de la vapeur et de l'ouverture de sortie d'air. Il faut également faire attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque l'on éloigne la friteuse du produit.
16. Lors de l'utilisation du produit, la surface qu'il touche peut devenir très chaude. Si l'appareil fume, débranchez-le immédiatement. Éloignez la friteuse de l'appareil. Après avoir cessé de fumer.

- ☞ Placer le produit sur une surface nivelée, plane et stable.
- ☞ Le produit est limité à un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé dans la salle à manger : des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il ne doit pas être utilisé par les clients d'hôtels, de motels, de chambres d'hôtes ou de chambres de petit-déjeuner, ou d'autres lieux d'hébergement environnements.
- ☞ Si le client n'a pas utilisé le produit correctement ou s'il l'a utilisé pour à des fin professionnelles ou semi-professionnelles, ou n'a pas respecté les instructions du manuel Nous ne sommes pas responsables des dommages causés par ces derniers.
- ☞ Le produit doit être envoyé au centre de réparation autorisé par notre société pour être réparé. Ne réparez pas le produit vous-même, car cela annulerait la garantie.
- ☞ Débranchez toujours l'appareil après utilisation
- ☞ Avant de traiter ou de nettoyer le produit, il faut le laisser refroidir pendant 30 minutes. vers le bas.
- ☞ Veillez à ce que les ingrédients alimentaires frits dans le produit prennent une couleur dorée, et non noire ou brune. Les endroits brûlés doivent être jetés.

En cas de problèmes sur l'appareil, contacter un centre de service après-vente agréé. Éviter de réparer l'appareil par ses propres moyens. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé fait automatiquement tomber la garantie, même si sa période n'est pas achevée.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Enlevez la colle et les étiquettes sur le produit.
3. Nettoyer soigneusement le panier et la plaque de cuisson avec de l'eau chaude, du détergent et de l'eau chaude et éponge non abrasive.
4. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du produit à l'aide d'un chiffon chaud et humide.
5. La friteuse à air utilise la technologie du chauffage à air chaud. ne jamais verser d'huile ou de graisse dans la friteuse.

PRÉPARATION DE L'OPÉRATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, uniforme et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
2. Placer correctement le bac à friture dans la cuve de la friteuse.
3. Ne jamais verser d'huile ou d'autres liquides dans la cuve de la friteuse. Ne jamais mettre d'objets sur l'ouverture d'entrée d'air du produit, car cela empêcherait la circulation de l'air et réduirait l'effet du chauffage à air chaud.

UTILISATION

La friteuse peut être utilisée pour cuire de nombreux types d'ingrédients alimentaires. Le manuel de préparation des aliments vous aidera à comprendre ce produit.

>> Paramètres

Le tableau suivant vous aidera à choisir les paramètres de base des ingrédients alimentaires que vous utilisez veulent cuisiner.



Note : N'oubliez pas que ces paramètres ne sont qu'une référence. Comme les ingrédients alimentaires diffèrent en termes de source, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs paramètres pour vos ingrédients alimentaires. La technologie de renouvellement rapide de l'air permet de réchauffer immédiatement l'air à l'intérieur de l'appareil, de sorte que le fait de retirer la cuve de la friteuse en cours de fonctionnement n'affecte pratiquement pas le processus de cuisson.

>> Caractéristiques

Minuterie :

Permet de régler le temps de cuisson requis. La durée est réglable de 1 à 60 minutes.

Température :

Permet de régler la température de cuisson souhaitée. La température peut être réglée entre 80°C et 200°C.

Réglez la durée et la température spécifique en appuyant sur les touches temps + et temps -. Pour déterminer la température, l'heure et les autres fonctions réglées, appuyez sur l'icône correspondante. Le MENU sélectionné clignote.

>> Comment l'utiliser

Démarrage de la machine

1. Placer la machine sur une surface plane.
2. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant, puis l'appareil se met en marche.

UTILISATION

Réglage de la température

1. Appuyez sur les touches « + » ou « - » en mode temps pour régler la température souhaitée. (La température peut être réglée entre 80 °C et 200 °C/175 °F et 400 °F).
2. Appuyez sur les touches « + » ou « - » en mode temps pour régler la durée souhaitée. (La durée réglable est comprise entre 1 et 60 minutes).



Remarque : Lorsque le panier est retiré, la machine ne chauffe pas.

Arrêter

1. Appuyez sur l'icône d'alimentation pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez la prise et placez l'appareil en veille dans un endroit fermé après qu'il ait refroidi.

CONSEILS

1. Les ingrédients alimentaires de petite taille nécessiteront moins de temps de cuisson.
2. Avec une plus grande quantité d'ingrédients alimentaires, le temps de cuisson ne sera nécessaire que pour augmenter un peu, avec une quantité moindre d'ingrédients alimentaires, le temps ne devra que diminuer un peu.
3. Pendant la cuisson, le renversement des aliments de petite taille peut favoriser l'effet final de la cuisson et peut aider les ingrédients alimentaires à obtenir une cuisson bien répartie.
4. En ajoutant une petite quantité d'huile aux pommes de terre fraîches, les aliments peuvent devenir plus croustillants. Après lors de l'ajout de l'huile, les ingrédients alimentaires doivent être entreposés pendant plusieurs minutes avant d'être frits dans la friteuse.
5. Ne jamais faire cuire dans la friteuse des aliments à forte teneur en huile, comme les saucisses, etc.
6. Les aliments qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse.
7. Le poids optimal des ingrédients alimentaires pour la cuisson des chips est de 600 g.
8. Les sandwichs peuvent être préparés rapidement et facilement. Par rapport à la pâte maison, la pâte préfermentée nécessite un temps de cuisson plus court.
9. Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les ingrédients alimentaires, veuillez régler la température à 150 °C, le temps de cuisson maximum est de 10 minutes.

>> Programmes

	Temps(MIN)	Température (°C)	Plage réglable
Frites	20	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Poisson	25	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Steak	25	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Tarte	25	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Crustacés	15	190	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Gâteau	20	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Pizza	20	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Cuisses de poulet	25	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Saucisse	30	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C



Remarque : Si la friteuse démarre froide, le temps de cuisson doit être prolongé de 3 minutes.

CONSEILS

>> Fabriquer soi-même des frites

Pour obtenir un effet optimal, nous vous conseillons d'utiliser les chips précuites. (par exemple, des frites surgelées). Pour préparer vous-même des frites, suivez les étapes ci-dessous.

1. Décortiquer les pommes de terre et les couper en petits morceaux.
2. Faire tremper les frites dans un bol pendant au moins 20 minutes, les sortir et les égoutter sur du papier pour les utiliser dans la salle de cuisson.
3. Verser l'huile d'olive dans le bol à l'aide d'une cuillère, mettre les frites dans le bol et les mélanger, jusqu'à ce que toutes les frites soient huilées uniformément.
4. Retirer les frites de la cuve avec les mains ou des ustensiles de cuisine, en laissant l'huile superflue dans la cuve. Verser ensuite les pommes de terre dans la cuve de friture.



Remarque : placez la grille de cuisson dans le panier avant de mettre les frites dans la friteuse.



Ne versez pas toutes les frites dans la cuve de friture en une seule fois, afin d'éviter que trop d'huile ne s'accumule au fond de la cuve de friture à la fin.

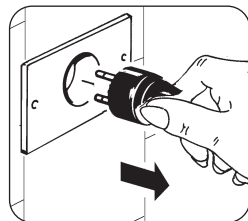
5. Faire frire les frites en suivant les instructions de ce chapitre.

NETTOYAGE

Nettoyer le produit après chaque utilisation.

L'intérieur du panier, la grille de cuisson et le produit sont tous recouverts d'une couche de peinture anti-adhésive. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil, car cela endommagerait la couche de peinture antiadhésive.

1. Débrancher la fiche de la prise de courant, laisser le produit refroidir.
2. Utilisez un chiffon humide pour frotter la partie extérieure du produit.
3. Nettoyer le panier ou la grille de cuisson avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive ; ajouter de l'eau chaude et du détergent dans le réservoir à friture ; placer la grille de cuisson dans le panier, puis laisser tremper pendant 10 minutes.
4. Nettoyer l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Utiliser la brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants, balayer les restes d'aliments.
6. Nettoyer en temps utile, à l'aide d'une brosse propre, l'orifice d'entrée et l'orifice de sortie d'air, de manière à ne pas affecter le flux d'entrée et de sortie d'air.



>> Stockage

1. Débrancher le produit et le laisser refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants sont nettoyés et séchés.
3. Remballer le câble d'alimentation.

INFORMATION ENVIRONNEMENTALE / ÉLIMINATION À LA FIN DE VIE

« Conformément à la directive 2011/65/UE sur l'élimination des déchets (RoHS) et la directive 2012/19/UE (DEEE) sur les équipements électriques et électroniques » le symbole de la poubelle barrée sur la plaque signalétique de l'appareil ou sur les batteries, indique que le produit et les piles à la fin de la durée de vie doivent être collectés séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc prendre l'équipement ci-dessus à la fin de la vie dans les centres de collecte différenciés appropriés pour les déchets électroniques et électro-technique, ou le retourner chez le concessionnaire lors de l'achat d'un nouvel appareil. Les batteries usagées doivent être retirées de l'unité, collectées séparément et livrées gratuitement à un point de collecte de piles appropriées fournies par les municipalités ou les centres commerciaux. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre mairie ou la municipalité.

La collecte séparée appropriée pour la transmission ultérieure du produit déclassé au recyclage, le traitement et l'élimination respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et / ou le recyclage des matériaux constituant l'équipement. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la loi. Les déchets d'emballage doivent être triés et remis aux points de collecte désignés conformément aux normes en vigueur dans le lieu dans le domaine de la collecte des déchets.



DYSFONCTIONNEMENT ET MÉTHODE DE TRAITEMENT

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
L'appareil ne fonctionne pas.	- L'appareil n'est pas branché à la prise. - Le temps de cuisson n'a pas été configuré.	- Brancher la prise de courant. - Configurer le temps de cuisson requis pour le type d'aliment.
Les ingrédients frits avec l'appareil ne sont pas prêts.	- La quantité d'ingrédients présente dans le panier est trop grande. - Temps ou température réglée insuffisante.	- Insérer une quantité inférieure d'ingrédient dans le panier pour garantir une cuisson uniforme. - Augmenter le temps et la température de cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière uniforme.	Certains types d'aliments ont besoin d'être retournés/mélangés à mi-cuisson.	Les aliments que se trouvent sur le dessus ou au milieu (par exemple frites) doivent être mélangés à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas croquants après la cuisson.	Temps ou température réglée insuffisante.	Augmenter le temps et la température de cuisson. Badigeonner légèrement avec l'huile les aliments pour un résultat croquant.
Fumée blanche qui sort de l'appareil.	- Les ingrédients en cuisson sont particulièrement gras. - Le bac contient des résidus de graisse de la cuisson précédente.	- Lors de la friture d'aliments particulièrement gras, une grande quantité d'huile peut coller dans le bac. L'huile produit une fumée blanche et le bac peut se réchauffer plus que d'habitude. Cela n'est pas préjudiciable pour le résultat final ni pour l'appareil. - S'assurer de nettoyer correctement le bac après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	- Le bac contient des résidus de graisse de la cuisson précédente. - On a utilisé le mauvais type de pommes de terre.	- Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles restent fermes pendant la cuisson. - Rincer les pommes de terre sous l'eau courant pour s'assurer de retirer l'amidon en excès.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croquantes après la friture.	Les pommes de terre sont trop humides.	- S'assurer de retirer l'eau en excès avant la cuisson. - Couper les pommes de terre en petits morceaux pour un résultat plus croquant. - Ajouter une cuillère d'huile en plus pour un résultat plus croquant.

CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation:220-240V~ 50/60Hz
- Puissance:2200W
- Capacité du panier10 liters (4,3L +4,3L)
- Thermostat réglable de précision:80-200°C
- Minuteur:1-60 min
- Commande tactile

ALLGEMEINE HINWEISE



GEFAHR: Weist auf eine drohende gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Verwendung dieses Begriffs ist auf den extremsten Situationen beschränkt.



VORSICHT: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, zu schweren Verletzungen führen kann (und im Extremfall zum Tod).



WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, kleinere Verletzungen an Personen oder Sachschäden verursachen kann. Außerdem weist es den Benutzer auf falsche Betriebsart hin.



Vor dem Gebrauch unerlässliche Sicherheitshinweise



Lesen Sie die Hinweise in diesem Handbuch aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur Sicherheit bei der Installation, der Nutzung und der Wartung des Geräts. Bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, um es auch zu einem späteren Zeitpunkt zu Rate ziehen zu können.

1. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, immer sicherstellen, dass die Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
2. Wenn die Stecker, das Netzkabel oder das Produkt beschädigt sind, dürfen Sie das Produkt nicht mehr verwenden.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch einen Servicetechniker des Herstellers, der Reparaturabteilung des Herstellers oder einer ähnlichen Abteilung ersetzt werden.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
6. Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.
7. Das Netzkabel darf nicht mit Oberflächen in Berührung kommen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind.
8. Stecken Sie niemals nasse Hände in die Stecker und das Bedienfeld des Produkts.
9. Das Produkt muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, und es muss sichergestellt werden, dass es richtig eingesteckt ist.

ALLGEMEINE HINWEISE

10. Schließen Sie das Produkt niemals an eine externe Zeitschaltuhr an, da dies zu Gefahren führen kann.
11. Stellen Sie das Produkt niemals auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken, Vorhänge usw.
12. Stellen Sie das Produkt niemals an eine Wand oder andere Produkte. Auf der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Produkts muss ein Freiraum von mindestens 10 cm vorhanden sein. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
13. Verwenden Sie das Produkt niemals für andere als die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
14. Das Produkt muss während des Betriebs beaufsichtigt werden.
15. Während des Betriebs der Heißluftfritteuse tritt aus der Luftaustrittsöffnung heißer Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht von dem Dampf und der Luftaustrittsöffnung fern. Achten Sie beim Entfernen der Fritteuse vom Produkt auf den heißen Dampf und die heiße Luft.
16. Bei der Verwendung des Produkts können die Oberflächen, mit denen es in Berührung kommt, sehr heiß werden. Wenn das Produkt raucht, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Entfernen Sie die Fritteuse vom Produkt, nachdem sie aufgehört hat zu rauchen.

-
-
- ☞ Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, gleichmäßige und stabile Oberfläche.
 - ☞ Das Produkt ist auf den normalen Hausgebrauch beschränkt. Es darf nicht in Speisesälen, Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen verwendet werden. Es darf auch nicht von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen, Frühstücksräumen oder anderen Beherbergungsbetrieben verwendet werden.
 - ☞ Wenn der Kunde das Produkt nicht ordnungsgemäß verwendet hat, es für gewerbliche oder gewerblich bedingte Zwecke verwendet hat oder die Anweisungen in der Bedienungsanleitung nicht befolgt hat, erlischt die Garantie und wir haften nicht für daraus resultierende Schäden.
 - ☞ Das Produkt muss zur Reparatur an ein von unserem Unternehmen autorisiertes Reparaturzentrum geschickt werden. Reparieren Sie das Produkt nicht selbst, da dies zum Erlöschen der Garantie führt.
 - ☞ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.
 - ☞ Vor der Behandlung oder Reinigung des Produkts muss das Produkt 30 Minuten lang abkühlen.
 - ☞ Achten Sie darauf, dass die im Produkt frittierten Lebensmittel eine goldbraune Farbe annehmen und nicht schwarz oder braun werden. Verbrannte Stellen sollten entfernt werden.

Wenn Probleme mit dem Gerät auftreten sollten, setzen Sie sich mit dem zuständigen Kundendienst in Verbindung. Vermeiden Sie, das Gerät selbst zu reparieren. Jeglicher Reparaturingriff an dem Gerät, der von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wird, hat automatisch den Verfall der Garantie zur Folge, auch wenn diese noch nicht abgelaufen ist.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie den Klebstoff und die Etiketten vom Produkt.
3. Reinigen Sie den Frittieretank und die Frittierpfanne gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Produkt innen und außen mit einem warmen, feuchten Tuch.
5. Die Heißluftfritteuse arbeitet mit Heißlufttechnologie. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

VORBEREITUNG DES BETRIEBS

1. Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, gleichmäßige und stabile Oberfläche. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie die Frittierkorb richtig in den Frittierbehälter ein.
3. Gießen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter. Decken Sie niemals die Lufteinlassöffnung des Produkts ab, da dies den Luftstrom behindert und die Wirkung der Heißluftheizung beeinträchtigt.

GEBRAUCH

Die Heißluftfritteuse kann zum Garen vieler verschiedener Lebensmittel verwendet werden. Die zusätzliche Gebrauchsanweisung hilft Ihnen, dieses Produkt besser zu verstehen.

>> Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Lebensmittel, die Sie kochen möchten.



Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da Lebensmittelzutaten sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass diese Einstellungen für Ihre Lebensmittelzutaten optimal sind. Da die schnelle Luftwechseltechnologie die Luft im Inneren des Produkts sofort wieder erwärmt, hat das Herausnehmen des Frittieretopfs aus der Heißluftfritteuse während des Betriebs kaum Auswirkungen auf den Garvorgang.

>> Merkmale

Zeit:

Dient zum Einstellen der gewünschten Garzeit. Der einstellbare Zeitbereich reicht von 1 bis 60 Minuten.

Temperatur:

Dient zum Einstellen der gewünschten Gartemperatur. Die Temperatur kann zwischen 80 °C und 200 °C eingestellt werden.

Stellen Sie die Dauer und die spezifische Temperatur durch Drücken der Tasten Zeit + und Zeit - ein.

Um die Temperatur, die Uhrzeit und die anderen eingestellten Funktionen zu bestimmen, drücken Sie das entsprechende Symbol.

Das ausgewählte MENÜ blinkt.

>> Wie man es verwendet

Maschinenstart

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose, dann schaltet sich das Gerät ein.

GEBRAUCH

Temperatureinstellung

1. Drücken Sie im Zeitmodus die Tasten „+“ oder „-“, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
(Die Temperatur kann zwischen 80 °C und 200 °C/175 °F und 400 °F eingestellt werden).
2. Drücken Sie im Zeitmodus die Tasten „+“ oder „-“, um die gewünschte Zeit einzustellen.
(Der einstellbare Zeitbereich beträgt 1–60 Minuten).



Hinweis: Wenn der Topf herausgezogen wird, heizt sich die Maschine nicht auf.

Abschalten

1. Drücken Sie das Ein-/Aus-Symbol, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät nach dem Abkühlen an einem geschlossenen Ort auf.

HINWEISE

1. Vergleichen Sie mit größeren Lebensmittelzutaten. Kleine Lebensmittelzutaten benötigen weniger Zeit zum Garen.
2. Bei größeren Mengen an Lebensmittelzutaten verlängert sich die Garzeit nur geringfügig, bei kleineren Mengen verkürzt sie sich ebenfalls nur geringfügig.
3. Während des Garvorgangs kann das Umdrehen kleinerer Lebensmittelstücke den Garergebnis verbessern und dazu beitragen, dass die Lebensmittelzutaten gleichmäßig gebraten werden.
4. Durch Zugabe einer kleinen Menge Öl zu den frischen Kartoffeln werden die Lebensmittel knuspriger. Nach der Zugabe des Öls sollten die Lebensmittel einige Minuten ruhen, bevor sie in der Heißluftfritteuse gebraten werden.
5. Garen Sie keine Lebensmittel mit hohem Ölgehalt in der Heißluftfritteuse, wie z. B. Würstchen.
6. Alle Speisen, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
7. Das optimale Gewicht der Zutaten für knusprige Pommes frites beträgt 600 g.
8. Sandwiches lassen sich mit vorfermentiertem Teig schnell und bequem zubereiten. Im Vergleich zu selbstgemachtem Teig benötigt der vorfermentierte Teig eine kürzere Garzeit.
9. Sie können die Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwenden. Zum Aufwärmen von Lebensmitteln stellen Sie bitte die Temperatur auf 150 °C ein, die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

> > Menü vorschlagen

	Zeit (MIN)	Temperatur (°C)	Einstellbarer Bereich
Pommes frites	20	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Fisch	25	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Steak	25	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Tarte	25	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Krebstiere	15	190	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Kuchen	20	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Pizza	20	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Hähnchenschenkel	25	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Wurst	30	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C



Hinweis: Wenn die fettfreie Fritteuse mit kalter Kabine startet, sollte die Garzeit um 3 Minuten verlängert werden.

HINWEISE

>> Frittieren Sie Ihre Pommes frites selbst

Um das beste Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, vorgebackene Pommes frites (z. B. tiefgefrorene Pommes frites) zu verwenden. Um Pommes frites selbst zuzubereiten, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte.

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in kleine Streifen.
2. Weichen Sie die Kartoffelstreifen mindestens 20 Minuten lang in einer Schüssel ein, nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen.
3. Gießen Sie Olivenöl mit einem Löffel in die Schüssel, geben Sie die Kartoffelchips hinein und vermischen Sie sie, bis alle Kartoffelchips gleichmäßig mit Öl bedeckt sind.
4. Nehmen Sie die Kartoffelchips mit den Händen oder Küchenutensilien aus der Schüssel und lassen Sie überschüssiges Öl in der Schüssel zurück. Gießen Sie dann die Kartoffelchips in den Frittiertank.



Hinweis: Legen Sie den Grillrost in den Korb, bevor Sie die Pommes frites in die Fritteuse geben. Geben Sie nicht alle Kartoffelchips auf einmal in den Frittiertank, damit sich am Ende nicht zu viel Öl am Boden des Frittiertanks sammelt.

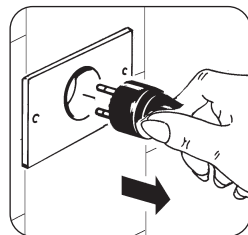
5. Frittieren Sie die Kartoffelchips gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch.

Das Innere des Frittiertanks, die Frittierpfanne und das Produkt sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallküchenutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt abkühlen.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Frittierbehälter oder die Frittierpfanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Frittierbehälter. Legen Sie die Frittierpfanne in den Frittierbehälter und lassen Sie den Frittierbehälter und die Frittierpfanne 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Produkts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Reinigungsbürste und entfernen Sie alle Speisereste.
6. Reinigen Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen rechtzeitig mit einer sauberen Bürste, damit der Lufteinlass und der Luftauslass nicht beeinträchtigt werden.



>> Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker des Produkts aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten gereinigt und getrocknet sind.
3. Verpacken Sie das Netzkabel.

UMWELTINFORMATION / ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENS

„Gemäß der Richtlinie 2011/65/EU über die Entsorgung von Abfällen (RoHS) und der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) über Elektro- und Elektronikgeräten, zeigt das durchgekennzeichnete Müllkontainer auf dem Typenschild des Geräts oder auf Batterien, dass das Produkt und die Batterien am Ende ihrer Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden müssen. Der Anwender muss daher die oben genannten Geräte zum Leben bei den entsprechenden differenzierten Sammelstellen für elektronische und elektrotechnische Abfall entsorgen, oder es an den Händler zurückgeben, wenn sie ein neues Gerät kaufen. Verbrauchte Batterien müssen aus dem Gerät entfernt werden, getrennt bei von den Gemeinden oder Einkaufszentren kostenlos zur Verfügung gestellt zu einem geeigneten Punkt der Batteriesammelstelle abgegeben. Für weitere Informationen wenden Sie sich an das Gemeinderat oder die Gemeinde. Die angemessene, getrennte Sammlung für die anschließende Weiterleitung des außer Dienst gestellten Produktes bis hin zum Recycling, Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu verhindern und fördert die Wiederverwendung und / oder das Recycling der Materialien, aus denen die Ausrüstung zusammengesetzt ist. Illegale Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsanktionen, die gesetzlich vorgesehen sind. Die Verpackungsabfälle müssen nach den geltenden lokalen Normen auf dem Gebiet der Abfallsammlung zu den entsprechenden Sammelstellen sortiert und ausgeliefert werden.“



FEHLFUNKTION UND BEHANDLUNGSMETHODE

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Gerät funktioniert nicht.	- Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen. - Die Gartemperatur wurde nicht eingestellt.	- Den Stecker in die Steckdose einstecken. - Die erforderliche Garzeit für das jeweilige Lebensmittel einstellen.
Die mit dem Gerät frittierten Zutaten sind nicht gar.	- Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. - Eingestellte Zeit oder Temperatur unzureichend.	- Eine kleiner Menge Zutaten in den Korb geben, um ein gleichmäßigeres Garen zu gewährleisten. - Garzeit und -temperatur erhöhen.
Die Zutaten sind unterschiedlich gegart.	Einige Arten von Speisen müssen nach halber Garzeit gewendet bzw. umgerührt werden.	Die Speisen, die sich an der Oberfläche oder in der Mitte befinden (z. . Pommes frites), müssen nach halber Garzeit umgerührt werden.
Die Speisen sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Eingestellte Zeit oder Temperatur unzureichend.	Garzeit und -temperatur erhöhen. Die Speisen leicht mit Öl bepinseln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	- Die zu kochenden Zutaten sind besonders fettig. - Die Wanne enthält Fettreste des vorherigen Garvorgangs.	- Wenn besonders fettige Speisen frittiert werden, kann eine große Menge Öl in die Wanne tropfen. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Wanne kann sich über das Normalmaß hinaus erhitzen. Dies beeinträchtigt weder das Endergebnis noch das Gerät. - Sicherstellen, die Wanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Die frischen Kartoffeln sind nicht gleichmäßig frittiert.	- Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. - Sie wurden nicht unter fließendem Wasser gespült.	- Frische Kartoffeln verwenden und darauf achten, dass sie während des Kochens fest bleiben. - Die frischen Kartoffeln unter fließendem Wasser abspülen, um sicherzustellen, dass die überflüssige Stärke beseitigt wird.
Die frischen Kartoffeln sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	- Sicherstellen, das überflüssige Wasser vor dem Kochen beseitigt zu haben. - Die Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten. - Für ein noch knusprigeres Ergebnis einen Esslöffel Öl mehr hinzugeben.

EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung:220-240V~ 50/60Hz
- Leistung:2200W
- Korbinhalt:.....10 Liter (4,3L +4,3L)
- Exakter, reglierbarer Thermostat:.....80-200°C
- Zeitschaltuhr:1-60 min
- Touch-Bedienelemente

AVVERTENZE GENERALI

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



**Avvertenze relative alla sicurezza
indispensabili prima dell'uso**



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

1. Prima di collegare elettricamente l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
2. In caso di danni alle spine, al cavo di alimentazione o al prodotto, non utilizzare il prodotto.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito presso un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
4. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso SOLO se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.
5. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.
6. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.
7. Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi superfici ad alta temperatura.
8. Non inserire mai le mani bagnate nelle spine e nel pannello di controllo del prodotto.
9. Il prodotto deve essere collegato a una presa con messa a terra e bisogna assicurarsi che sia inserita correttamente.

AVVERTENZE GENERALI

10. Non collegare mai il prodotto a un timer esterno, in caso di pericolo.
11. Non collocare mai il prodotto sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie, tende, ecc.
12. Non collocare mai il prodotto contro la parete o altri prodotti. Dovrebbe esserci uno spazio libero di almeno 10 cm per il lato posteriore, i lati destro e sinistro e il lato superiore del prodotto. Non appoggiare oggetti sopra il prodotto.
13. Non utilizzare mai il prodotto per scopi non illustrati nel manuale.
14. Il prodotto deve essere sorvegliato da qualcuno durante il funzionamento.
15. Durante il periodo di funzionamento della friggitrice ad aria, dall'apertura di uscita dell'aria viene emesso vapore ad alta temperatura. Le mani e il viso devono essere lontani dal vapore e dall'apertura di uscita dell'aria.
16. Quando si utilizza il prodotto, la superficie che lo tocca potrebbe diventare molto calda. Se il prodotto fuma, staccare immediatamente la spina. Allontanare la friggitrice dal prodotto dopo che ha smesso di fumare.

-
- ☞ Posizionare il prodotto su una superficie piana, uni orme e stabile.
 - ☞ Il prodotto è limitato al normale uso domestico. Non deve essere utilizzato nella sala da pranzo di negozi, uffici aziende agricole o altri ambienti di lavoro. E non deve essere utilizzato da clienti di alberghi, motel, pensioni, sale per la colazione o altri ambienti di alloggio.
 - ☞ Se il cliente non ha utilizzato il prodotto in modo corretto, o ha utilizzato il prodotto per scopi professionali o semi-professionali, o non abbia seguito le istruzioni del manuale durante l'uso, allora tale uso improprio invaliderà la garanzia, non siamo responsabili per i danni causati da questi.
 - ☞ Il prodotto deve essere inviato al centro di riparazione autorizzato dalla nostra azienda per la riparazione. Non riparare il prodotto da soli, perché tale azione invaliderà la garanzia.
 - ☞ Scollegare sempre la spina dopo l'uso.
 - ☞ Prima di trattare o pulire il prodotto, è necessario lasciarlo raffreddare per 30 minuti.
 - ☞ Assicurarsi che gli alimenti cotti nella friggitrice assumano un colore dorato e non nero o marrone. Le parti bruciate devono essere eliminate.

In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati. Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere la colla e le etichette presenti sul prodotto.
3. Pulire accuratamente la padella e il cestello di cottura con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno caldo e umido.
5. La friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di riscaldamento ad aria calda. Non versare mai olio o grasso nella friggitrice.

PREPARAZIONE AL FUNZIONAMENTO

1. Collocare il prodotto su una superficie piana, uniforme e stabile; non collocare il prodotto su superfici non resistenti al calore.
2. Inserire correttamente il cestello di frittura nella vasca della friggitrice.
3. Non versare mai olio o altri liquidi nel cestello della friggitrice. Non coprire mai l'apertura di ingresso dell'aria del prodotto per non impedire il flusso d'aria e ridurre l'effetto del riscaldamento ad aria calda.

UTILIZZO

La friggitrice ad aria può essere utilizzata per cucinare molti tipi di alimenti. Il manuale aggiuntivo per la preparazione dei cibi vi aiuterà a capire questo prodotto.

>> Impostazioni

La tabella seguente vi aiuterà a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti che desiderate cucinare.



Nota: ricordate che queste impostazioni sono solo un riferimento. Poiché gli ingredienti alimentari differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire di fornire le impostazioni migliori per gli ingredienti alimentari. La tecnologia di cambio rapido dell'aria è in grado di rinnovare immediatamente il riscaldamento dell'aria all'interno del prodotto, per cui l'estrazione della padella dalla friggitrice ad aria durante il funzionamento non influisce sul processo di cottura.

>> Caratteristiche

Tempo:

Permette di impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo è regolabile da 1 a 60 minuti.

Temperatura:

Consente di impostare la temperatura di cottura desiderata. La temperatura può essere regolata da 80°C a 200°C.

Regolare la durata del tempo e della temperatura specifica premendo i tasti tempo + e tempo -. Per determinare la temperatura, l'ora e le altre funzioni impostate, premere l'icona relativa. Il MENU selezionato lampeggia.

>> Come si usa

Avvio della macchina

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana
2. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente, quindi l'apparecchio si accende.

UTILIZZO

Impostazione della temperatura

1. Premere i tasti "+" o "-" in modalità tempo per impostare la temperatura desiderata.
(La temperatura può essere regolata da 80°C-200°C/175°F-400°F).
2. Premere i tasti "+" o "-" in modalità tempo per impostare il tempo desiderato.
(L'intervallo di tempo regolabile è di 1-60 minuti).



Quando si estrae la pentola, la macchina non si riscalda.

Spegnimento

1. Premere l'icona di accensione per spegnere.
2. Estrarre la spina e riporre l'apparecchio in un luogo chiuso dopo che si è raffreddata.

CONSIGLI

1. Gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono meno tempo per la cottura.
2. Con una quantità maggiore di ingredienti, il tempo di cottura dovrà aumentare leggermente, mentre con una quantità minore di ingredienti alimentari il tempo dovrà diminuire.
3. Durante il processo di cottura, il mescolamento degli alimenti di piccole dimensioni può favorire l'effetto finale della cottura e può aiutare gli alimenti a ottenere una frittura ben distribuita.
4. Aggiungendo una piccola quantità di olio alle patate fresche, il cibo può diventare più croccante. Dopo l'aggiunta di olio, attendere alcuni minuti prima di friggere gli alimenti nella friggitrice ad aria.
5. Non cucinare mai nella friggitrice ad aria gli alimenti ad alto contenuto di olio, come le salsicce, ecc.
6. I cibi che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nella friggitrice ad aria.
7. Il peso ottimale degli ingredienti per cucinare patatine fritte è di 600 g.
8. I panini possono essere preparati in modo rapido e pratico con l'uso di pasta pre-fermentata. Rispetto all'impasto fatto in casa, l'impasto pre-fermentato richiede un tempo di cottura più breve.
9. È possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C, il tempo massimo di cottura è di 10 minuti.

>> Suggerimenti menu

	TEMPO (MIN)	Temperatura (°C)	Intervallo regolabile
Patatine fritte	20	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Pesce	25	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Carne	25	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Crostata	25	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Crostacei	15	190	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Torta	20	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Pizza	20	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Cosce di pollo	25	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Salsiccia	30	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C



Avviso: Se la friggitrice senza grassi viene avviata a freddo, il tempo di cottura deve essere prolungato di 3 minuti.

CONSIGLI

>> Preparare le patatine fritte fresche

Per ottenere un effetto ottimale, si consiglia di utilizzare patatine già cotte (ad esempio patatine surgelate).

Per preparare le patatine fritte fresche, seguire le istruzioni riportate di seguito.

1. Pelare le patate e tagliarle in piccole chips.
2. Mettere a bagno le patatine in una ciotola per almeno 20 minuti, tirarle fuori e scolarle sulla carta da cucina.
3. Versare l'olio d'oliva in una ciotola con un cucchiaino, mettere le patatine nella ciotola e mescolare, fino a quando tutte le patatine sono oliate in modo uniforme.
4. Estrarre le patatine dalla ciotola con le mani o con gli utensili da cucina, lasciando l'olio in eccesso nella ciotola.

Versare quindi le patatine nel cestello di frittura.



Nota: Mettere la griglia di cottura nella cestello prima di mettere le patatine nella padella di frittura.



Non versare tutte le patatine nella padella di frittura in una sola volta, per evitare che alla fine si raccolga troppo olio sul fondo della vasca.

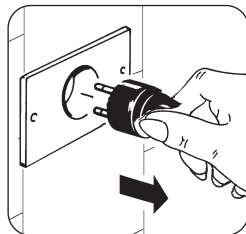
5. Friggere le patatine seguendo le istruzioni di questo capitolo.

PULIZIA

Pulire il prodotto ogni volta dopo l'uso.

L'interno della padella di frittura, il cestello e l'apparecchio sono rivestiti di vernice antiaderente. Per la pulizia, non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiale abrasivo, per non danneggiare lo strato di vernice antiaderente.

1. Estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare il prodotto.
2. Utilizzare un panno umido per pulire la parte esterna del prodotto.
3. Pulire la vasca di frittura o il vassoio di frittura con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva, aggiungere acqua calda nella vasca di frittura insieme a un po' di detergente. Mettere il vassoio di frittura nella vasca di frittura, quindi immergere la vasca di frittura e il vassoio di frittura per 10 minuti.
4. Pulire l'interno del prodotto con acqua calda e spugna non abrasiva.
5. Utilizzare una spazzola per pulire i componenti riscaldanti, rimuovendo i residui di cibo.
6. Pulire tempestivamente con una spazzola pulita l'apertura di ingresso dell'aria e l'apertura di uscita dell'aria, in modo da non compromettere il flusso dell'aria in ingresso e in uscita.



>> Stoccaggio

1. Estrarre la spina del prodotto e lasciarlo raffreddare accuratamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Imballare il cavo di alimentazione.

INFORMATIVA AMBIENTALE / SMALTIMENTO A FINE VITA

"In conformità alla direttiva 2011/65/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti (RoHS) e alla Direttiva 2012/19/UE (RAEE) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla targa dati dell'apparecchio o sulle batterie, indica che prodotto e batterie alla fine della propria vita utile devono essere raccolti separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura. Le batterie esaurite devono essere rimosse dall'apparecchio, raccolte separatamente e consegnate gratuitamente ad un adeguato punto di raccolta delle pile fornito dai Comuni o dai centri commerciali. Per maggiori informazioni contattare il consiglio di zona o il Comune. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. I rifiuti dell'imballaggio dovranno essere differenziati e conferiti presso gli appositi punti di raccolta secondo le norme vigenti sul territorio in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.



POSSIBILI INCONVENIENTI

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
L'apparecchio non funziona.	- L'apparecchio non è collegato alla presa. - Il tempo di cottura non è stato impostato.	- Collegare la spina alla presa di corrente. - Impostare il tempo di cottura necessario per il tipo di alimento.
Gli ingredienti fritti con l'apparecchio non sono pronti.	- La quantità di ingredienti presente nel cestello è troppa. - Tempo o temperatura impostata insufficiente.	- Inserire una quantità inferiore di ingredienti nel cestello per garantire una cottura uniforme. - Aumentare tempo e temperatura di cottura.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti hanno bisogno di essere girati/mescolati a metà cottura.	Gli alimenti che si trovano in cima o in mezzo (ad esempio patatine fritte) devono essere mescolati a metà cottura.
Gli alimenti non sono croccanti dopo la cottura.	Tempo o temperatura impostata insufficiente.	Aumentare tempo e temperatura di cottura. Spennellare leggermente con olio gli alimenti per un risultato croccante.
Fumo bianco che esce dall'apparecchio.	- Gli ingredienti in cottura sono particolarmente grassi. - La padella contiene residui di grasso dalla precedente cottura.	- Quando si friggono alimenti particolarmente grassi, una grande quantità di olio può colare nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella può riscaldarsi più del solito. Ciò non pregiudica il risultato finale né l'apparecchio. - Assicurarsi di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche non sono fritte in modo uniforme.	- Non è stato utilizzato il tipo di patata adatto. - Non sono state sciacquate sotto acqua corrente.	- Utilizzare patate fresche e assicurarsi che restino ferme durante la cottura. - Sciacquare le patate fresche sotto acqua corrente per assicurarsi di rimuovere l'amido in eccesso.
Le patate fresche non risultano croccanti dopo la frittura.	Le patate sono troppo umide.	- Assicurarsi di rimuovere l'acqua in eccesso prima della cottura. - Tagliare le patate in parti più piccole per un risultato più croccante. - Aggiungere un cucchiaino di olio in più per un risultato più croccante.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione:220-240V~ 50/60Hz
- Potenza:.....2200W
- Capacità cestello:.....10 litri (4,3L +4,3L)
- Preciso termostato regolabile:.....80-200°C
- Timer:1-60 min
- Comandi touch

GENERAL WARNINGS

Meaning of the warning indications in the manual



DANGER: Indicates situation of imminent danger that, if not avoided, could cause serious injuries or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



ATTENTION: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause serious injuries (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause minor or moderate injuries to people or to the appliance. Moreover, it indicates incorrect operating procedures to the user.



Warnings related to safety essential before use



Carefully read the instructions in this booklet, as they provide important information about safe installation, use and maintenance. Keep this booklet with care for future reference.

1. Before electrically connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label.
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 appliance can be used by children of 8 years of age or more and by people with reduced physical, sensory or mental faculties as well as people without the necessary experience or knowledge of it ONLY if monitored by someone responsible for their safety or if they've been educated about the safe use of the appliance and if they are aware of the risks originating from an improper use.
5. Children must not use the appliance as a toy and must not either clean or use the appliance alone unless they're of 8 years of age or more and they're assisted by an adult.
6. Keep children less than 8 years old away from the appliance and from the power cord.
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.

GENERAL WARNINGS

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 purpose is not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of air fryer, 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. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

-
-  Put the product on a surface that is leveled, even, and stable
 -  The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining room: of shops, offices, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
 -  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.
 -  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.
 -  Always unplug the power after use.
 -  Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.
 -  Ensure that the food ingredients fried in the product turn into the golden color, and not the black or brown color. The burned places should be given away.

In case of problems on the appliance, please contact the authorized assistance centres. Avoid trying to repair the appliance by yourself. Any repair intervention on the appliance carried out by unauthorized personnel automatically invalidates warranty even if its duration has not come to an end.



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 air 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.

USE

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

>> 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 air fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

>> Features

Time:

Used to set the required cooking time. The adjustable range of time is from 1 to 60 minutes.

Temperature:

Used to set the desired cooking temperature. The temperature can be adjusted from 80°C-200°C.

Adjust the duration and specific temperature by pressing the time + and time - buttons.

To determine the temperature, time and other functions set, press the relevant icon.

The selected MENU flashes .

>> How to use

Machine start-up

1. Place the machine on a flat surface.
2. Plug the power cord into the socket, then the machine powers up.

USE

Temperature setting

1. Press the '+' or '-' buttons in temperature mode to set the desired temperature.
(The temperature can be adjusted from 80°C-200°C/175°F-400°F)
2. Press the '+' or '-' buttons in time mode to set the desired time.
(The adjustable time range is 1-60 minutes)



Note: When the pot pull out, the machine will not heat up.

Shut down

1. Press the power icon to shutting down.
2. Pull out the plug and put the standby unit in a sealed place after it has cooled down.

ADVICES

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 them in the air fryer.
5. Never cook the food ingredients with high oil content in the air fryer, like the sausages etc.
6. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.
7. The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 600 g.
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 air fryer to reheat the food ingredients. To reheat food ingredients, please set the temperature at 150 C, the maximum cooking time is 10 minutes.

>> Suggest menu

	TIME (MIN)	Temperature (°C)	Adjustable range
Fries	20	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Fish	25	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Steak	25	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Tart	25	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Shrimp	15	190	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Cake	20	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Pizza	20	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Chicken thighs	25	200	1 - 60Min / 80°C - 200°C
Sausage	30	180	1 - 60Min / 80°C - 200°C



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

ADVICES

>> 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: Put the metal grill in the bucket before put the potato chips into the frying pan.



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.

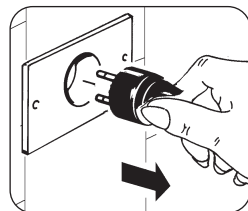
5. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

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 fl w.



>> 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.

ENVIRONMENTAL DISCLOSURE / DISPOSAL AT END-OF-LIFE

"In compliance with the directive 2011/65/EU related to waste disposal (RoHS) and with the Directive 2012/19/EU (RAEE) on electrical and electric equipment waste" the crossed out wheellie bin symbol on the equipment nameplate or on its batteries, indicates that the product and the batteries at the end of their useful life must be collected separately from other waste. The user should therefore, take the product to an appropriate recycling centre for electrical and electronic waste, or hand it to the dealer when buying a new equipment. Dead batteries must be removed from the product, separately collected and delivered free of charge to an appropriate batteries collection centre provided by Municipalities and by shopping centres.

For more information please contact the Local Council or the Municipality. Proper separate collection for the deliver of the equipment to recycling, to treatment and environmentally compatible disposal helps avoid possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse and/or recycling of materials that make up the equipment. Illegal dumping of the product by the user involves the application of administrative sanctions provided by current laws and regulations.

Packaging waste must be differentiated and taken to appropriate collection centres according to the current laws on the territory on waste separate collection.



POSSIBLE INCONVENIENCES

INCONVENIENCES	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance is not working.	- The appliance is not connected to the power outlet. - The cooking time has not been set.	- Connect the plug to the power outlet. - Set the cooking time required for the type of food.
The ingredients fried with the appliance are not ready.	- The quantity of ingredients in the bucket is too high. - Set time or temperature is insufficient.	- Insert a lower quantity of ingredients in the bucket to guarantee an uniform cooking. - Increase cooking time or temperature.
The ingredients are not fried uniformly.	Some types of foods need to be flipped mixed halfway through cooking.	Foods which are at the top or in the middle (for example, French fries) must be mixed halfway through cooking.
Foods are not crunchy after cooking.	Set time or temperature is insufficient.	Increase cooking time or temperature. Slightly brush foods with oil for a crunchy result.
White smoke comes out from the appliance.	- Ingredients which are cooking are particularly fat. - The pan contains grease residues from the previous cooking.	- When frying particularly fat foods, a great quantity of oil could drop in the pan. Oil produces white smoke and the pan could heat up more than usual. This doesn't compromise the final result or the appliance. - Make sure to correctly clean the pan after each use.
Fresh potatoes are not uniformly fried.	- The appropriate type of potatoes has not been used. - They have not been rinsed under running water.	- Use fresh potatoes and make sure that they remain still during cooking. - Rinse fresh potatoes under running water to make sure to remove excessive starch.
Fresh potatoes are not crunchy after frying.	Potatoes are too wet.	- Make sure to remove excessive water before cooking. - Cut potatoes in smaller parts for a crunchier result. - Ad an additional tablespoon of olive oil for a crunchier result.

TECHNICAL DATA

- Power supply:220-240V~ 50/60Hz
- Power:2200W
- Bucket capacity:10 litres (4,3L +4,3L)
- Adjustable thermostat:80-200°C
- Timer:1-60 min
- Touch controls

FR Déclaration de conformité

Le producteur déclare, sous sa propre responsabilité, que l'appareil auquel se réfère la notice d'instructions est conforme aux prescriptions de la directive CE en matière d'appareils à usage domestique. Afin d'améliorer le produit et/ou de prendre en compte des exigences à la fabrication, le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques, esthétiques et dimensionnelles, sans obligation de préavis.

Champs électromagnétiques (cEm)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.



IT Dichiarazione di Conformità

Il Produttore dichiara sotto la propria responsabilità che l'apparecchio a cui si riferisce il presente Libretto di istruzioni è conforme a quanto prescritto dalla Direttiva CE in materia di apparecchi ad uso domestico.

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

Campi elettromagnetici (EmF)

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato secondo quanto indicato nelle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.



DE Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt auf seine Verantwortung, dass das Gerät, auf das sich diese "Gebrauchsanweisung" bezieht, den Vorschriften der EG-Richtlinie für Haushaltsgeräte entspricht. Zur Verbesserung des Produktes und/oder aus baulichen Erfordernissen behält sich der Hersteller vor, technologische, ästhetische oder auf die Abmessungen bezogene Änderungen vorzunehmen, ohne dass dabei die Pflicht zur vorherigen Ankündigung besteht.

Elektromagnetische Felder (EmF; Electro magnetic Fields)

Dieses Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.



EN Conformity Declaration

The Manufacturer declares under his own responsibility that the appliance subject of this Instructions manual complies with what prescribed in the EC Directive about appliances for household use.

To improve the product and/or for construction needs, the manufacturer reserves the right to make technological, aesthetic and dimensional changes without prior notice.

Electromagnetic fields (EmF)

This appliance is in compliance with all the standards related to electromagnetic fields (EMF). If used properly, following what indicated in this instructions manual, the appliance allows a safe use, as confirmed by the scientific results currently available.



OHMEX SA

Route de Saint-Cergue 303
1260 Nyon - Switzerland

www.ohmex.ch