



AIR FRYER

Friteuse à air
Heissluftfritteuse
Friggitrice ad aria
FRY 5026 AIR



Manuel d'utilisation **FR**

Gebrauchsanleitung **DE**

Libretto istruzioni d'uso **IT**

Instruction manual **EN**



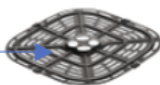
RoHS
compliance Made in P.R.C



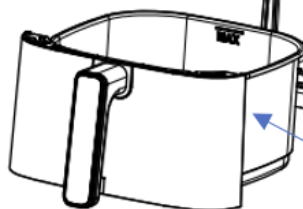
F1



4

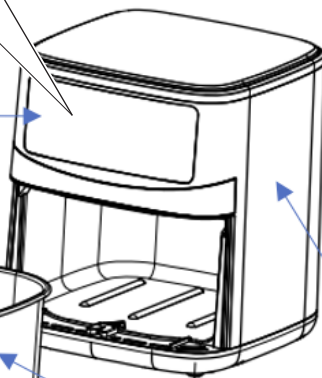


1



2

3





SOMMAIRE **FR** 1

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



Cher Client,

Merci d'avoir fait l'acquisition **FRY 5026 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** 11

Gebrauchs- und Wartungsanleitungen
(Übersetzung der Originalanleitung)

Sehr geehrter Kunde,

Danke für den Kauf **FRY 5026 AIR**.

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

INDICE **IT** 21

Istruzioni per l'uso e la manutenzione
(Traduzione delle istruzioni originali)

Gentile Cliente,

Grazie per avere acquistato **FRY 5026 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** 31

Instructions for use and maintenance
(Original instructions)

Dear Customer,

Thank you for buying **FRY 5026 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 relatifs 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. Ce produit appartient à la classe I. Il convient d'utiliser uniquement une prise de courant de 10 A ou plus, et de s'assurer que la prise est mise à la terre avant de l'utiliser. Veuillez également vous assurer que l'alimentation électrique est de 220-240V~ 50-60Hz.
2. Le produit appartient aux appareils électriques de haute puissance, il est strictement interdit d'utiliser une prise mobile à fil flexible, il est strictement interdit de partager une prise avec d'autres appareils électriques.
3. L'appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe, un régulateur de température ou un système de commande à distance indépendant.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service d'entretien ou des professionnels d'un service similaire afin d'éviter tout danger.
5. Ne pas tirer ou pendre le long de la pointe ou du bord tranchant, et rester à l'écart de la source de chaleur et de la source d'humidité ; ne pas insérer de métal dans le trou ou l'interstice de refroidissement, sous peine d'endommager l'appareil ou de provoquer un choc électrique.
6. Si le cordon d'alimentation et la fiche sont endommagés ou si le produit tombe en panne, veuillez à éviter tout danger. Dans le même temps, veuillez envoyer le produit au service d'entretien spécial, au service d'entretien du fabricant ou à des services similaires pour qu'il soit réparé ou remplacé.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

7. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation, débrancher la fiche avant de déplacer le produit ; ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche et le produit dans l'eau ou dans un autre liquide afin d'éviter tout choc électrique.
8. Il est strictement interdit de placer des objets sur le dessus de la friteuse. Il est strictement interdit de couvrir ou d'obstruer le niveau de dissipation de la chaleur de la friteuse afin d'éviter de provoquer un incendie.
9. Il est strictement interdit de placer le récipient fermé dans une friteuse, ce qui pourrait provoquer une explosion.
10. Il est strictement interdit de placer la friteuse à proximité d'une source de chaleur ou d'un produit inflammable. Il convient de veiller à rester à l'écart des rideaux ou d'autres objets similaires afin d'éviter tout risque d'incendie.
11. La friteuse doit être placée dans un environnement sec et ne doit pas être utilisée à l'extérieur.
12. Placez la friteuse sur le plan isolé pour l'utiliser et maintenez une distance d'au moins 20 cm autour de la friteuse.
13. Afin d'éviter les incendies causés par la pollution des meubles par le noir de fumée ou par la chaleur lors de l'utilisation du produit, ce dernier doit être placé à une certaine distance des murs, des armoires et des articles inflammables.
14. L'utilisation de ce produit est strictement interdite aux enfants et aux membres débiles, aux troubles sensoriels ou mentaux ou au manque d'expérience et de connaissances nécessaires pour utiliser ce produit seul. Ne pas mettre ce produit à la portée des jeunes enfants.
15. Ne pas endommager, plier, étirer ou tordre excessivement le cordon d'alimentation, ne pas placer d'objets lourds ou les serrer sur le cordon d'alimentation.
16. Lorsque la friteuse est utilisée ou non pendant une longue période, la fiche doit être débranchée de la prise afin d'éviter tout choc électrique dû à une nouvelle isolation ou à un risque de fuite d'électricité.
17. Lorsque la friteuse fonctionne, vous devez la déplacer avec précaution pour éviter les brûlures dues à la température élevée.
18. Les accessoires fournis par le fabricant doivent être utilisés correctement, ne pas utiliser d'accessoires non fournis par le fabricant, afin d'éviter les incendies ou les blessures causées par un fonctionnement artificiel.
19. Avant de nettoyer, déplacer ou réparer la friteuse, débranchez d'abord le cordon d'alimentation et attendez que la friteuse refroidisse.
20. Nettoyez régulièrement la friteuse afin d'éviter que l'huile résiduelle ne s'enflamme ou ne se détériore ; n'essuyez pas le tube chauffant avec un chiffon.
21. Lors de l'utilisation de la friture à l'air chaud, de la vapeur à haute température s'échappe de la sortie d'air. Les mains et le visage doivent rester à une distance sûre de la vapeur et de la sortie d'air, et faire attention à la vapeur chaude et à la chaleur lorsque l'on déplace la friteuse du produit. Lors de l'utilisation d'un produit, sa surface accessible peut devenir très chaude.
22. Avertissement : Cet appareil ne doit pas utiliser de charbon de bois ou de combustible similaire.
23. Ne mettez pas beaucoup d'huile dans la friteuse lorsque vous utilisez une friteuse à air.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

24. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il y a des aliments dans la friteuse.
25. En cours d'utilisation, si la friteuse dégage de la fumée noire, il convient de débrancher immédiatement l'alimentation électrique, d'attendre que la friteuse cesse de fumer, puis de retirer la friteuse du moteur principal.
26. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
27. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique, ne l'utilisez pas à d'autres fins.

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.



CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation:220-240V~ 50/60Hz
- Puissance:1500W
- Capacité du panier:5 litres
- Thermostat réglable:80-200°C
- Minuteur:1-60 min
- Commande tactile

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. F1)

Numéro	Nom de la pièce	fonction	Numéro	Nom de la pièce	fonction
①	Panneau d'affichage	Toucher léger	②	Pot	
③	Corps		④	Plateau	

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

1. Temps de cuisson de 1 à 60 minutes, pour répondre aux exigences de cuisson de différents aliments.
2. 80-200°C réglage de la température sur une large zone, pour répondre aux exigences de cuisson de différents arômes
3. Protection NTC contre les courts-circuits et les circuits ouverts
4. l'utilisation de tuyaux de chauffage en acier inoxydable 304 de haute qualité, la sécurité et l'économie d'énergie
5. Panneau de commande à écran tactile, simple et facile à utiliser

FONCTIONS INTRODUCTION

△

°C
m

▽

Time Temp

□□

□□

⏻

▶

⌚

🔒

🍤

🥩

🌭

🍌

🥘

🍕

🍟

🥟

Nom de l'aliment	Temps	Température (C°)
1. Crevettes	15min	180
2. Steak	15min	200
3. Saucisses	18min	185
4. Ailes de poulet	25min	200
5. Poisson	20min	180
6. Pizza	30min	200
7. Frites	15min	200
8. Tarte	22min	160

signe	nom	fonction	signe	nom	fonction
	interrupteur	Mise sous tension / démarrage / pause / arrêt (appuyer 5 secondes)	 	La réduction clé	Augmentation/diminution de l'ajustement temporel
	sélection du menu	Sélectionner une autre fonction du menu		Écran numérique	Le temps en fonction de la température est indiqué
 	température	Réglage de la température augmentation /diminution	MIN	indication de l'heure	Affichage de l'heure
	affirmer	Confirmation/arrêt du réglage du menu	°C	Indication de la température	Affichage de la température



ÉTAT DU PRODUIT ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Instructions pour les clé :

- 1.1 Appuyez sur "  + ", la température augmente de 5°C à chaque fois, et la température maximale de réglage du produit est de 200 °C ;
- 1.2 Appuyez sur "  - ", la température diminue de 5°C à chaque fois, et la température minimale du produit est de 80°C . A chaque appui sur une touche "  + " ou "  - ", le buzzer émet un bip court.

2. Instructions relatives au produit :

- 2.1 Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant nominale avec mise à la terre. Lorsque l'appareil est branché, il émet un "bip", passe en mode veille et l'icône "  " clignote en continu.
- 2.2 Retirer le seau, placer les ingrédients sur la plaque frite, puis repousser le seau, qui émettra un bip.
- 2.3 Appuyer sur la touche "  " pour entrer dans le mode de réglage "  " clignotant, appuyer sur la touche "  " pour sélectionner le mode de cuisson des aliments correspondant (chaque mode a une durée et une température définies), puis appuyer sur la touche  +  pour confirmer la durée de cuisson et appuyer sur la touche  +  pour confirmer la température, puis appuyez sur la touche  pour commencer à travailler.

3. Définir le statut :

- 3.1 Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur  , le buzzer émet un court "bip", l'appareil entre en phase de réglage,  continue de clignoter, toutes les touches peuvent être utilisées et les LED sous les touches et les recettes sont allumées, la température et l'heure par défaut sont affichées sur le tube numérique, et la température est affichée en premier, puis l'heure et la température sont affichées en alternance toutes les 5 secondes.
- 3.2 Lorsque l'écran numérique affiche la température, appuyez sur  + le bouton tactile ou  - pour régler la température.
- 3.3 Lorsque l'écran numérique affiche l'heure, appuyez sur  + le bouton tactile ou  - pour régler l'heure.
- 3.4 Dans l'état réglé, l'affichage de l'heure sur l'écran numérique avec le bouton "Time  + ou  - " ou le bouton menu, l'affichage de l'heure sur l'écran numérique gardera l'heure ajustée.
- 3.5 Appuyez sur la touche "  " pour sélectionner 8 fonctions de menu différentes. Une fois la fonction du menu sélectionnée, le voyant correspondant clignote et s'allume. Après avoir sélectionné le menu, vous pouvez régler à nouveau la température et l'heure et démarrer la touche "  " ; si l'appareil ne fonctionne pas, il entrera en mode veille au bout de 60 secondes.

4. Etat d'avancement

- 4.1 Lorsque le produit est réglé, appuyez sur le bouton "  " pour émettre un court " bip ", le produit entre en état de fonctionnement, le ventilateur commence à fonctionner et l'écran numérique affiche alternativement la température et l'heure toutes les 5 secondes ; toutes les touches peuvent être utilisées, la LED est allumée et les autres voyants de la recette ne sont pas allumés.
- 4.2 Lorsque le produit est en marche, l'heure affichée sur l'écran numérique diminue progressivement jusqu'à 0 et entre directement dans l'état d'arrêt naturel, tel que : 15:30, 15:29... 00:00 (état d'arrêt naturel).

ÉTAT DU PRODUIT ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION

5. Modes d'arrêt :

- 5.1 Le mode d'arrêt du produit est respectivement : arrêt naturel et arrêt forcé.
- 5.2 Mode d'arrêt naturel, le tuyau de chauffage s'arrête immédiatement de chauffer, le ventilateur continue de tourner ; l'écran numérique "----" et la touche d'alimentation s'allument, le reste de la lumière, sauf la touche "  ", toutes les touches ne sont pas opérationnelles, le buzzer après 30 secondes immédiatement 5 fois, chaque intervalle 1S, lorsque le ventilateur s'arrête de fonctionner, l'écran numérique "----" s'éteint, seule la touche d'alimentation s'allume.
- 5.3 L'état après un arrêt forcé est similaire à celui d'un arrêt naturel.

6. Fonction mémoire :

- 6.1 Si le produit est mis hors tension, il peut encore se souvenir de l'état et de la durée de fonctionnement avant la mise hors tension dans les 2 heures qui suivent le retrait du tiroir. Suivez l'état avant la mise hors tension ; appuyez sur "  " pour forcer l'arrêt sans fonction de mémoire afin de rétablir l'état initial.
- 6.2 Alarme anormale : E1 : E1 lorsque le capteur d'état de marche est ouvert ; E2 : E2 lorsque le capteur d'état de marche est en court-circuit.

GUIDE D'UTILISATION

Avant d'utiliser une friteuse pour la première fois, il faut savoir que :



Veillez lire attentivement les instructions.



Retirez tous les accessoires de la friteuse ou de la boîte.



Utilisez de l'eau propre pour nettoyer le seau à friture et la plaque de cuisson, essuyez l'intérieur de la friteuse avec un chiffon doux et humide, et attendez le séchage complet avant d'utiliser la friteuse.



L'espace autour de la friteuse doit être suffisant pour garantir une distance de plus de 20 cm par rapport aux autres objets, et aucun objet ne doit être placé sur le dessus de la friteuse.



Avant la première utilisation de la friteuse, la température doit être réglée au maximum et le préchauffage doit durer 10 à 15 minutes pour éliminer l'huile antirouille à la surface du tuyau de chauffage de la friteuse. Lors de la première utilisation, il s'agit d'un phénomène normal.

UTILISATION

1. Placez la base de la friteuse à air chaud à l'horizontale.
2. Répartissez uniformément les aliments à cuire dans la friteuse et poussez la friteuse dans l'hôte du produit.



Note : la friteuse doit être correctement positionnée, sinon le produit ne se connectera pas à l'alimentation électrique.



N'ajoutez pas plus des trois quarts des aliments dans la friteuse.

UTILISATION

- Après l'installation de la friteuse, le produit est connecté à l'alimentation électrique. Réglez le temps et la température de cuisson des aliments ; la friteuse à air chaud peut être mise en marche.
- À la fin du temps de cuisson, l'appareil émettra 5 bips pour signaler qu'il a terminé son travail, ce qui signifie que les aliments sont cuits ; après avoir laissé refroidir les aliments dans le panier de friture, vous pouvez les transférer dans un plat ou un bol.



Remarque : ne retournez pas le panier de friture avec les aliments, car cela entraînerait un excès d'huile dans le panier de friture, qui se répandrait sur les aliments et altérerait leur goût.

- Débranchez l'appareil et nettoyez-le lorsqu'il a refroidi à température ambiante

RECETTES

Faire frire les frites

Ingrédients principaux : 400 grammes de frites surgelées, huile d'olive, sel

Les étapes :

- Préchauffer la friteuse pendant 3 minutes.
- Mélanger l'huile d'olive et le sel dans un bol et passer le mélange sur les frites.
- Installez le moule dans le seau à friture, mettez les frites dans le seau à friture et poussez le seau à friture dans la friteuse à air, réglez la durée sur 20-25 minutes, la température sur 180 degrés Celsius, et faites frire les frites jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pendant le processus de friture, retournez les frites de temps en temps.

Cuisses de poulet épicées

Ingrédients principaux : cuisses de poulet ; gousse d'ail hachée ; vin de cuisine, piment rouge en poudre, oignon vert, huile d'olive, sauce soja légère, gingembre.

Les étapes :

- Préchauffer la friteuse pendant 3 minutes.
- Mélanger l'ail avec le vin de cuisine, la sauce soja légère, le gingembre et l'oignon vert, ajouter un peu de sel pour assaisonner et ajouter de l'huile d'olive pour mélanger.
- Essuyer soigneusement la cuisse de poulet avec la marinade et la laisser mariner pendant 20~50 minutes.
- Installez la plaque de cuisson dans le bac à frire, étalez la cuisse de poulet sur la plaque de cuisson et poussez le bac à frire dans la friteuse. Le temps de cuisson est de 25 à 30 minutes et la température est réglée sur 200 degrés Celsius.

Remarque : utilisez différentes épices pour ajuster la saveur des cuisses de poulet frites.

Rôti de bœuf

Ingrédients principaux : steak ; sauce soja, poivre, quantité de vin de cuisine, oignons verts, poivre noir cassé, huile d'olive, gingembre.

Les étapes :

- Préchauffer la friteuse pendant 3 minutes.
- Bien mélanger l'assaisonnement, essuyer soigneusement le steak avec l'assaisonnement et laisser mariner pendant 30 à 60 minutes.
- Placer la plaque de cuisson dans le bac à frire, essuyer l'assaisonnement sur le steak et répartir le steak sur la plaque de cuisson.
- Insérez le seau à friture dans la friteuse, réglez le temps sur 15~20 minutes, la température est réglée sur 180 degrés Celsius, et le steak est doré.

Remarque : le steak grillé peut être agrémenté de différentes épices.

RECETTES

Poisson frit

Ingrédients principaux : poisson, sel, citron, huile d'olive, gingembre, essence de poulet, vin, poivre, vinaigre et oignon vert.

Les étapes :

1. Préchauffer la friteuse pendant 3 minutes.
2. Laver le poisson, enlever les écailles et les viscères, et contrôler l'eau sèche. Couper la surface à l'aide d'un couteau tous les 1 cm, mais ne pas la couper.
3. Mettre le poisson lavé dans l'assaisonnement et laisser mariner pendant 30~50 minutes.
4. Installez la plaque de cuisson dans le baril de friture, mettez le poisson dans le baril de friture et poussez le baril de friture dans la friteuse à air, réglez la durée sur 15~20 minutes et réglez la température sur 180 degrés Celsius.

Remarque : le goût du poisson peut être modifié par l'ajout de différentes épices.

Crevettes frites à la sauce piquante et épicée

Ingrédients principaux : crevettes ; huile de salade, ail, poivre noir épicé, poudre de piment.

Les étapes :

1. Préchauffer la friteuse pendant 3 minutes.
2. Couper le dos des crevettes et les rincer.
3. Essuyer soigneusement les crevettes avec la marinade et les laisser mariner pendant 20 minutes.
4. Installez la plaque de cuisson dans la friteuse, mettez les crevettes dans la friteuse et poussez le seau dans la friteuse, réglez la minuterie sur 14~16 minutes, réglez la température sur 180 degrés Celsius, et faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Remarque : les crevettes peuvent être aromatisées à l'aide d'une variété d'épices.

Ailes de poulet

Ingrédients principaux : ailes de poulet ; gousse d'ail hachée, vin de cuisine, piment, oignon vert, cuillère d'huile d'olive, sauce soja légère, gingembre.

Les étapes :

1. Préchauffer la friteuse pendant 3 minutes.
2. Mélanger l'ail avec le vin de cuisine, la sauce soja légère, le gingembre et l'oignon vert, ajouter un peu de sel pour assaisonner et ajouter de l'huile d'olive pour mélanger.
3. Essuyer soigneusement les ailes de poulet avec la marinade et les laisser mariner pendant 20~50 minutes.
4. Installez la plaque de cuisson dans le bac à frire, étalez les ailes de poulet sur la plaque de cuisson et poussez le bac à frire dans la friteuse, réglez la durée sur 20~25 minutes et la température sur 200 degrés Celsius.

Remarque : utilisez différentes épices pour ajuster la saveur des ailes de poulet.

Pizza

Ingrédient principal : pizza

Les étapes :

1. Préchauffer la friteuse pendant 5 minutes.
2. Installez la plaque de cuisson dans le bac à frire, étalez la pizza sur la plaque de cuisson, poussez le bac à frire dans la friteuse et réglez le temps sur 15~20 minutes, réglez la température sur 160 degrés Celsius et faites cuire jusqu'à ce que la pizza soit tendre et moelleuse.

Conseils : Ajustez la saveur de la pizza avec différentes épices selon votre goût.

RECETTES

Nous vous rappelons que :



Si vous mettez trop d'aliments, il est recommandé, pendant la moitié du temps de cuisson, de retirer le seau à friture et de secouer les aliments, puis de pousser le seau à friture dans l'ensemble de l'appareil pour la cuisson, afin que les aliments soient cuits de manière uniforme.



Ne pas utiliser de plastique ou de papier dans une friteuse.



Réglez la durée et la température en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la recette ou de vos préférences personnelles.



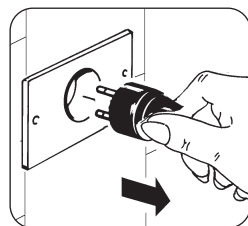
Avant de cuire les aliments, il est recommandé de préchauffer la friteuse pendant 3 minutes avant de commencer la cuisson.



Le menu ci-dessus est une recette de référence, à cuisiner en fonction de vos goûts personnels et de la situation réelle des aliments.

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer la friteuse, débranchez la prise d'alimentation et laissez la friteuse refroidir complètement.
2. Les surfaces intérieures et extérieures de la friteuse, du seau à friture et de la plaque de cuisson peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon doux en coton ou d'une éponge imbibée de détergent neutre, puis essuyées à l'eau claire.
3. N'utilisez pas de brosses ou d'articles durs pour éviter d'endommager la surface intérieure de la friteuse et la couche protectrice du tambour de friture et du moule de cuisson.
4. N'utilisez jamais d'essence, d'eau de pluie, de polish ou d'autres nettoyeurs toxiques et corrosifs pour le nettoyage.
5. Avant d'utiliser la friteuse, les parties nettoyées doivent être séchées avant d'être branchées.
6. Ne pas essuyer le tube chauffant, qui se nettoie tout seul.
7. Ne pas immerger la friteuse dans l'eau ou d'autres liquides.
8. Après avoir utilisé la friteuse, vous devez d'abord retirer la plaque de cuisson pour nettoyer facilement le bac à friture et la plaque de cuisson.



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, collectés séparément et livrés 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.



DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

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.
L'anneau indicateur de l'alimentation électrique n'est pas lumineux	- Coupure d'électricité - La prise de courant n'est pas alimentée ou le contact est mauvais - La tension d'alimentation ne correspond pas à la tension nominale du produit.	Vérifier et entretenir l'équipement d'alimentation électrique
De la fumée s'échappe dès la première utilisation	Huile anti-poussière laissée sur le tube chauffant de la friteuse à air comprimé	Régler la température au maximum et préchauffer pendant 10 à 15 minutes pour éliminer l'huile rouillée du tube chauffant de la friteuse.
Odeur particulière	Corps étranger sur le panier de friture, la friteuse ou le tube chauffant	Nettoyer le corps étranger

ALLGEMEINE HINWEISE

Bedeutung der Warnungen in der Broschüre



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. Dieses Produkt gehört zur Geräteklasse I. Verwenden Sie bitte ausschließlich eine Steckdose mit 10 A oder mehr und stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die Steckdose geerdet ist. Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Eingangsleistung 220–240 V, 50–60 Hz beträgt.
2. Das Produkt gehört zu den Hochleistungsgeräten. Die Verwendung von flexiblen Kabelsteckdosen ist strengstens untersagt. Das Teilen einer Steckdose mit anderen Elektrogeräten ist strengstens untersagt.
3. Das Gerät kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr, einem Temperaturregler oder einer unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Wartungsabteilung oder Fachpersonal einer ähnlichen Abteilung ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Ziehen Sie nicht an der Spitze oder scharfen Kanten und halten Sie das Gerät von Wärme- und Feuchtigkeitsquellen fern. Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Kühlöffnungen oder Spalten, da dies zu Schäden oder Stromschlaggefahr führen kann.
6. Wenn das Netzkabel und der Stecker beschädigt sind oder das Produkt nicht funktioniert, vermeiden Sie bitte Gefahren. Senden Sie das Produkt gleichzeitig zur Reparatur oder zum Austausch an die spezielle Wartungsabteilung, die Wartungsabteilung des Herstellers oder eine ähnliche Abteilung.
7. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, ziehen Sie den Stecker heraus, bevor Sie das Produkt bewegen; tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
8. Es ist strengstens verboten, Gegenstände auf die Oberseite der Heißluftfritteuse zu stellen. Es ist strengstens verboten, die Wärmeableitung der Heißluftfritteuse abzudecken oder zu blockieren, um einen Brand zu vermeiden.
9. Es ist strengstens verboten, geschlossene Behälter in eine Heißluftfritteuse zu stellen, da dies zu einer Explosion führen kann.

ALLGEMEINE HINWEISE

10. Es ist strengstens verboten, die Heißluftfritteuse in der Nähe von brennbaren Gegenständen oder Wärmequellen aufzustellen. Achten Sie darauf, dass keine Vorhänge oder ähnliche Gegenstände in der Nähe sind, um Brände zu vermeiden.
11. Die Heißluftfritteuse muss in einer trockenen Umgebung aufgestellt werden und darf nicht im Freien verwendet werden.
12. Stellen Sie die Heißluftfritteuse zum Gebrauch auf eine isolierte Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm um die Heißluftfritteuse herum ein.
13. Um Brände durch Rußverschmutzung von Möbeln oder Hitzeentwicklung im Produkt zu vermeiden, sollte das Produkt einen gewissen Abstand zu Wänden, Schränken und brennbaren Gegenständen haben.
14. Die Verwendung dieses Produkts ist Kindern und Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen für die alleinige Bedienung strengstens untersagt. Wenn Kinder in der Nähe sind, muss dieses Produkt mit besonderer Vorsicht verwendet werden. Stellen Sie dieses Produkt nicht in Reichweite von kleinen Kindern auf.
15. Das Netzkabel darf nicht beschädigt, übermäßig gebogen, gedehnt oder verdreht werden. Es dürfen keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel gestellt oder daran festgeklemt werden.
16. Wenn die Heißluftfritteuse verwendet wird oder längere Zeit nicht benutzt wird, sollte der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, um einen Stromschlag durch wiederhergestellte Isolierung oder die Gefahr eines Stromaustritts zu vermeiden.
17. Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, müssen Sie sie vorsichtig bewegen, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden.
18. Das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör muss ordnungsgemäß verwendet werden. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert wurde, um Brände oder Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden.
19. Bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen, transportieren oder reparieren, ziehen Sie zuerst den Netzstecker und warten Sie, bis die Heißluftfritteuse abgekühlt ist.
20. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse regelmäßig, um zu verhindern, dass Ölrückstände Feuer fangen oder sich zersetzen. Wischen Sie das Heizrohr nicht mit einem Lappen ab.
21. Während des Heißluftfrittierens tritt aus dem Luftauslass heißer Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zum Luftauslass und achten Sie beim Entfernen der Fritteuse vom Produkt auf den heißen Dampf und die Hitze. Bei der Verwendung eines Produkts können dessen zugängliche Oberflächen sehr heiß werden.
22. Warnung: Dieses Gerät darf nicht mit Holzkohle oder ähnlichen Brennstoffen betrieben werden.
23. Geben Sie bei Verwendung einer Heißluftfritteuse nicht zu viel Öl in die Fritteuse.
24. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn sich Lebensmittel in der Heißluftfritteuse befinden.
25. Wenn während des Gebrauchs, z. B. bei der Heißluftfritteuse, schwarzer Rauch austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker, warten Sie, bis die Heißluftfritteuse nicht mehr raucht, und nehmen Sie dann die Fritteuse aus dem Hauptgerät heraus.
26. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
27. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch geeignet, verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere Zwecke.

ALLGEMEINE HINWEISE

Wenn Probleme mit dem Gerät auftreten sollten, setzen Sie sich mit dem zuständigen Kundendienst in Verbindung. Vermeiden Sie, das Gerät selbst zu reparieren. Jeglicher Reparatureingriff 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.



EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung:220-240V~ 50/60Hz
- Leistung:1500W
- Korbinhalt:.....5 Liter
- Exakter, reglierbarer Thermostat:.....80-200°C
- Zeitschaltuhr:1-60 min
- Touch-Bedienelemente

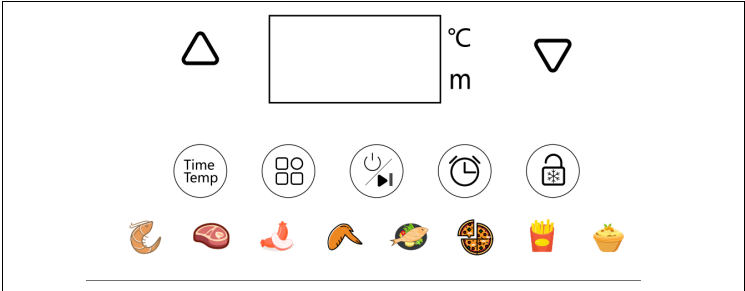
BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. F1)

Nummer	Bezeichnung des Teils	Nummer	Bezeichnung des Teils
1-	Bedienfeld	2-	Pot
3-	Gehaeuse	4-	Ablage

HAUPTMERKMALE

1. 1-60 Minuten Zeitsteuerung, um den Backanforderungen verschiedener Lebensmittel gerecht zu werden
2. 80-200 °C breiter Temperaturregelungsbereich, um den Backanforderungen verschiedener Geschmacksrichtungen gerecht zu werden
3. NTC-Kurzschluss- und Unterbrechungsschutz
4. Verwendung von hochwertigen Heizrohren aus Edelstahl 304, sicher und energiesparend
5. Touchscreen-Bedienfeld, einfach und leicht zu bedienen

FUNKTION EINLEITUNG



Lebensmittel	Zeit	Temperatur (°C)
1. Garnelen	15 Min	180
2. Steak	15 Min	200
3. Wurstchen	18 Min	185
4. Hühnerflügel	25 Min	200
5. Fisch	20 Min	180
6. Pizza	30 Min	200
7. Pommes frites	15 Min	200
8. Kuchen	22 Min	160

Zeichen	Name	Funktion	Zeichen	Name	Funktion
	Schalter	Einschalten / Starten / Pausieren / Ausschalten (5 Sekunden drücken)	 	Die Taste Verkleinerung	Zeiteinstellung erhöhen/verringern
	Menüauswahl	Auswahl einer anderen Menüfunktion		Digitaler Bildschirm	Zeit vs. Temperatur wird angezeigt
 	Temperatur	Einstellung der Temperatur erhöhen/verringern		Zeitanzeige	Anzeige der Uhrzeit
	Bestätigung	Bestätigung/Stopp der Menüeinstellung		Anzeige der Temperatur	Anzeige der Temperatur

PRODUKTSTATUS UND BEDIENUNGSHINWEISE

1. Anweisungen für die Tasten:

- 1.1 Drücken Sie " + ", die Temperatur steigt jedes Mal um 5°C, und die maximale Einstelltemperatur des Produkts beträgt 200°C;
- 1.2 Drücken Sie " - ", die Temperatur sinkt um 5°C jedes Mal, und die minimale Einstelltemperatur des Produkts ist 80°C. Jedes Mal, wenn die Taste " + " oder " - " gedrückt wird, ertönt ein kurzer Signalton.

2. Anweisungen zum Produkt:

- 2.1 Stecken Sie den Netzstecker in die geerdete Netzsteckdose. Wenn das Gerät unter Strom steht, ertönt ein "Piepton", es geht in den Standby-Modus über und das Symbol " " blinkt kontinuierlich.
- 2.2 Den Korb herausnehmen, die Zutaten auf den Frittierteller legen und den Korb einschieben, bis er mit einem Signalton einrastet.
- 2.3 Drücken Sie die Taste " ", um in den Arbeitsmodus zu gelangen. Die Taste " " blinkt. Drücken Sie die Taste " ", um den entsprechenden Backmodus auszuwählen (jeder Modus hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur). Drücken Sie dann die Taste " - " oder " + ", um die Backzeit zu bestätigen, und die Taste " + " oder " - ", um die Temperatur zu bestätigen. Drücken Sie schließlich die Taste " ", um den Betrieb zu starten. In der Mitte des Displays werden die Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.

3. Stellen Sie den Status ein:

- 3.1 Wenn sich das Produkt im Standby-Modus befindet, drücken Sie " ". Der Summer gibt einen kurzen Piepton ab, das Produkt wechselt in den Einstellungsmodus, " " blinkt weiterhin, alle Tasten können bedient werden und die LED unter den Tasten und Rezepten leuchten auf, die Standardtemperatur und -zeit werden auf der Digitalanzeige angezeigt, wobei zuerst die Temperatur und dann alle 5 Sekunden abwechselnd die Zeit und die Temperatur angezeigt werden.
- 3.2 Wenn auf dem digitalen Display die Temperatur angezeigt wird, drücken Sie die Taste " + " oder " - ", um die Temperatur einzustellen.
- 3.3 Wenn auf dem Digitalbildschirm die Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie die Berührungstaste " + " oder " - ", um die Uhrzeit einzustellen.
- 3.4 Im eingestellten Zustand wird die Uhrzeit auf dem Digitalbildschirm mit der Taste "Time" + " oder " - " oder der Menütaste angezeigt, die Uhrzeit auf dem Digitalbildschirm behält die eingestellte Uhrzeit bei.
- 3.5 Drücken Sie die Taste " ", um 8 verschiedene Menüfunktionen auszuwählen. Nachdem die Menüfunktion ausgewählt wurde, blinkt und leuchtet die entsprechende Lampe. Nach der Auswahl des Menüs können Sie die Temperatur und die Uhrzeit erneut einstellen und die Taste " " drücken; wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, geht es nach 60 Sekunden in den Standby-Modus.

4. Arbeitsstatus:

- 4.1 Drücken Sie im Einstellungszustand des Geräts die Taste " ", um einen kurzen "Piepton" zu erzeugen, das Gerät geht in den Betriebszustand über, der Ventilator beginnt zu arbeiten, und der digitale Bildschirm zeigt alle 5 Sekunden abwechselnd die Temperatur und die Zeit an; alle Tasten können bedient werden, und die LED leuchtet, während die anderen Rezeptleuchten nicht leuchten.
- 4.2 Wenn das Gerät in Betrieb ist, sinkt die Zeit auf dem digitalen Bildschirm allmählich auf 0 und geht direkt in den natürlichen Abschaltzustand über, wie z.B.: 15:30, 15:29... 00:00 (natürlicher Abschaltzustand).

PRODUKTSTATUS UND BEDIENUNGSHINWEISE

5. Zustand der Abschaltung:

- 5.1 Der Abschaltzustand des Produkts ist: natürliche Abschaltung bzw. erzwungene Abschaltung.
- 5.2 Natürliche Abschaltung Zustand, das Heizungsrohr sofort aufhören zu heizen, der Lüfter weiter zu drehen; digitalen Bildschirm "----" und Power-Taste LED-Licht, der Rest des Lichts, mit Ausnahme der "  "Taste, alle Tasten sind nicht funktionsfähig, Summe nach 30 Sekunden sofort 5 mal, jedes Intervall 1S, wenn der Lüfter aufhört zu arbeiten, der digitale Bildschirm "----" Licht aus, nur die Power-Taste LED-Licht.
- 5.3 Der Zustand nach dem erzwungenen Stillstand entspricht dem nach dem natürlichen Stillstand.

6. Speicherfunktion:

- 6.1 Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, kann es sich innerhalb von 2 Stunden nach dem Herausziehen der Schublade noch an den Betriebszustand und die Betriebszeit vor dem Ausschalten erinnern. Befolgen Sie den Zustand vor dem Ausschalten; drücken Sie "  ", um das Ausschalten ohne Speicherfunktion zu erzwingen und den Ausgangszustand wiederherzustellen.
- 6.2 Abnormaler Alarm: E1: E1, wenn der Betriebszustandssensor offen ist; E2: E2, wenn der Betriebszustandssensor kurzgeschlossen ist.

BETRIEBSANLEITUNG

Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, beachten Sie bitte Folgendes:



Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.



Entfernen Sie alle Zubehöreile und Accessoires aus der Fritteuse oder dem Karton.



Reinigen Sie den Frittierkorb und die Backform mit sauberem Wasser, wischen Sie das Innere der Luftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch aus und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet ist, bevor Sie sie benutzen.



Um die Fritteuse herum sollte genügend Platz sein, um einen Abstand von mehr als 20 cm zu anderen Gegenständen zu gewährleisten, und es sollten keine Gegenstände auf die Oberseite der Fritteuse gestellt werden.



Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse sollte die Temperatur auf die höchste Stufe eingestellt und 10-15 Minuten lang vorgeheizt werden, um das Rostschutzöl auf der Oberfläche des Heizrohrs der Fritteuse zu entfernen. Bei der ersten Verwendung ist dies ein normales Phänomen.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Behälter der Fritteuse waagrecht.
2. Verteilen Sie die zu garenden Lebensmittel gleichmäßig in der Fritteuse und schieben Sie die Fritteuse in die Produktaufnahme.



Hinweis: Die Fritteuse muss korrekt aufgestellt werden, da sich das Produkt sonst nicht mit dem Stromnetz verbindet.



Geben Sie nicht mehr als drei Viertel der Lebensmittel in die Fritteuse.

3. Nachdem die Fritteuse installiert ist, wird das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen. Stellen Sie die Garzeit und Temperatur für das Gargut ein; die Heißluftfritteuse kann in Betrieb genommen werden.

GEBRAUCH

- Am Ende der Garzeit signalisiert das Gerät mit 5 Pieptönen, dass der Vorgang abgeschlossen ist, d. h. das Essen ist gar; nachdem das Essen im Frittierkorb abgekühlt ist, können Sie es auf einen Teller oder in eine Schüssel geben.



Hinweis: Drehen Sie den Frittierkorb mit den Lebensmitteln nicht auf den Kopf, da sich sonst überschüssiges Öl im Frittierkorb befindet, das auf die Lebensmittel überläuft und den Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und reinigen Sie es, wenn es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

REZEPTE

Die Pommes frites frittieren

Hauptbestandteile: 400 g gefrorene Pommes frites, Olivenöl, Salz

Schritte:

- Die Fritteuse 3 Minuten lang vorheizen
- Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen und die Pommes frites damit bestreichen.
- Die Backform in den Frittierkorb einsetzen, die Pommes frites in den Frittierkorb geben und den Frittierkorb in die Fritteuse schieben, die Zeit auf 20-25 Minuten einstellen, die Temperatur auf 180 Grad Celsius einstellen und die Pommes frites goldbraun frittieren. Wenden Sie die Pommes frites während des Frittiervorgangs von Zeit zu Zeit.

Pikante Hühnerbeine

Hauptzutaten: Hähnchenkeule; Knoblauchzehe, gehackt; Kochwein, rotes Paprikapulver, grüne Zwiebel, Olivenöl, leichte Sojasauce, Ingwermenge

Schritte:

- Die Heißluftfritteuse 3 Minuten lang vorheizen.
- Den Knoblauch mit dem Kochwein, der leichten Sojasauce, dem Ingwer und den grünen Zwiebeln gut vermischen, mit etwas Salz abschmecken und das Olivenöl dazugeben.
- Die Hähnchenkeule gründlich mit der Marinade abwischen und 20-50 Minuten marinieren.
- Setzen Sie die Backform in die Bratpfanne, legen Sie die Hähnchenkeule auf die Backform und schieben Sie die Bratpfanne in die Fritteuse. Die eingestellte Zeit beträgt 25-30 Minuten, und die Temperatur wird auf 200 Grad Celsius eingestellt.

Hinweis: Verwenden Sie verschiedene Gewürze, um den Geschmack der gebratenen Hähnchenschenkel zu variieren.

Rinderbraten

Hauptzutaten: Steak; Sojasauce, Pfeffer, etwas Kochwein, etwas grüne Zwiebel, gebrochener schwarzer Pfeffer, etwas Brandy, Olivenöl, Ingwer

Schritte:

- Die Fritteuse 3 Minuten lang vorheizen
- Die Gewürze gut mischen, das Steak gründlich mit den Gewürzen abwischen und 30-60 Minuten marinieren lassen.
- Legen Sie das Backblech in die Pfanne, wischen Sie die Gewürze über das Steak und verteilen Sie das Steak auf dem Backblech.
- Schieben Sie den Brateimer in die Fritteuse, stellen Sie die Zeit auf 15-20 Minuten ein, die Temperatur wird auf 180 Grad Celsius eingestellt, und das Steak ist goldbraun.

Hinweis: Das gegrillte Steak kann mit einer Vielzahl verschiedener Gewürze angepasst werden.

REZEPTE

Gebratener Fisch

Hauptzutaten: Fisch; Salz, Zitrone, Olivenöl, Ingwer, Hühnerextrakt, Wein, Pfeffer, Essig und grüne Zwiebeln
Schritte:

1. Die Heißluftfritteuse 3 Minuten lang vorheizen.
2. Waschen Sie den Fisch, entfernen Sie die Schuppen und Eingeweide, und kontrollieren Sie das trockene Wasser. Schneiden Sie die Oberfläche mit einem Messer im Abstand von 1 cm ein, aber schneiden Sie sie nicht ab.
3. Den gewaschenen Fisch in die Gewürzmischung legen und 30-50 Minuten marinieren lassen,
4. Setzen Sie die Backform in das Frittierfass ein, legen Sie den Fisch in das Frittierfass und schieben Sie das Frittierfass in die Fritteuse. Stellen Sie die Zeit auf 15 bis 20 Minuten und die Temperatur auf 180 Grad Celsius ein.

Hinweis: Der Geschmack des Fisches kann mit verschiedenen Gewürzen angepasst werden.

Gebratene Garnelen in pikanter Sauce

Hauptbestandteil: Garnelen; Salatöl, Knoblauch, scharfer schwarzer Pfeffer, Chilipulver

Schritte:

1. Die Fritteuse 3 Minuten lang vorheizen
2. Schneiden Sie den Rücken der Garnelen ab und spülen Sie sie ab.
3. Die Garnelen gründlich mit der Marinade abwischen und 20 Minuten lang marinieren.
4. Setzen Sie die Backform in die Bratpfanne, legen Sie die Garnelen in die Bratpfanne und schieben Sie den Eimer in die Fritteuse, stellen Sie den Timer auf 14 bis 16 Minuten ein, stellen Sie die Temperatur auf 180 Grad Celsius und backen Sie die Garnelen knusprig.

Hinweis: Der Geschmack der Garnelen kann mit verschiedenen Gewürzen angepasst werden.

Hähnchenflügel

Hauptzutaten: Hähnchenflügel; Knoblauchzehe, gehackt, Kochwein, Chilischote, grüne Zwiebel, Löffel Olivenöl, leichte Sojasauce, Ingwer

Schritte:

1. Die Heißluftfritteuse 3 Minuten lang vorheizen.
2. Knoblauch mit Kochwein, heller Sojasauce, Ingwer und grünen Zwiebeln gut vermischen, mit etwas Salz abschmecken und mit Olivenöl vermengen.
3. Die Hähnchenflügel gründlich mit der Marinade abwischen und 20 bis 50 Minuten marinieren.
4. Setzen Sie die Backform in die Bratpfanne ein, legen Sie die Hähnchenflügel auf die Backform und schieben Sie die Bratpfanne in die Fritteuse. Stellen Sie die Zeit auf 20 bis 25 Minuten und die Temperatur auf 200 Grad Celsius ein.

Hinweis: Verwenden Sie verschiedene Gewürze, um den Geschmack der frittierten Flügel zu variieren.

Pizza

Hauptmaterial: Pizza

Schritte:

1. Heizen Sie die Fritteuse 5 Minuten lang auf Temperatur vor.
2. Setzen Sie die Backform in die Bratpfanne ein, legen Sie die Pizza auf die Backform, schieben Sie die Bratpfanne in die Fritteuse und stellen Sie die Zeit auf 15 bis 20 Minuten ein, stellen Sie die Temperatur auf 160 Grad Celsius ein und backen Sie die Pizza, bis sie weich und zart ist.

Tipps: Passen Sie den Geschmack der Pizza mit verschiedenen Gewürzen nach Ihrem eigenen Geschmack an.

REZEPTE

Bitte beachten Sie:



Wenn Sie zu viel Gargut einfüllen, empfiehlt es sich, nach der Hälfte der Backzeit den Brateimer herauszuziehen und das Gargut zu schütteln, und dann den Brateimer zum Backen in das ganze Gerät zu schieben, damit das Gargut gleichmäßig gebacken wird.



Verwenden Sie in einer Heißluftfritteuse kein Plastik oder Papier.



Stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur je nach Größe, Dicke, Rezept oder persönlicher Vorliebe ein.



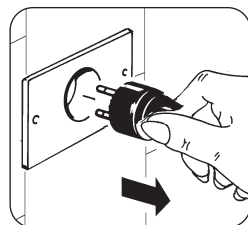
Es wird empfohlen, die Fritteuse vor dem Backen 3 Minuten lang vorzuheizen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.



Das obige Rezeptmenü ist ein Referenzrezept, bitte kochen Sie nach Ihrem persönlichen Geschmack und der tatsächlichen Situation des Lebensmittels.

EMPFEHLUNGEN

1. Bevor Sie die Fritteuse reinigen, ziehen Sie den Netzstecker, damit die Fritteuse vollständig abkühlen kann.
2. Die Innen- und Außenflächen der Fritteuse, des Frittierbehälters und der Backform können mit einem weichen Baumwolltuch oder einem mit neutralem Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt und mit klarem Wasser abgewischt werden.
3. Verwenden Sie keine harten Bürsten und Gegenstände, um eine Beschädigung der Innenfläche der Luftfritteuse und der Schutzschicht der Frittiertrommel und des Backblechs zu vermeiden.
4. Verwenden Sie zur Reinigung niemals Benzin, Wasser, Politur oder andere giftige und ätzende Reinigungsmittel.
5. Vor der Verwendung der Fritteuse müssen die gereinigten Teile getrocknet werden, bevor sie in die Steckdose gesteckt werden.
6. Bitte wischen Sie das Heizungsrohr nicht ab, da es sich selbst reinigen kann.
7. Tauchen Sie die Fritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Nach dem Gebrauch der Heißluftfritteuse müssen Sie zuerst die Backform entfernen, um den Frittierbehälter und die Backform leicht reinigen zu können.



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. B. 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.
Der Ring der Stromversorgungsanzeige ist nicht hell	- Stromausfall - Steckdose ohne Strom oder schlechter Kontakt - Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit der Nennspannung des Produkts überein	Kontrolle und Wartung der Stromversorgungsanlagen
Bei der ersten Benutzung tritt Rauch aus	Rostschutzöl auf dem Heizrohr der Friteuse	Stellen Sie die Temperatur auf die höchste Stufe und heizen Sie 10-15 Minuten vor, um das rostige Öl aus dem Heizungsrohr der Friteuse zu entfernen.
Seltsamer Geruch	Fremdkörper im Frittierkorb, in der Friteuse oder im Heizrohr	Den Fremdkörper ausspülen

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. Questo prodotto appartiene alla classe I di apparecchi elettrici, utilizzare solo prese da 10 A o superiori e assicurarsi che la presa sia dotata di messa a terra prima dell'uso. Verificare inoltre che l'alimentazione in ingresso sia 220-240 V ~ 50-60 Hz.
2. Il prodotto appartiene alla categoria degli apparecchi elettrici ad alta potenza, è severamente vietato utilizzare prese mobili con cavo flessibile ed è severamente vietato condividere la presa con altri apparecchi elettrici.
3. L'apparecchio non può funzionare con timer esterni, termostati o sistemi di controllo remoto indipendenti.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo reparto di manutenzione o da professionisti di reparti simili per evitare pericoli.
5. Non tirare o appendere il prodotto per la punta o i bordi affilati e tenerlo lontano da fonti di calore e umidità; non inserire oggetti metallici nei fori o nelle fessure di raffreddamento, altrimenti si potrebbero causare danni o rischi di scossa elettrica.
6. Se il cavo di alimentazione e la spina sono danneggiati o il prodotto non funziona, assicurarsi di evitare pericoli. Allo stesso tempo, inviare il prodotto al reparto di manutenzione speciale, al reparto di manutenzione del produttore o a reparti simili per la riparazione o la sostituzione.
7. Non tirare mai il cavo di alimentazione, estrarre la spina prima di spostare il prodotto; non immergere il cavo di alimentazione, la spina e il prodotto in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
8. È severamente vietato posizionare oggetti sulla parte superiore della friggitrice ad aria. È severamente vietato coprire o bloccare il livello di dissipazione del calore della friggitrice ad

AVVERTENZE GENERALI

- aria per evitare di provocare incendi.
9. È severamente vietato posizionare contenitori chiusi nella friggitrice ad aria, poiché potrebbero causare un'esplosione.
 10. È severamente vietato posizionare la friggitrice ad aria vicino a fonti di calore o infiammabili. Prestare attenzione a tenere lontani tende o oggetti simili per evitare incendi.
 11. La friggitrice ad aria deve essere collocata in un ambiente asciutto e non deve essere utilizzata all'aperto.
 12. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie isolata e mantenere una distanza di almeno 20 cm intorno alla friggitrice.
 13. Al fine di evitare incendi causati dall'inquinamento da fuliggine o dal calore generato dal prodotto durante il funzionamento, il prodotto deve essere tenuto a una certa distanza da pareti, armadi e articoli infiammabili.
 14. L'uso di questo prodotto è severamente vietato ai bambini e alle persone con menomazioni fisiche, disturbi sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza e delle conoscenze necessarie per utilizzarlo da soli. In presenza di bambini, prestare particolare attenzione durante l'uso del prodotto. Non collocare il prodotto alla portata dei bambini piccoli.
 15. Non danneggiare, piegare eccessivamente, allungare o torcere il cavo di alimentazione, non appoggiare oggetti pesanti o fissarli con morsetti sul cavo di alimentazione.
 16. Quando la friggitrice ad aria è in uso o non viene utilizzata per un lungo periodo, la spina deve essere estratta dalla presa per evitare scosse elettriche dovute a un nuovo isolamento o al pericolo di dispersione di elettricità.
 17. Quando la friggitrice ad aria è in funzione, è necessario spostarla con cautela per evitare ustioni dovute alle alte temperature.
 18. Gli accessori di supporto forniti dal produttore devono essere utilizzati correttamente, non utilizzare accessori non forniti dal produttore, al fine di evitare incendi o lesioni causati da un funzionamento non corretto.
 19. Prima di pulire, spostare o riparare la friggitrice ad aria, scollegare prima il cavo di alimentazione e attendere che la friggitrice si raffreddi.
 20. Pulire regolarmente la friggitrice ad aria per evitare che l'olio residuo prenda fuoco o si deteriori; non pulire il tubo di riscaldamento con uno straccio.
 21. Durante l'uso della friggitrice ad aria calda, dall'uscita dell'aria verrà rilasciato vapore ad alta temperatura. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dall'uscita dell'aria e prestare attenzione al vapore caldo e al calore quando si sposta la friggitrice dal prodotto. Durante l'uso di un prodotto, la sua superficie accessibile potrebbe diventare molto calda.
 22. Avvertenza: questo apparecchio non deve essere utilizzato con carbone o combustibili simili.
 23. Non versare molto olio nella friggitrice quando si utilizza una friggitrice ad aria.
 24. Non spostare la macchina quando ci sono alimenti nella friggitrice ad aria.
 25. Durante l'uso, se la friggitrice ad aria emette fumo nero, scollegare immediatamente l'alimentazione, attendere che la friggitrice smetta di fumare, quindi estrarre la friggitrice dal motore principale.

AVVERTENZE GENERALI

26. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua.
27. Questo prodotto è adatto solo per uso domestico, non utilizzare questo prodotto per altri scopi.

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.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione:220-240V~ 50/60Hz
- Potenza:.....1500W
- Capacità cestello:.....5 litri
- Preciso termostato regolabile:.....80-200°C
- Timer:1-60 min
- Comandi touch

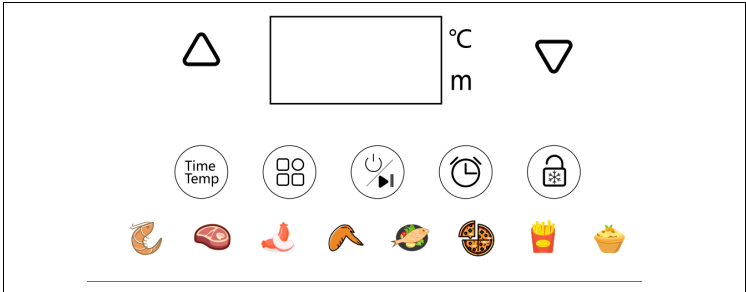
DESCRIZIONE APPARECCHIO (Fig. F1)

Numero	Nome del componente	Numero	Nome del componente
1	Pannello di controllo	2	Contenitore
3	Corpo	4	Vassoio

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. Temporizzazione da 1 a 60 minuti, per soddisfare le esigenze di cottura di diversi alimenti.
2. Ampia regolazione della temperatura da 80 a 200 °C, per soddisfare le esigenze di cottura di diversi sapori.
3. Protezione da cortocircuito e circuito aperto NTC.
4. Utilizzo di tubi riscaldanti in acciaio inossidabile 304 di alta qualità, sicuri e a risparmio energetico.
5. Pannello di controllo touch screen, semplice e facile da usare.

INTRODUZIONE FUNZIONI



Alimento	Tempo	Temperatura (°C)
1. Gamberetti	15 min	180
2. Bistecca	15 min	200
3. Salsicce	18 min	185
4. Alette di pollo	25 min	200
5. Pesce	20 min	180
6. Pizza	30 min	200
7. Patatine fritte	15 min	200
8. Torta	22 min	160

segno	nome	funzione	segno	nome	funzione
	interruttore	Accensione / avvio / pausa / spegnimento (premere 5 secondi)	 	Il tasto di riduzione	Regolazione del tempo aumento/diminuzione
	selezione del menu	Selezionare una funzione di menu diversa		Schermata digitale	Visualizzazione del tempo e della temperatura
 	temperatura	Regolazione della temperatura aumento/ diminuzione		Indicazione del tempo	Indicazione dell'ora
	affermare	Conferma/arresto della regolazione del menu		Indicazione della temperatura	Visualizzazione della temperatura

STATO DEL PRODOTTO E ISTRUZIONI PER L'USO

1. Istruzioni per i tasti:

- 1.1 Premere "  + ", la temperatura aumenta di 5°C ogni volta e la temperatura massima impostata del prodotto è di 200°C;
- 1.2 Premere "  - ", la temperatura diminuisce di 5°C ogni volta e la temperatura minima impostata del prodotto è 80°C. Ogni volta che si preme il tasto "  + " o "  - ", il cicalino emette un breve segnale acustico.

2. Istruzioni per l'uso del prodotto:

- 2.1 Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente nominale con messa a terra. Quando l'apparecchio è collegato, emette un "bip", entra in modalità standby e l'icona "  " lampeggia continuamente.
- 2.2 Estrarre il cestello, mettere gli ingredienti sul piatto di frittura, quindi spingere il cestello, che emetterà un segnale acustico.
- 2.3 Premere il tasto "  " per entrare nella modalità di impostazione di lavoro "  " lampeggiante, premere il tasto "  " per selezionare la modalità di cottura corrispondente (ogni modalità ha un tempo e una temperatura impostati), quindi premere il tasto "  - " o "  + " per confermare il tempo di cottura e premere il tasto "  + " o "  - " per confermare la temperatura, infine premere il tasto "  " per avviare il lavoro; al centro del display vengono visualizzati la temperatura e il tempo rimanente.

3. Impostare lo stato:

- 3.1 Quando il prodotto è in stato di standby, premendo "  " il cicalino emette un breve "beep", il prodotto entra nello stato di impostazione, "  " continua a lampeggiare, tutti i tasti possono essere azionati e i LED sotto i tasti e le ricette sono accesi, la temperatura e l'ora predefinite vengono visualizzate sullo schermo digitale, e la temperatura viene visualizzata per prima, e poi l'ora e la temperatura vengono visualizzate alternativamente ogni 5S.
- 3.2 Quando lo schermo digitale mostra la temperatura, premere il tasto "  + " o "  - " per regolare la temperatura.
- 3.3 Quando sullo schermo digitale viene visualizzata l'ora, premere il pulsante a sfioramento "  + " o "  - " per regolare l'ora.
- 3.4 Nello stato impostato, l'ora visualizzata sullo schermo digitale con il tasto "Ora" "  + " o "  - " o il tasto menu, l'ora visualizzata sullo schermo digitale manterrà l'ora regolata.
- 3.5 Premere il tasto "  " per selezionare 8 diverse funzioni di menu. Una volta selezionata la funzione di menu, la spia corrispondente lampeggia e si accende. Dopo aver selezionato il menu, è possibile impostare nuovamente la temperatura e l'ora e avviare il tasto "  "; se non è in funzione, il dispositivo entrerà in modalità standby dopo 60 secondi.

4. Stato di funzionamento:

- 4.1 Nello stato di impostazione del prodotto, premendo il cicalino del tasto "  " per emettere un breve "beep", il prodotto entra nello stato di funzionamento, la ventola inizia a funzionare e lo schermo digitale visualizza alternativamente la temperatura e l'ora ogni 5S; tutti i tasti possono essere azionati e il LED è acceso, mentre le altre luci delle ricette non sono accese.
- 4.2 Quando il prodotto è in funzione, l'ora sullo schermo digitale diminuisce gradualmente fino a 0 ed entra direttamente nello stato di spegnimento naturale, come ad esempio: 15:30, 15:29... 00:00 (stato di spegnimento naturale).

STATO DEL PRODOTTO E ISTRUZIONI PER L'USO

5. Stato di spegnimento:

- 5.1 Lo stato di spegnimento del prodotto è rispettivamente: spegnimento naturale e spegnimento forzato.
- 5.2 Stato di spegnimento naturale, il tubo di riscaldamento smette immediatamente di riscaldarsi, la ventola continua a girare; lo schermo digitale "----" e il tasto di accensione si accendono, il resto della luce, tranne il tasto "🔌", tutti i tasti non sono operativi, il cicalino dopo 30 secondi si accende immediatamente 5 volte, ogni intervallo 15, quando la ventola smette di funzionare, lo schermo digitale "----" si spegne, solo il tasto di accensione si accende.
- 5.3 Lo stato dopo l'arresto forzato è analogo a quello dell'arresto naturale.

6. Funzione di memoria:

- 6.1 Se il prodotto è spento, è in grado di ricordare lo stato e l'orario di lavoro prima dello spegnimento entro 2 ore dall'estrazione della padella. Seguire lo stato precedente allo spegnimento; premere "🔌" per forzare lo spegnimento senza funzione di memoria e ripristinare lo stato iniziale.
- 6.2 Allarme anomalo: E1: E1 quando il sensore di marcia è aperto; E2: E2 quando il sensore di marcia è in corto circuito.

GUIDA AL FUNZIONAMENTO

Prima di utilizzare per la prima volta la friggitrice ad aria, tenere presente che:



Leggere attentamente le istruzioni.



Rimuovere tutti gli accessori e i complementi presenti nella friggitrice ad aria o nella scatola.



Usare acqua pulita per pulire il cestello di frittura e la teglia, pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno morbido e umido e attendere la completa asciugatura prima dell'uso.



Intorno alla friggitrice deve esserci spazio sufficiente per garantire una distanza di oltre 20 cm da altri oggetti, e nessun oggetto deve essere posizionato sulla parte superiore della friggitrice.



Prima del primo utilizzo della friggitrice ad aria, la temperatura deve essere regolata al massimo e preriscaldata per 10-15 minuti per rimuovere l'olio antiruggine dalla superficie del tubo di riscaldamento della friggitrice ad aria. Durante il primo utilizzo, si tratta di un fenomeno normale.

UTILIZZO

1. Posizionare la base della friggitrice ad aria in orizzontale.
2. Distribuire uniformemente il cibo da cuocere nella friggitrice e spingere la friggitrice nell'alloggiamento del prodotto.



Nota: la friggitrice deve essere posizionata correttamente, altrimenti il prodotto non si collegherà all'alimentazione elettrica.



Non aggiungere più di tre quarti del cibo nella friggitrice.

3. Dopo aver installato la friggitrice, l'apparecchio viene collegato all'alimentazione. Impostare il tempo e la temperatura di cottura del cibo; la friggitrice ad aria può essere messa in funzione.

UTILIZZO

- Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio suonerà 5 volte per avvisare che ha completato il lavoro, il che significa che il cibo è cotto; dopo il raffreddamento del cibo nel cestello di frittura, potete trasferirlo nel piatto o nella ciotola.



***Nota:** non capovolgere il cestello di frittura con gli alimenti, perché ci sarebbe un eccesso di olio nel cestello di frittura, che si riverserebbe sul cibo e influenzerebbe il gusto del cibo.*

- Scollegare l'alimentazione e pulire l'apparecchio quando si è raffreddato a temperatura ambiente.

RICETTE

Friggere le patatine

Ingredienti principali: 400 grammi di patatine fritte surgelate, olio d'oliva q.b., sale q.b.

Passaggi:

- Preriscaldare la friggitrice ad aria per 3 minuti.
- Mescolare l'olio d'oliva e il sale in una ciotola e stendere il composto sulle patatine.
- Installare la teglia nel cestello di frittura, mettere le patatine nel cestello di frittura e spingere la padella di frittura nella friggitrice ad aria, impostare il tempo per 20-25 minuti, la temperatura è impostata a 180 °C e friggere le patatine fino a doratura. Durante il processo di frittura, girate le patatine di tanto in tanto.

Cosce di pollo piccanti

Ingredienti principali: coscia di pollo; spicchio d'aglio tritato; vino da cucina, peperoncino in polvere, cipolla verde, olio d'oliva, salsa di soia leggera, zenzero.

Passaggi:

- Preriscaldare la friggitrice ad aria per 3 minuti.
- Mescolare bene l'aglio con il vino da cucina, la salsa di soia leggera, lo zenzero e la cipolla verde, aggiungere un po' di sale per condire e aggiungere l'olio d'oliva per mescolare.
- Asciugare bene la coscia di pollo con la marinata e marinare per 20-50 minuti.
- Inserire la teglia nella padella, stendere la coscia di pollo sulla teglia e spingere la padella nella friggitrice ad aria. Il tempo impostato è di 25~30 minuti e la temperatura è di 200 °C.

Nota: utilizzare una varietà di spezie diverse per regolare il sapore delle cosce di pollo fritte.

Arrosto di manzo

Ingredienti principali: bistecca; salsa di soia, pepe, vino da cucina, cipolla verde, pepe nero spezzato, brandy, olio d'oliva, zenzero.

Passaggi:

- Preriscaldare la friggitrice ad aria per 3 minuti.
- Mescolare bene il condimento, pulire bene la bistecca con il condimento e marinare per 30-60 minuti.
- Inserire la teglia nella padella, spalmare il condimento sulla bistecca e distribuire la bistecca su tutta la teglia.
- Spingere la padella nella friggitrice ad aria, impostare il tempo per 15~20 minuti, la temperatura è impostata a 180 °C e la bistecca è dorata.

Nota: la bistecca alla griglia può essere condita con diverse spezie.

RICETTE

Pesce fritto

Ingredienti principali: pesce, sale, limone, olio d'oliva, zenzero, essenza di pollo, vino, pepe, aceto e cipolla verde.

Passaggi:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria per 3 minuti.
2. Lavare il pesce, rimuovere le squame e i visceri e controllare l'acqua di asciugatura. Incidere la superficie con un coltello ogni 1 cm, ma non tagliarla.
3. Mettere il pesce lavato nel condimento e marinare per 30-50 minuti,
4. Installare la teglia nel cestello di frittura, mettere il pesce nel cestello di frittura e spingere la padella di frittura nella friggitrice ad aria, impostare il tempo a 15~20 minuti e impostare la temperatura a 180 °C.

Nota: il sapore del pesce può essere condito con spezie diverse.

Gamberi fritti in salsa piccante

Ingredienti principale: gamberetti; olio per insalata, aglio, pepe nero piccante, peperoncino in polvere

Passaggi:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria per 3 minuti.
2. Tagliare il dorso dei gamberetti e sciacquarli
3. Asciugare bene i gamberi con la marinata e farli marinare per 20 minuti.
4. Installare la teglia nella padella, mettere i gamberi nella padella e spingere il cestello nella friggitrice ad aria, impostare il timer per 14~16 minuti, impostare la temperatura a 180 °C e cuocere i gamberi fino a renderli croccanti.

Nota: i gamberi possono essere insaporiti con diverse spezie.

Ali di pollo

Ingredienti principali: ali di pollo, spicchio d'aglio tritato, vino da cucina, peperoncino, cipolla verde, cucchiaino di olio d'oliva, salsa di soia leggera, zenzero.

Passaggi:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria per 3 minuti.
2. Mescolare bene l'aglio con il vino da cucina, la salsa di soia leggera, lo zenzero e la cipolla verde, aggiungere un po' di sale per condire e aggiungere l'olio d'oliva per mescolare.
3. Asciugare bene le ali di pollo con la marinata e marinare per 20-50 minuti.
4. Installare la teglia nella padella, distribuire le ali di pollo sulla teglia e spingere la padella nella friggitrice ad aria, impostare il tempo per 20~25 minuti e la temperatura a 200 °C.

Nota: utilizzare una varietà di spezie diverse per regolare il sapore delle ali di pollo fritte.

Pizza

Ingrediente principale: pizza

Passaggi:

1. Preriscaldare la temperatura della friggitrice ad aria per 5 minuti.
2. Installare la teglia nella padella, stendere la pizza sulla teglia, spingere la padella nella friggitrice ad aria e impostare il tempo di 15-20 minuti, impostare la temperatura a 160 °C e cuocere fino a quando la pizza è morbida e tenera.

Suggerimenti: Regolare il sapore della pizza con spezie diverse in base ai propri gusti.

RICETTE

Si ricorda che:



Se si mette troppo cibo, si consiglia di estrarre la padella di frittura a metà del tempo di cottura e scuotere il cibo, quindi spingere la padella nell'intera macchina per la cottura, in modo che il cibo sia cotto in modo uniforme.



Non utilizzare plastica o carta nella friggitrice ad aria.



Impostare il tempo e la temperatura desiderati in base alle dimensioni, allo spessore, alla ricetta o alle preferenze personali.



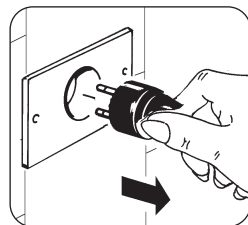
Prima di cuocere gli alimenti, si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria per 3 minuti prima di iniziare la cottura.



Il menu di ricette sopra riportato è una ricetta di riferimento, si consiglia di cucinare in base ai propri gusti personali e alla condizione effettiva del cibo.

PULIZIA

1. Prima di pulire la friggitrice ad aria, scollegare la spina di alimentazione e raffreddare completamente la friggitrice.
2. La superficie interna ed esterna della friggitrice ad aria, il cestello per friggere e la teglia possono essere puliti con un panno di cotone morbido o una spugna macchiata con un detergente neutro e asciugati con acqua pulita.
3. Non utilizzare spazzole e articoli duri per evitare di danneggiare la superficie interna della friggitrice ad aria e lo strato protettivo del cestello di frittura e della teglia.
4. Per la pulizia non utilizzare mai benzina, acqua meteorica, smalto e altri detersivi tossici e corrosivi.
5. Prima di utilizzare la friggitrice ad aria, le parti pulite devono essere asciugate prima di essere collegate alla presa di corrente.
6. Non strofinare il tubo di riscaldamento, che può pulirsi da solo.
7. Non immergere la friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.
8. Dopo aver utilizzato la friggitrice ad aria, è necessario rimuovere prima la teglia per pulire facilmente il cestello di frittura e la teglia.



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.
L'anello indicatore di alimentazione non è luminoso	- Interruzione dell'alimentazione - Presa di corrente non alimentata o contatto insufficiente - La tensione di alimentazione non corrisponde alla tensione nominale del prodotto	Controllare il sistema di alimentazione
Fuoriuscita di fumo al primo utilizzo	Olio antiruggine rimasto sul tubo di riscaldamento della friggitrice ad aria	Regolare la temperatura al massimo e preriscaldare per 10-15 minuti per rimuovere l'olio antiruggine dal tubo di riscaldamento della friggitrice ad aria
Odore particolare	Corpo estraneo sul cestello di frittura, sulla friggitrice o sul tubo di riscaldamento	Eliminare il corpo estraneo

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. This product belongs to Class I appliance, please use 10A or above socket alone, please ensure that the socket is grounded before use. Also, please confirm that the input power supply is 220-240V ~ 50-60Hz
2. The product belongs to high-power electrical appliances, it is strictly prohibited to use flexible wire mobile socket, it is strictly prohibited to share a socket with other electrical appliances.
3. The appliance cannot operate with external timer, temperature controller or independent remote control system.
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or similar department professionals to avoid danger.
5. Do not pull or hang down along the tip or sharp edge, and stay away from heat source and wet source; Do not insert metal into the cooling hole or gap, otherwise it may cause damage or electric shock risk.
6. If the power cord and plug are damaged or the product fails, please sure to avoid danger. At the same time, please send the product to the special maintenance department, the manufacturer's maintenance department or similar departments for repair or replacement.
7. Never pull the power cord, please pull out the plug before moving the product; do not immerse the power cord, plug and the product in water or other liquid to prevent electric shock.

GENERAL WARNINGS

8. It is strictly prohibited to place any items on the top of the air fryer. It is strictly prohibited to cover or block the heat dissipation level of the air fryer to avoid causing fire.
9. It is strictly forbidden to place the closed container in an air fryer, which may cause an explosion.
10. It is strictly prohibited to place the air fryer near the flammable or heat source. Attention should be paid to stay away from the curtains or similar items to prevent fire.
11. The air fryer shall be placed in a dry environment and should not be used outdoors.
12. Place the air fryer on the insulated plane for use and maintain a distance of at least 20cm around the air fryer.
13. In order to avoid fire caused by lampblack pollution furniture or heat in product work, the product should keep a certain distance from walls, cabinets and flammable articles.
14. The use of this product is strictly prohibited to children and unsound limbs, sensory or mental disorders or lack of relevant experience and knowledge to operate alone, if there are children nearby, must be more careful to use this product. Do not place this product within the reach of small children.
15. Do not damage, excessively bend, stretch or twist the power cord, do not put heavy objects or clamp them on the power cord.
16. When the air fryer is used or not used for a long time, the plug should be pulled out from the socket to avoid electric shock due to insulation again or the danger of electricity leakage.
17. When the air fryer works, you must move the fryer to be careful to avoid burns due to high temperature.
18. The supporting accessories provided by the manufacturer should be used correctly, do not the accessories not provided by the manufacturer, so as to avoid fire or injury caused by artificial operation.
19. Before cleaning, moving or repairing the air fryer, unplug the power cord first and wait for the air fryer to cool.
20. Please clean the air fryer regularly to prevent residual oil from catching fire or deterioration; do not wipe the heating tube with a rag.
21. During the use of hot air frying, high temperature steam will be released from the air outlet. The hands and face should keep a safe distance from the steam and air outlet, and pay attention to the hot steam and heat when moving the fryer from the product. When using a product, its accessible surface may become very hot.
22. Warning: This appliance shall not use charcoal or similar fuel.
23. Do not place a lot of oil in the fryer when using an air fryer.
24. Do not move the machine when there is food in the air fryer.
25. In the process of use, such as the air fryer from black smoke, should immediately unplug the power supply, wait for the air fryer to stop smoking, and then take out the fryer from the main engine.
26. The appliance shall not be immersed in the water.
27. This product is only suitable for home use, do not use this product for other purposes.

GENERAL WARNINGS

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.



TECHNICAL DATA

- Power supply:220-240V~ 50/60Hz
- Power:1500W
- Bucket capacity:5 liters
- Adjustable thermostat:80-200°C
- Timer:1-60 min
- Touch controls

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. F1)

Number	Part name	Number	Part name
1	Control panel	2	Container
3	Main body	4	Tray

MAIN FEATURES

- 1-60 minutes of timing, to meet the baking requirements of different food
- 80-200°C wide area temperature adjustment, to meet the baking requirements of different flavors
- NTC short circuit, open circuit protection
- The use of stainless steel 304 high-quality heating pipe heating, safety and energy saving
- Touch screen operation panel, simple and easy to operate

FUNCTION INTRODUCTION



Food	Time	Temperature (°C)
1. Shrimp	15 min	180
2. Steak	15 min	200
3. Sausages	18 min	185
4. Chicken wings	25 min	200
5. Fish	20 min	180
6. Pizza	30 min	200
7. French fries	15 min	200
8. Cake	22 min	160

sign	name	function	sign	name	function
	switch	Power on / start / pause / shutdown (press 5 seconds)	 	The key reduction	Time adjustment increase /decrease
	menu selection	Select a different menu function		Digital screen	Time vs. temperature are shown
 	temperature	Temperature adjustment increase /decrease		time indication	Time display
	affirm	Menu adjustment confirmation/stop		Temperature indication	Temperature display

PRODUCT STATUS AND OPERATING INSTRUCTIONS

1. Instructions for keys:

- 1.1 Press " +", the temperature increases by 5°C each time, and the maximum setting temperature of the product is 200°C;
- 1.2 Press " -", the temperature decreases at 5°C each time, and the minimum set temperature of the product is 80°C. Each time a " + " or " - " button is pressed, the buzzer makes a short beep.

2. Product instructions:

- 2.1 Insert the power plug into the rated power socket with ground. When the device is electrified, it will sound a "beep", enter the standby mode, and the " " icon will flash continuously.
- 2.2 Pull the bucket out, put the ingredients on the fried plate, and then push the bucket back, which will make a "drip" beep.
- 2.3 Press " " key to enter the working setting mode " " key flashing, press " " key to select the corresponding food baking mode (each mode has a set time and temperature), then press " - +" key to confirm the baking time and press " + -" key to confirm the temperature, finally press " " key to start work, the middle of the display screen shows the temperature and remaining time.

3. Set the status:

- 3.1 When the product is in standby state, press " " the buzzer sends a short "beep", the product enters the setting state, " " keeps flashing, all the keys can be operated and the LED under the keys and recipes are lit up, the default temperature and time are displayed on the digital tube, and the temperature is displayed first, and then the time and temperature are displayed alternately every 5S.
- 3.2 When the digital screen is showing the temperature, press " + " the touch button or " - " to adjust the temperature.
- 3.3 When the digital screen is showing the time, press " - " the touch button or " + " to adjust the time.
- 3.4 In the set state, the display time on the digital screen with the "Time - or + " button or the menu button, the display time on the digital screen will keep the adjusted time.
- 3.5 Press " " key to select 8 different menu functions. After the menu function is selected, the corresponding light will flash and light. After selecting the menu, you can set the temperature and time again and start the " " key; if not operating, the device will enter standby mode after 60 seconds.

4. Working status:

- 4.1 Under the setting state of the product, press the " " button buzzer to make a short "beep", the product enters the working state, the fan starts to work, and the digital screen alternately display the temperature and time every 5S; all the keys can be operated, and the LED is on, and the other recipe lights are not on.
- 4.2 When the product is running, the time on the digital screen gradually decreases to 0, and directly enters the natural shutdown state, such as: 15:30, 15:29... 00:00 (natural shutdown state).

PRODUCT STATUS AND OPERATING INSTRUCTIONS

5. Shutdown state:

- 5.1 The shutdown state of the product is: natural shutdown and forced shutdown respectively.
- 5.2 Natural shutdown state, the heating pipe immediately stop heating, the fan continues to turn; digital screen "----" and power key LED light, the rest of the light, except the "⏻" key, all keys are not operational, buzzer after 30 seconds immediately 5 times, each interval 1S, when the fan stops working, the digital screen "----" light off, only the power key LED light.
- 5.3 The state after the forced shutdown is consistent with the natural shutdown.

6. Memory function:

- 6.1 If the product is power off, the product can still remember the working state and working time before the power off within 2 hours after the drawer is pulled out. Follow the state before the power off; press "⏻" to force the shutdown without memory function to restore the initial state.
- 6.2 Abnormal alarm: E1: E1 when the running state sensor is open; E2: E2 when the running state sensor is short circuit.

OPERATING GUIDE

Before first using an air fryer, note that:



Please read the instructions carefully.



Remove all the accessories and accessories in the air fryer or box.



Use clean water to clean the frying bucket and baking pan, wipe the inside of the air fryer with a soft wet cloth, and wait for complete drying before use.



There should be enough space around the air fryer to ensure the space distance of more than 20cm from other items, and no items should be placed on the top of the air fryer.



Before the first operation of the air fryer, the temperature should be adjusted to the maximum, and preheat for 10-15 minutes to remove the antirust oil on the surface of the heating pipe of the air fryer. During the first use, it is a normal phenomenon.

USE

1. Place the air fryer barrel horizontally.
2. Spread the food to be cooked evenly into the fryer and push the fryer into the product host.



Note: The fryer should be pushed in place, otherwise the product will not be electrified.



Do not add more than three-quarters of the food in the fryer.

3. After the fryer is installed, the product is connected to the power supply. According to the time and temperature of the cooking food, the air fryer can be started to work.

USE

- The end of the cooking time, will ring 5 prompts to complete the work, which means that the food has been cooked, after a little cooling of the food in the frying bucket can be transferred to the plate or bowl.



Note: do not turn the frying bucket upside down with the food together, because there will be excess oil in the frying bucket, which will make the oil mixed on the food, and affect the food effect.

- Unplug the power supply and clean the product until it is cooled to room temperature.

RECIPES

Fry the chips

Main ingredients: 400 grams of frozen French fries, olive oil amount, salt amount

Steps:

- Preheat the air fryer for 3 minutes
- Mix the olive oil and salt in a bowl, and wipe the mixture on the fries.
- Install the baking pan in the frying bucket, put the fries into the frying bucket and push the frying bucket into the air fryer, set the time for 20-25 minutes, the temperature is set to 180 degrees Celsius, and fry the fries until golden brown. During the frying process, either turn over the French fries from time to time.

Spicy chicken legs

Main ingredients: chicken leg; garlic clove, chopped amount; cooking wine, red pepper powder, green onion, olive oil, light soy sauce, ginger amount

Steps:

- Preheat the air fryer for 3 minutes.
- Mix the garlic with cooking wine, light soy sauce, ginger and green onion well, add a little salt to season, and add olive oil to mix.
- Wipe the chicken leg thoroughly with the marinade and marinate for 20~50 minutes.
- Install the baking pan in the frying pan, spread the chicken leg on the baking pan and push the frying pan into the air fryer. The set time is 25~30 minutes, and the temperature is set within 200 degrees Celsius.

Note: Use a variety of different spices to adjust the flavor of the fried chicken legs.

Roast beef

Main ingredients: steak; soy sauce, pepper, cooking wine amount, green onion amount, broken black pepper, brandy amount, olive oil amount, ginger amount

Steps:

- Preheat the air fryer for 3 minutes
- Mix the seasoning well, wipe the steak thoroughly with the seasoning, and marinate for 30-60 minutes.
- Install the baking tray in the frying pan, wipe the seasoning on the steak, and spread the steak all over on the baking tray
- Push the frying bucket into the air fryer, set the time for 15~20 minutes, the temperature is set to 180 degrees Celsius, and the steak is golden brown.

Note: The grilled steak can be adjusted with a variety of different spices.

RECIPES

Fried fish

Main ingredients: fish; salt, lemon, olive oil, ginger, chicken essence, wine, pepper, vinegar, and green onion

Steps:

1. Preheat the air fryer for 3 minutes.
2. Wash the fish, remove the scales and viscera, and control the dry water. Cut the surface to a knife every 1 cm apart, but do not cut it off.
3. put the washed fish in the seasoning and marinate for 30~50 minutes,
4. Install the baking pan in the frying barrel, put the fish into the frying barrel and push the frying barrel into the air fryer, set the time to 15~20 minutes, and set the temperature to 180 degrees Celsius.

Note: The taste of the fish can be adjusted with different spices.

Fried Shrimps in Hot Spicy Sauce

Main material: prawns; salad oil, garlic, spicy black pepper, chili powder

Steps:

1. Preheat the air fryer for 3 minutes
2. Cut the back of the prawns and rinse them clean
3. Wipe the shrimp thoroughly with the marinade and marinate for 20 minutes.
4. Install the baking pan in the frying pan, put the prawns into the frying pan and push the bucket into the air fryer, set the timer for 14~16 minutes, set the temperature to 180 degrees Celsius, and bake the prawns until crispy.

Note: Shrimp can adjust the flavor with a variety of different spices.

Hot wing

Main ingredients: chicken wings; garlic clove, chopped, cooking wine, chili pepper, green onion, spoon olive oil, light soy sauce, ginger

Steps:

1. Preheat the air fryer for 3 minutes.
2. Mix garlic with cooking wine, light soy sauce, ginger and green onion well, add a little salt to season, and add olive oil to mix.
3. Wipe the chicken wings thoroughly with the marinade and marinate for 20~50 minutes.
4. Install the baking pan in the frying pan, spread the chicken wings on the baking pan, and push the frying pan into the air fryer, set the time for 20~25 minutes, and the temperature is set to 200 degrees Celsius.

Note: Use a variety of different spices to adjust the flavor of the fried chicken wings

Pizza

Main material: pizza

Steps:

1. Preheat the air fryer temperature for 5 minutes.
2. Install the baking pan in the frying pan, spread the pizza on the baking pan, push the frying pan into the air fryer and set the time as 15~20 minutes, set the temperature to 160 degrees Celsius, and bake until the pizza is soft and tender.

Tips: Adjust the flavor of the pizza with different spices according to your own flavor.

RECIPES

Kindly reminder:



If you put too much food, it is recommended that in half of the baking time, pull out the frying bucket and shake the food, and then push the frying bucket into the whole machine for baking, so that the food is evenly baked.



Do not use plastic or paper in an air fryer.



Set the time and temperature you want according on size, thickness, recipe, or personal preference.



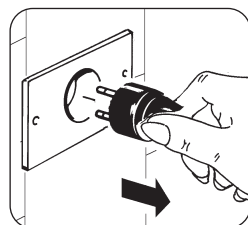
Before baking the food, it is recommended to preheat the air fryer for 3 minutes before starting the baking.



The above recipe menu is a reference recipe, please cook according to your personal taste and the actual situation of the food.

CLEANING

1. Before the clean air fryer, unplug the power plug, and the air fryer can be completely cooled.
2. The inner and outer surface of the air fryer, frying bucket, and baking pan can be cleaned with soft cotton cloth or sponge stained with neutral detergent, and wiped with clean water.
3. Do not use hard brushes and articles to avoid damage to the inner surface of the air fryer and the protective layer of the frying drum and baking pan.
4. Never use gasoline, weather water, polish, and other toxic and corrosive cleaners for cleaning.
5. Before using the air fryer, the cleaned parts must be dried before being plugged in.
6. Please do not wipe the heating tube, which can clean itself.
7. Do not immerse the air fryer in water and other liquids.
8. After using the air fryer, you need to remove the baking pan first to easily clean the frying bucket and baking pan.



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.
The power supply indicator ring is not bright	- Power cut - Power socket not powered or poor contact - The power supply voltage does not match the product rated voltage	Check and maintain the power supply equipment
Smoke comes out from the first use	Antirust oil left on the heating tube of the air fryer	Adjust the temperature to the maximum and preheat for 10-15 minutes to remove the rust oil from the air fryer heating tube
Peculiar smell	Foreign body on the frying basket, frying fryer or heating tube	Clean out the foreign body

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