

SWISS PRO+

Digital Air Fryer 3.5L

Model No.:SP-AF3.5LB/P/W



Instruction Manual



Manuel d'utilisation



Bedienungsanleitung



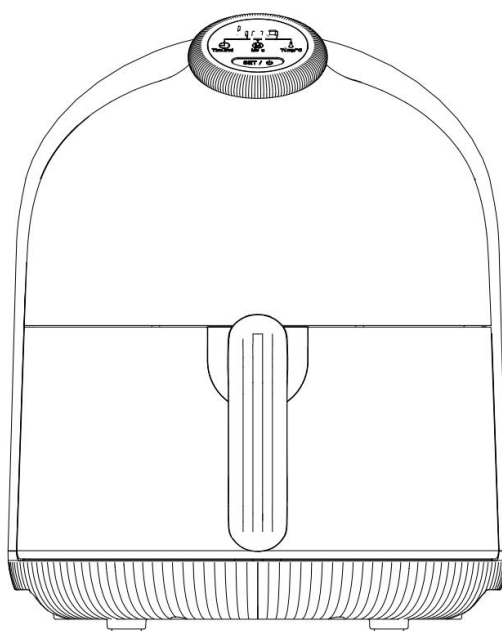
Manuale Di Istruzioni



Gebruikershandleiding



Manual de usuario



EN

General description (Fig.1)

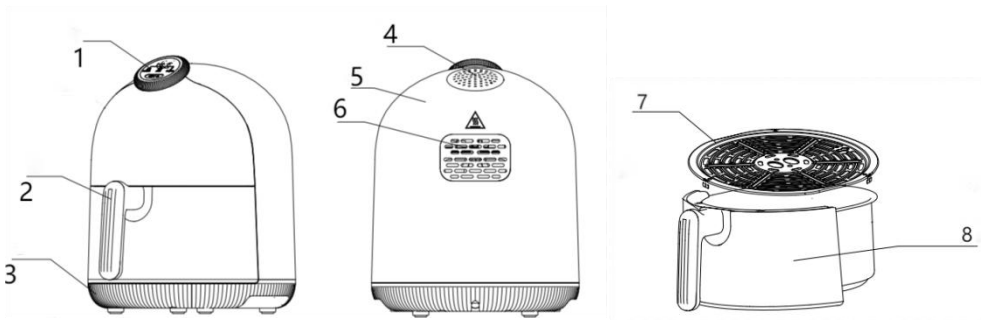


Fig.1

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. Control panel | 5. Main body |
| 2. Handle | 6. Air outlet |
| 3. Base | 7. Grill plate |
| 4. Air inlet | 8. Air fryer pot |

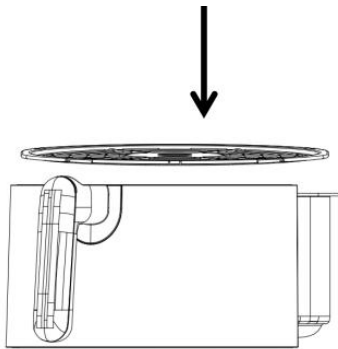


Fig.2

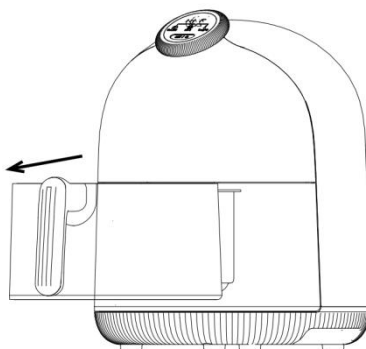


Fig.3

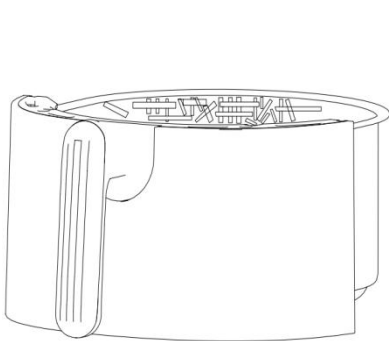


Fig.4

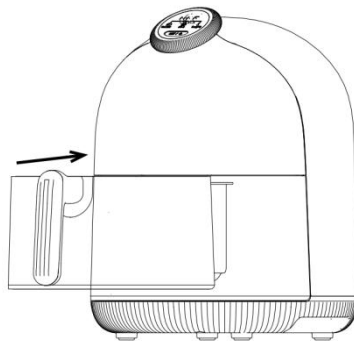


Fig.5

Function description:

1. 3 digit digital display, display temperature, time, pre-set.
2. Display 200°C as the temperature setting.
3. Display 00 as the time setting.
4. Display C-- for pre-set mode. (C1-C7)
5. "Switch" button to set the switching mode (press long for 3 seconds to shut down)
6. The knob button for adjusting the time setting, temperature, pre-set selection.

Power-on state:

1. Turn on the power for the first time and enter the 3-digit panel.
2. After baking, display the default set temperature of "80" degrees Celsius
3. Turn the knob to enter the setting directly during standby.

Off state:

1. After the End of the baking time, the display screen displays "END". The buzzer beeps 3 times and it is completed. The screen goes out after 10 seconds.

Manual mode:

1. Set the temperature by manually turning the knob clockwise to increase the temperature and counter clockwise to decrease the temperature.
2. Press SET button to switch the timing mode, manually rotate the knob clockwise for longer time and counter clockwise for shorter time.
3. After the operation is completed, it will start automatically for 3 seconds and the time will enter the countdown mode.
4. Display "END" at the End of the timing, the fan delay 5 seconds, the buzzer beeps 3 times and is completed, the whole machine stops working.

AUTO mode:

1. Press SET to switch menu mode and turn the knob to select the desired menu.
2. After the operation is completed, it will automatically start for 3 seconds and the time will enter the countdown mode.

Electrical specification

Rated voltage	220-240V
Rated power	1400W
Rated frequency	50-60Hz

Warning

- Please read these instructions carefully before you first use and save them for future reference.
- Check whether the power supply voltage frequency of the place of use is within the rated voltage frequency range of the appliance.
- Please remove the protective film and stickers on the air fryer before you first use.
- Make sure that the power switch is in the "OFF" position.
- Please untie the power cord tie before you first use air fryer and insert the plug into the socket.

Operation instruction

1. Please place the product on a flat, firm surface.
2. Do not place item on top of the product as this will block air flow.
3. The air fryer can cook a variety of food. For cooking different food, see the "Air Fryer Setup Guide."
4. Plug the power cord into the power socket.
5. Place the grill plate in the air fryer pot. (Fig. 2)
6. Take out the pot gently. (Fig. 3)

7. Put the ingredient in the air fryer pot. (Fig. 4)
8. Push the air fryer pot back into the air fryer. (Fig. 5)
9. Do not turn on the machine until you put it in the fryer.

Note: Do not touch the air fryer and basket during and after use to avoid burns.

10. It is adjustable for temperature. Choose the best model to achieve the cooking effect as you want.
11. Turn the timer knob to what your desired start the air fryer. If cold food will be cooked in the air fryer, the whole machine can be preheated by running the electricity for three minutes in advance.
12. The extra oil will be collected at the bottom of the air fryer pot.
13. Some food needs to be shaken and turned over the during cooking. Take out the air fryer pot from the whole machine and turn the food over with cutlery.
14. When the set cooking time for the food is complete, remove the air fryer pot from the air fryer and place it on a heat-resistant surface.
15. Check if the food have been processed.
16. Hold the handle with one hand and put the food out into a bowl or plate gently.
17. When the air fryer is working, the steam may come out of the air fryer.

Note: Use clip to pick up larger or food.

18. After one ingredient is cooked, the air fryer can continue to cook another batch of ingredients for any next time.

Note:

- 1. The less the number of cooking ingredients, the shorter the cooking time.**
- 2. Adjusting the ingredients from time to time during cooking will make the ingredients cook more evenly.**
- 3. Add a little cooking oil to the ingredients, especially fresh ingredients. Add a small amount of cooking oil to the ingredients and let them stand for a few minutes, and then cook them in an air fryer to make the ingredients more crispy.**

**The following food temperature settings are for reference only. You can adjust it according to your taste:

Program No.	Type	Maximum amount of food (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)
C1	Chicken wings	500	23-25	200
C2	Drumstick	500	27-30	200
C3	Shrimp	500	12-15	180
C4	French fries	500	15-18	200
C5	Sweet potato	500	23-27	200
C6	Cake	500	23-25	160
C7	Beef	500	13-15	180

Cleaning and maintenance

Note: The air fryer pot and grill plate of the air fryer have non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them. Clean them after cooling, otherwise the non-stick surface will be damaged.

1. Before cleaning the product, unplug the power plug and wait for the machine to cool completely before cleaning.
2. Clean the machine immediately after each use, and remove the grease at the bottom of the air fryer pot after each use to prevent oil fume.
3. To clean the appearance of the product, wipe it with a soft cotton cloth or sponge dipped with neutral detergent and clean it with clean water. After washing, wipe the water drops with a dry cloth.
4. Do not use a hard brush, iron brush or alkaline cleaner to avoid damaging the surface coating.
5. It is strictly forbidden to immerse the whole machine in water for cleaning.
6. To clean the grill plate and air fryer pot, use a soft cotton cloth or sponge dipped with neutral detergent and clean it with clean water. After cleaning, please use a dry cloth to dry the water drops.
7. The grease on the grill plate and air fryer pot are not cleaned up, and it will be burnt black if it is repeatedly used for a long time. After use, please clean the grill plate and air fryer pot up and put it in a cool place to dry, and then put it in the air fryer.
8. If the food residue sticks to the grill plate, soak it in hot water with detergent for 10 to 15 minutes. Soaking will make the food residue loose and easier to remove.

Environmental protection

This product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

Please dispose according to local regulations. Do not dispose of waste products as general household garbage.

Proper disposal of waste products helps to avoid negative impacts on the environment and human health.

Treatment at the end of the life cycle:

The products contain recyclable materials. Professional recycling companies can recycle your products to increase the reusability rate.

Important note

- This air fryer is for indoor and household use only; it is not suitable for outdoor, commercial and industrial use.
- Do not place the air fryer near gas or electric stoves, heated ovens, or flammable materials.
- To prevent fire, electric shock and injury, do not put wires, plugs or appliances in water or other liquids.
- Only use original accessories.
- Educate children about the dangers and safety rules of operating electrical equipment.
- Children need to use electrical equipment under the supervision of an adult.
- The current voltage indicated on the nameplate must match your local voltage.
- When not in use, please disconnect the power.

- Do not unplug the product from the wall socket with wet hands.
- Do not pull the cord to unplug the plug from the wall outlet.
- Do not hang the wire on the edge of the table, counter or touch any hot surface.
- Unless instructions are provided during operation, this device should not be used by disabled, unresponsive or mentally handicapped persons (including children).
- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
- Please store the air fryer in a state where the power supply is disconnected and all parts are sufficiently dry.

Common faults and troubleshooting methods

Problem	Possible reason	Solution
Air fryer is not working.	Not plugged.	Plug the power cord into the wall outlet.
	No timer set.	Turn the timing knob to the desired time.
Food is not finished.	Too much food.	Put the food into the air fryer pot in batches for cooking.
	Temperature setting is too low.	Turn the temperature control knob to the desired temperature.
Uneven heating of food.	Some types of food need to be taken out of the deep fryer and shaken during cooking.	Take out the fryer and shake it during cooking.
The food are not crispy after being out of the pan.	You used a traditional deep-fried ingredient.	Brush the surface of the ingredients with cooking oil.
Can't slide the air fryer pot into the air fryer.	Too much food.	Please keep the amount of food below the maximum scale.
	The basket is not correctly placed in the air fryer pot.	Push the basket down into the air fryer pot until you hear a "da" sound.
White smoke.	The food you prepared are too greasy.	When you cook greasy food in the air fryer, a lot of oil will drip to the air fryer pot, the fat will produce white smoke, and the inside will be hotter than usual, but the utensils and the final cooking effect will not be affected.
	The old food remain in the air fryer pot.	The white smoke may heat up the residual grease in the air fryer pot. Make sure to clean it after each use.
Fresh French fries cook unevenly.	You are not using the correct type of fries.	Use the right type of fries.
	You did not rinse the fries before cooking.	Rinse with clean water to ensure the starch on the fries has been removed.
Fresh French fries are not crispy after they are out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the oil and water content in them.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Be sure to dry the potato chips and add some oil. 2. Cut the potato strips into smaller pieces to make them crispier at the end. 3. Add a little more oil to make it more crispy.

FR

Description générale (Fig.1)

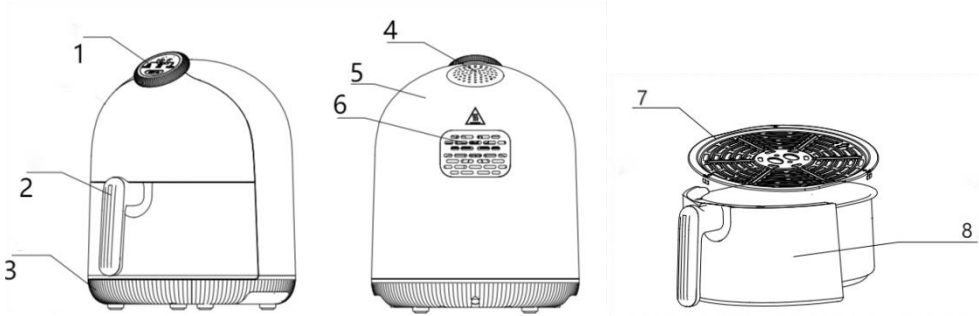


Fig.1

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. Panneau de contrôle | 5. Corps principal |
| 2. Poignée | 6. Sortie d'air |
| 3. Base | 7. Plaque de gril |
| 4. Entrée d'air | 8. Casserole de friteuse à air |

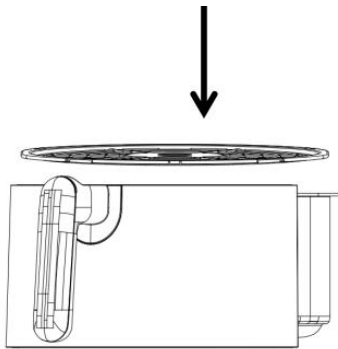


Fig.2

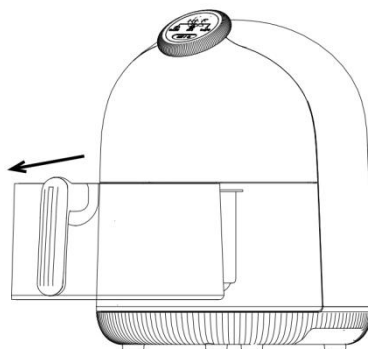


Fig.3

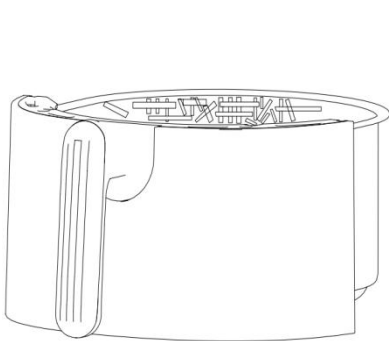


Fig.4

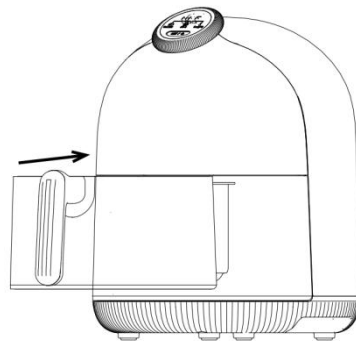


Fig.5

Description de la fonction:

1. Affichage numérique à 3 chiffres, affichage de la température, de l'heure, pré-réglé.
2. Affichez 200°C comme réglage de température.
3. Affichez 00 comme réglage de l'heure.
4. Affichez C-- pour le mode pré-réglé. (C1-C7)
5. Bouton "Switch" pour définir le mode de commutation (appuyez longuement pendant 3 secondes pour éteindre)
6. Le bouton rotatif pour régler le réglage de l'heure, la température, la sélection pré-réglée.

État de mise sous tension :

1. Allumez l'alimentation pour la première fois et entrez dans le panneau à 3 chiffres.
2. Après la cuisson, affichez la température de consigne par défaut de "80" degrés Celsius
3. Tournez le bouton pour entrer le réglage directement pendant la veille.

État désactivé :

1. Après la fin du temps de cuisson, l'écran d'affichage affiche "END". Le buzzer émet 3 bips et c'est terminé. L'écran s'éteint au bout de 10 secondes.

Mode manuel:

1. Réglez la température en tournant manuellement le bouton dans le sens horaire pour augmenter la température et dans le sens antihoraire pour diminuer la température.
2. Appuyez sur le bouton SET pour changer le mode de synchronisation, tournez manuellement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour une durée plus longue et dans le sens antihoraire pour une durée plus courte.
3. Une fois l'opération terminée, elle démarrera automatiquement pendant 3 secondes et le temps passera en mode compte à rebours.
4. Afficher "END" à la fin du chronométrage, le ventilateur ralentit pendant 5 secondes, le zoom émet 3 bips et terminé, puis toute la machine s'arrêtera de fonctionner.

Mode recette AUTO :

1. Appuyez sur SET pour changer de mode de menu et tournez le bouton pour sélectionner le menu souhaité.
2. Une fois l'opération terminée, elle démarrera automatiquement pendant 3 secondes et le temps entrera en mode compte à rebours.

Spécification électrique

Tension nominale	220-240V
Puissance nominale	1400W
Fréquence nominale	50-60Hz

Avertissement

- Veuillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation et conservez-les pour référence future.
- Vérifiez si la fréquence de la tension d'alimentation du lieu d'utilisation se situe dans la plage de fréquence de tension nominale de l'appareil.
- Veuillez retirer le film protecteur et les autocollants sur la friteuse à air avant la première utilisation.
- Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position "OFF".
- Veuillez détacher l'attache du cordon d'alimentation avant d'utiliser la friteuse à air pour la première fois et insérez la fiche dans la prise.

Instruction d'opération

1. Veuillez placer le produit sur une surface plane et ferme.
2. Ne placez pas d'article sur le produit car cela bloquerait la circulation de l'air.
3. La friteuse à air peut cuire une variété d'aliments. Pour la cuisson d'aliments différents, consultez le "Guide d'installation de la friteuse à air".

4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
5. Placez la plaque de gril dans la cuve de la friteuse à air. (Fig. 2)
6. Sortez le pot doucement. (Fig. 3)
7. Mettez l'ingrédient dans le pot de la friteuse à air. (Fig. 4)
8. Repoussez le pot de la friteuse à air dans la friteuse à air. (Fig. 5)
9. N'allumez pas la machine avant de l'avoir mise dans la friteuse.

Remarque : Ne touchez pas la friteuse à air et le panier pendant et après l'utilisation pour éviter les brûlures.

10. Il est réglable en température. Choisissez le meilleur modèle pour obtenir l'effet de cuisson que vous souhaitez.
11. Tournez le bouton de la minuterie jusqu'à ce que vous souhaitiez démarrer la friteuse à air. Si des aliments froids sont cuits dans la friteuse à air, toute la machine peut être préchauffée en faisant fonctionner l'électricité pendant trois minutes à l'avance.
12. L'huile supplémentaire sera recueillie au fond du pot de la friteuse à air.
13. Certains aliments doivent être secoués et retournés pendant la cuisson. Retirez le pot de la friteuse à air de toute la machine et retournez les aliments avec les couverts.
14. Lorsque le temps de cuisson défini pour les aliments est terminé, retirez le pot de la friteuse à air de la friteuse à air et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
15. Vérifiez si les aliments ont été transformés.
16. Tenez la poignée d'une main et mettez délicatement les aliments dans un bol ou une assiette.
17. Lorsque la friteuse à air fonctionne, de la vapeur peut sortir de la friteuse à air.

Remarque : utilisez le clip pour ramasser des aliments plus gros ou plus gros.

18. Une fois qu'un ingrédient est cuit, la friteuse à air peut continuer à cuire un autre lot d'ingrédients pour la prochaine fois.

Noter:

- 1. Moins il y a d'ingrédients de cuisson, plus le temps de cuisson est court.**
- 2. Ajuster les ingrédients de temps en temps pendant la cuisson rendra les ingrédients cuits plus uniformément.**
- 3. Ajoutez un peu d'huile de cuisson aux ingrédients, en particulier aux ingrédients frais. Ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson aux ingrédients et laissez-les reposer pendant quelques minutes, puis faites-les cuire dans une friteuse à air pour rendre les ingrédients plus croustillants.**

**Les réglages de température des aliments suivants sont fournis à titre indicatif uniquement. Vous pouvez l'ajuster selon vos goûts :

Numéro de programme	Taper	Quantité maximale de nourriture (g)	Temps (minutes)	Température (°C)
C1	Aile de poulet	500	23-25	200
C2	Pilon	500	27-30	200
C3	Crevette	500	12-15	180
C4	Frites	500	15-18	200
C5	Patate douce	500	23-27	200
C6	Gâteau	500	23-25	160
C7	Du bœuf	500	13-15	180

Nettoyage et entretien

Remarque : Le pot de la friteuse à air et la plaque de gril de la friteuse à air ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer. Nettoyez-les après refroidissement, sinon la surface antiadhésive sera endommagée.

1. Avant de nettoyer le produit, débranchez la fiche d'alimentation et attendez que la machine refroidisse complètement avant de la nettoyer.

Nettoyez la machine immédiatement après chaque utilisation et retirez la graisse au fond du pot de la friteuse à air après chaque utilisation pour éviter les vapeurs d'huile.

3. Pour nettoyer l'apparence du produit, essuyez-le avec un chiffon en coton doux ou une éponge imbibée de détergent neutre et nettoyez-le à l'eau claire. Après le lavage, essuyez les gouttes d'eau avec un chiffon sec.

4. N'utilisez pas de brosse dure, de brosse en fer ou de nettoyant alcalin pour éviter d'endommager le revêtement de surface.

5. Il est strictement interdit d'immerger toute la machine dans l'eau pour le nettoyage.

6. Pour nettoyer la plaque du gril et la cuve de la friteuse à air, utilisez un chiffon doux en coton ou une éponge imbibée de détergent neutre et nettoyez-la à l'eau claire. Après le nettoyage, veuillez utiliser un chiffon sec pour sécher les gouttes d'eau.

7. La graisse sur la plaque du gril et le pot de la friteuse à air n'est pas nettoyée et elle sera brûlée en noir si elle est utilisée à plusieurs reprises pendant une longue période. Après utilisation, veuillez nettoyer la plaque du gril et le pot de la friteuse à air et mettez-les dans un endroit frais pour sécher, puis placez-les dans la friteuse à air.

8. Si des résidus alimentaires collent à la plaque du gril, faites-la tremper dans de l'eau chaude additionnée de détergent pendant 10 à 15 minutes. Le trempage rendra les résidus alimentaires lâches et plus faciles à enlever.

Protection environnementale

Ce produit est conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité, qui peuvent être recyclés et réutilisés.

Veuillez éliminer conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas les déchets avec les ordures ménagères générales.

L'élimination appropriée des déchets permet d'éviter les impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine.

Traitement en fin de vie :

Les produits contiennent des matériaux recyclables. Les entreprises de recyclage professionnelles peuvent recycler vos produits pour augmenter le taux de réutilisation.

Note importante

- Cette friteuse à air est destinée à un usage intérieur et domestique uniquement ; il ne convient pas à une utilisation extérieure, commerciale et industrielle.
- Ne placez pas la friteuse à air près de cuisinières à gaz ou électriques, de fours chauffés ou de matériaux inflammables.

- Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne mettez pas de fils, de prises ou d'appareils dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Sensibiliser les enfants aux dangers et aux règles de sécurité liés à l'utilisation d'équipements électriques.
- Les enfants doivent utiliser l'équipement électrique sous la surveillance d'un adulte.
- La tension actuelle indiquée sur la plaque signalétique doit correspondre à votre tension locale.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, veuillez débrancher l'alimentation.
- Ne débranchez pas le produit de la prise murale avec les mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne suspendez pas le fil sur le bord de la table, du comptoir ou ne touchez aucune surface chaude.
- À moins que des instructions ne soient fournies pendant le fonctionnement, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes handicapées, insensibles ou mentalement handicapées (y compris les enfants).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par des professionnels du fabricant, de son service de maintenance ou de services similaires.
- Veuillez stocker la friteuse à air dans un état où l'alimentation électrique est déconnectée et toutes les pièces sont suffisamment sèches.

Défauts courants et méthodes de dépannage

Problème	Raison possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	Non branché.	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
	Aucune minuterie réglée.	Tournez le bouton de minutage jusqu'à l'heure souhaitée.
La nourriture n'est pas finie.	Trop de nourriture.	Mettez les aliments dans la marmite de la friteuse à air par lots pour la cuisson.
	Le réglage de la température est trop bas.	Tourner le bouton de contrôle de la température à la température désirée.
Chauffage inégal des aliments.	Certains types d'aliments doivent être retirés de la friteuse et secoués pendant la cuisson.	Sortez la friteuse et secouez-la pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après avoir été sortis de la poêle.	Vous avez utilisé un ingrédient traditionnel frit.	Badigeonner la surface des ingrédients avec de l'huile de cuisson.
Impossible de faire glisser le pot de la friteuse à air dans la friteuse à air.	Trop de nourriture.	Veillez maintenir la quantité de nourriture en dessous de l'échelle maximale.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la cuve de la friteuse à air.	Poussez le panier vers le bas dans le pot de la friteuse à air jusqu'à ce que vous entendiez un son "da".
Fumée blanche.	Les aliments que vous avez préparés sont trop gras.	Lorsque vous faites cuire des aliments gras dans la friteuse à air, beaucoup d'huile s'égouttera dans le pot de la friteuse à air, la graisse produira de la fumée blanche et l'intérieur sera plus chaud que d'habitude, mais les ustensiles et l'effet de cuisson final ne seront pas affectés.
	Les anciens aliments restent dans le pot de la friteuse à air..	La fumée blanche peut chauffer la graisse résiduelle dans le pot de la friteuse à air. Assurez-vous de le nettoyer après chaque utilisation.
Les frites fraîches cuisent de manière inégale.	Vous n'utilisez pas le bon type de frites.	Utilisez le bon type de frites.
	Vous n'avez pas rincé les frites avant la cuisson.	Rincer à l'eau claire pour s'assurer que l'amidon sur les frites a été enlevé.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes après leur sortie de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de leur teneur en huile et en eau.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous de sécher les croustilles et ajoutez un peu d'huile. 2. Coupez les lanières de pommes de terre en petits morceaux pour les rendre plus croustillantes à la fin. 3. Ajouter un peu plus d'huile pour le rendre plus croustillant.

DE

Allgemeine Beschreibung (Fig.1)

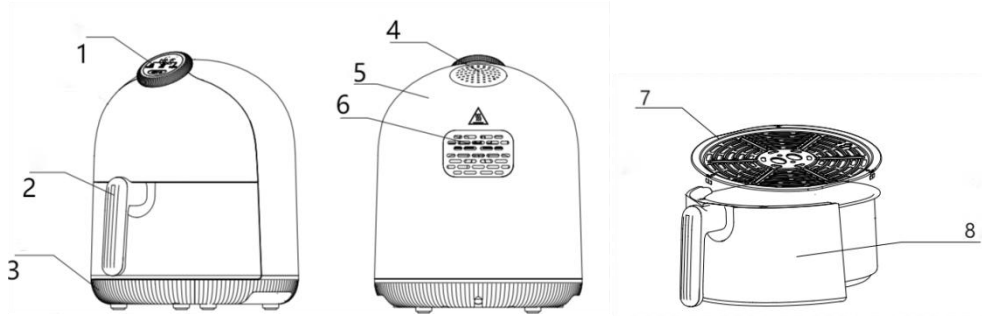


Abb.1

- | | |
|----------------|-----------------------|
| 1. Bedienfeld | 5. Hauptkörper |
| 2. Griff | 6. Luftauslass |
| 3. Basis | 7. Grillplatte |
| 4. Lufteinlass | 8. Luftfritteuse Topf |

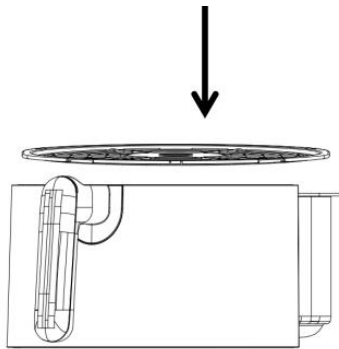


Abb.2

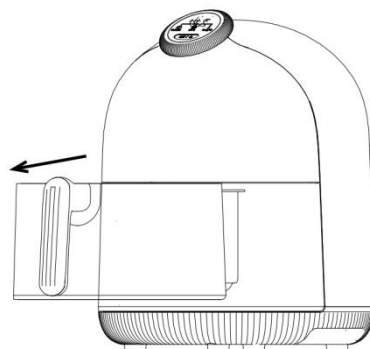


Abb.3

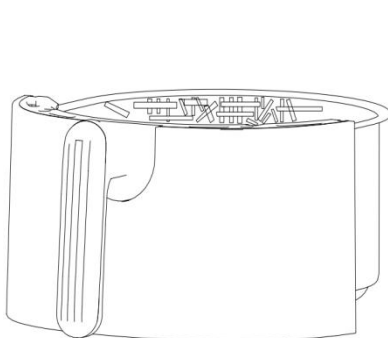


Abb.4

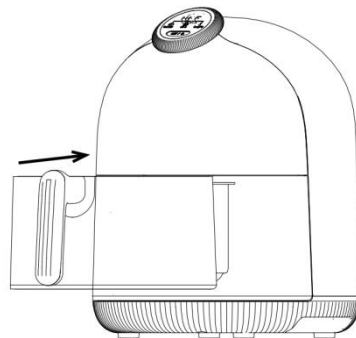


Abb.5

Bedienungsanleitung:

1. 3-stellige Digitalanzeige, Anzeigetemperatur, Zeit, Voreinstellung.
2. Zeigen Sie 200 °C als Temperatureinstellung an.
3. Zeigen Sie 00 als Zeiteinstellung an.
4. Anzeige C-- für voreingestellten Modus. (C1-C7)
5. "Switch"-Taste zum Einstellen des Schaltmodus (zum Herunterfahren 3 Sekunden lang drücken)
6. Die Knopftaste zum Einstellen der Zeiteinstellung, Temperatur, Voreinstellungsauswahl.

Einschaltzustand:

1. Schalten Sie das Gerät zum ersten Mal ein und geben Sie das 3-stellige Feld ein.
2. Zeigen Sie nach dem Backen die standardmäßig eingestellte Temperatur von "80" Grad Celsius an.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Einstellung direkt im Standby einzugeben.

Aus-Zustand:

1. Nach Ablauf der Backzeit zeigt das Display „END“ an. Der Summer piept 3 Mal und es ist abgeschlossen. Der Bildschirm erlischt nach 10 Sekunden.

Manueller Modus:

1. Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Knopf manuell im Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu verringern.
2. Drücken Sie die SET-Taste, um den Timing-Modus umzuschalten, drehen Sie den Knopf manuell für längere Zeit im Uhrzeigersinn und für kürzere Zeit gegen den Uhrzeigersinn.
3. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, startet er automatisch für 3 Sekunden und die Zeit wechselt in den Countdown-Modus.
4. Anzeige "END" am Ende des Timings, die Lüfterverzögerung 5 Sekunden, der Summer "Didi" 3 ertönt, die gesamte Maschine hört auf zu arbeiten.

Rezept AUTO-Modus:

1. Drücken Sie SET, um den Menümodus zu wechseln, und drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen.
2. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, startet er automatisch für 3 Sekunden und die Zeit wechselt in den Countdown-Modus.

Elektrische Spezifikation

Nennspannung	220-240V
Nennleistung	1400W
Nennfrequenz	50-60Hz

Warnung

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Prüfen Sie, ob die Netzspannungsfrequenz des Einsatzortes innerhalb des Nennspannungsfrequenzbereiches des Gerätes liegt.
- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie und Aufkleber von der Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Netzschalter in der Position „OFF“ befindet.
- Bitte lösen Sie den Netzkabelbinder, bevor Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Bedienungsanleitung

1. Bitte stellen Sie das Produkt auf eine ebene, feste Oberfläche.
2. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt, da dies den Luftstrom blockiert.
3. Die Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl von Speisen zubereiten. Informationen zum Garen verschiedener Speisen finden Sie im. Air Fryer Setup Guide“.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

5. Legen Sie die Grillplatte in den Luftfritteuse Topf. (Abb. 2)
6. Nehmen Sie den Topf vorsichtig heraus. (Abb. 3)
7. Geben Sie die Zutat in den Luftfritteuse Topf. (Abb. 4)
8. Schieben Sie den Luftfritteuse Topf wieder in die Heißluftfritteuse. (Abb. 5)
9. Schalten Sie die Maschine erst ein, wenn Sie sie in die Fritteuse stellen.

Hinweis: Berühren Sie die Heißluftfritteuse und den Korb während und nach dem Gebrauch nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

10. Es ist für die Temperatur einstellbar. Wählen Sie das beste Modell, um den gewünschten Kocheffekt zu erzielen.
11. Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Position, um die Heißluftfritteuse zu starten. Wenn kalte Speisen in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, kann die gesamte Maschine vorgewärmt werden, indem der Strom drei Minuten im Voraus eingeschaltet wird.
12. Das überschüssige Öl sammelt sich am Boden des Luftfritteuse Topf.
13. Einige Lebensmittel müssen während des Garens geschüttelt und gewendet werden. Nehmen Sie den Luftfritteuse Topf aus der ganzen Maschine heraus und wenden Sie die Speisen mit dem Besteck um.
14. Wenn die eingestellte Garzeit für die Speisen abgelaufen ist, nehmen Sie den Air-Fryer-Topf aus der Air Fryer und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
15. Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel verarbeitet wurden.
16. Halten Sie den Griff mit einer Hand und geben Sie die Speisen vorsichtig in eine Schüssel oder einen Teller.
17. Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, kann Dampf aus der Heißluftfritteuse austreten.

Hinweis: Verwenden Sie den Clip, um größere Lebensmittel aufzunehmen.

18. Nachdem eine Zutat gekocht wurde, kann die Heißluftfritteuse für das nächste Mal mit dem Kochen einer weiteren Charge von Zutaten fortfahren.

Notiz:

- 1. Je geringer die Anzahl der Garzutaten, desto kürzer die Garzeit.**
- 2. Durch gelegentliches Anpassen der Zutaten während des Garens werden die Zutaten gleichmäßiger garen.**
- 3. Fügen Sie den Zutaten, insbesondere frischen Zutaten, etwas Speiseöl hinzu. Fügen Sie den Zutaten eine kleine Menge Speiseöl hinzu und lassen Sie sie einige Minuten stehen, und garen Sie sie dann in einer Heißluftfritteuse, um die Zutaten knuspriger zu machen.**

**Die folgenden Lebensmitteltemperatureinstellungen dienen nur als Referenz. Sie können es nach Ihrem Geschmack anpassen:

Programm Nr.	Art	Maximale Futtermenge (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)
C1	Hähnchenflügel	500	23-25	200
C2	Trommelstock	500	27-30	200
C3	Garnele	500	12-15	180
C4	Pommes frites	500	15-18	200
C5	Süßkartoffel	500	23-27	200
C6	Kuchen	500	23-25	160
C7	Rindfleisch	500	13-15	180

Reinigung und Instandhaltung

Hinweis: Der Luftfritteuse Topf und die Grillplatte der Heißluftfritteuse sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, um sie zu reinigen. Reinigen Sie sie nach dem Abkühlen, da sonst die Antihaf-Oberfläche beschädigt wird.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Produkts den Netzstecker und warten Sie, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Reinigen Sie die Maschine sofort nach jedem Gebrauch und entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Fett am Boden des Luftfritteuse Topf, um Öldämpfe zu vermeiden.
3. Um das Aussehen des Produkts zu reinigen, wischen Sie es mit einem weichen Baumwolltuch oder Schwamm ab, das in ein neutrales Reinigungsmittel getaucht ist, und reinigen Sie es mit sauberem Wasser. Wischen Sie die Wassertropfen nach dem Waschen mit einem trockenen Tuch ab.
4. Verwenden Sie keine harten Bürsten, Eisenbürsten oder alkalischen Reiniger, um eine Beschädigung der Oberflächenbeschichtung zu vermeiden.
5. Es ist strengstens verboten, die gesamte Maschine zum Reinigen in Wasser zu tauchen.
6. Um die Grillplatte und den Luftfritteuse Topf zu reinigen, verwenden Sie ein weiches Baumwolltuch oder einen Schwamm, der mit einem neutralen Reinigungsmittel befeuchtet ist, und reinigen Sie ihn mit sauberem Wasser. Verwenden Sie nach der Reinigung bitte ein trockenes Tuch, um die Wassertropfen zu trocknen.
7. Das Fett auf der Grillplatte und dem Airfryer-Topf wird nicht entfernt und verbrennt schwarz, wenn es wiederholt über einen längeren Zeitraum verwendet wird. Bitte reinigen Sie nach Gebrauch die Grillplatte und den Airfryer-Topf und legen Sie sie zum Trocknen an einen kühlen Ort und legen Sie sie dann in die Airfryer.
8. Wenn Speisereste an der Grillplatte haften, weichen Sie sie 10 bis 15 Minuten lang in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Essensreste und lassen sich leichter entfernen.

Umweltschutz

Dieses Produkt wurde mit hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.

Bitte gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen. Abfallprodukte nicht als Hausmüll entsorgen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Abfallprodukten hilft, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Behandlung am Ende des Lebenszyklus:

Die Produkte enthalten wiederverwertbare Materialien. Professionelle Recyclingunternehmen können Ihre Produkte recyceln, um die Wiederverwendbarkeitsquote zu erhöhen.

Wichtiger Hinweis

- Diese Heißluftfritteuse ist nur für den Innen- und Haushaltsgebrauch bestimmt; es ist nicht für den Außen-, gewerblichen und industriellen Einsatz geeignet.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroherden, beheizten Öfen oder brennbaren Materialien auf.

- Um Brände, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie keine Kabel, Stecker oder Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Klären Sie Kinder über die Gefahren und Sicherheitsregeln beim Betrieb elektrischer Geräte auf.
- Kinder müssen elektrische Geräte unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.
- Die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung muss mit Ihrer örtlichen Spannung übereinstimmen.
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch bitte vom Stromnetz.
- Trennen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen von der Steckdose.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Hängen Sie das Kabel nicht an die Kante des Tisches oder der Theke und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Sofern während des Betriebs keine Anweisungen gegeben werden, sollte dieses Gerät nicht von behinderten, nicht reagierenden oder geistig behinderten Personen (einschließlich Kindern) verwendet werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Fachleuten des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder ähnlichen Abteilungen ersetzt werden.
- Bitte lagern Sie die Heißluftfritteuse in einem Zustand, in dem die Stromversorgung unterbrochen ist und alle Teile ausreichend trocken sind.

Häufige Fehler und Methoden zur Fehlerbehebung

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
	Kein Timer eingestellt.	Drehen Sie den Zeitschaltknopf auf die gewünschte Zeit.
Das Essen ist noch nicht fertig.	Zu viel Essen.	Geben Sie die Speisen zum Garen portionsweise in den Airfryer-Topf.
	Die Temperatureinstellung ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
Ungleichmäßige Erwärmung von Speisen.	Einige Lebensmittel müssen während des Garens aus der Fritteuse genommen und geschüttelt werden.	Nehmen Sie die Fritteuse heraus und schütteln Sie sie während des Garens.
Die Speisen sind nach dem Herausnehmen aus der Pfanne nicht knusprig.	Sie haben eine traditionelle frittierte Zutat verwendet.	Die Oberfläche der Zutaten mit Speiseöl bestreichen.
Kann den Luftfritteuse Topf nicht in die Heißluftfritteuse schieben.	Zu viel Essen.	Bitte halten Sie die Futtermenge unter der Maximalskala.
	Der Korb ist nicht richtig in den Luftfritteuse Topf eingesetzt.	Schieben Sie den Korb nach unten in den Airfryer-Topf, bis Sie ein „da“-Geräusch hören.
Weißer Rauch.	Die von Ihnen zubereiteten Speisen sind zu fettig.	Wenn Sie fettige Speisen in der Luftfritteuse zubereiten, tropft viel Öl in den Topf der Luftfritteuse, das Fett erzeugt weißen Rauch und das Innere wird heißer als gewöhnlich, aber die Utensilien und der endgültige Gareffekt werden nicht beeinträchtigt .
	Die alten Lebensmittel verbleiben im Airfryer-Topf.	Der weiße Rauch kann das restliche Fett im Luftfritteuse Topf erhitzen. Achten Sie darauf, es nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Frische Pommes Frites garen ungleichmäßig.	Sie verwenden nicht die richtige Pommes-Sorte.	Verwenden Sie die richtige Art von Pommes.
	Sie haben die Pommes vor dem Garen nicht abgespült.	Mit sauberem Wasser abspülen, um sicherzustellen, dass die Stärke auf den Pommes entfernt wurde.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Öl- und Wassergehalt ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Achten Sie darauf, die Kartoffelchips zu trocknen und etwas Öl hinzuzufügen. 2. Schneiden Sie die Kartoffelstreifen in kleinere Stücke, damit sie am Ende knuspriger werden. 3. Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um es knuspriger zu machen.

IT

Descrizione generale (Figura 1)

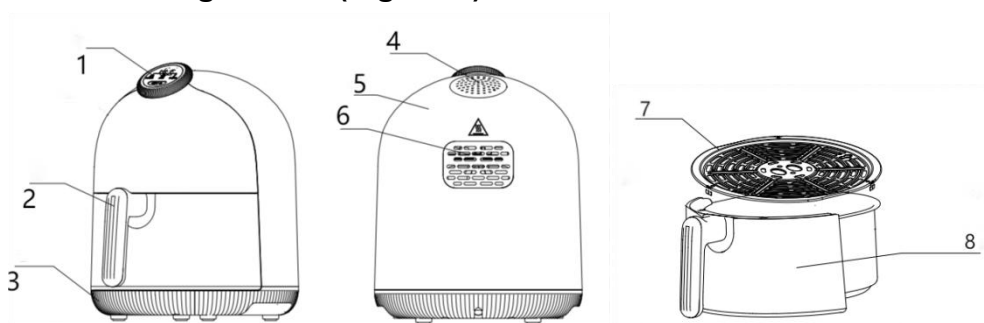


Figura 1

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Pannello di controllo | 5. Corpo principale |
| 2. Maniglia | 6. Uscita aria |
| 3. Base | 7. Piastra grill |
| 4. Presa d'aria | 8. Pentola per friggitrice ad aria |

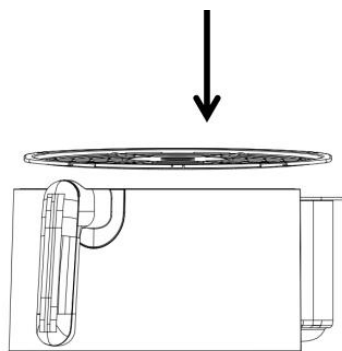


Figura 2

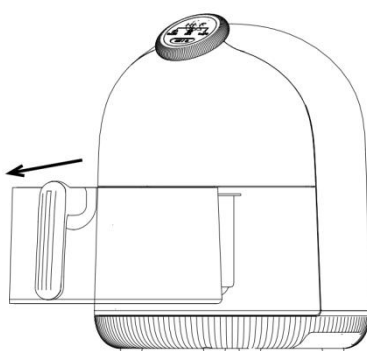


Figura 3

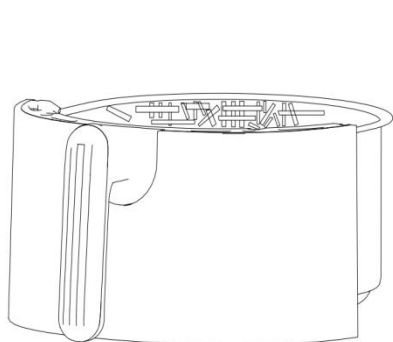


Figura 4

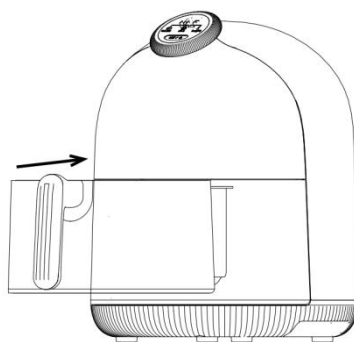


Figura 5

Descrizione della funzione:

1. Display digitale a 3 cifre, display temperatura, ora, preimpostato.
2. Visualizzare 200°C come impostazione della temperatura.
3. Visualizzare 00 come impostazione dell'ora.
4. Display C-- per la modalità preimpostata. (C1-C7)
5. Pulsante "Switch" per impostare la modalità di commutazione (premere a lungo per 3 secondi per spegnere)
6. Il pulsante della manopola per la regolazione dell'impostazione dell'ora, della temperatura, della

selezione preimpostata.

Stato di accensione:

1. Accendere l'alimentazione per la prima volta ed entrare nel pannello a 3 cifre.
2. Dopo la cottura, visualizzare la temperatura predefinita di "80" gradi Celsius
3. Ruotare la manopola per accedere all'impostazione direttamente durante lo standby.

Stato spento:

1. Dopo la fine del tempo di cottura, il display visualizza "END". Il cicalino emetterà 3 segnali acustici ed è completato. Lo schermo si spegne dopo 10 secondi.

Modalità manuale:

1. Impostare la temperatura ruotando manualmente la manopola in senso orario per aumentare la temperatura e in senso antiorario per diminuirla.
2. Premere il pulsante SET per cambiare la modalità di cronometrando, ruotare manualmente la manopola in senso orario per un tempo più lungo e in senso antiorario per un tempo più breve.
3. Al termine dell'operazione, si avvierà automaticamente per 3 secondi e il tempo entrerà in modalità conto alla rovescia.
4. Visualizzare "END" alla fine del tempo, il ritardo della ventola 5 secondi, il suono del cicalino "Didi" 3 è completato, l'intera macchina smette di funzionare.

Modalità Ricetta AUTO:

1. Premere SET per cambiare modalità menu e ruotare la manopola per selezionare il menu desiderato.
2. Al termine dell'operazione, si avvierà automaticamente per 3 secondi e il tempo entrerà in modalità conto alla rovescia.

Specifiche elettriche

Tensione nominale	220-240V
Potenza nominale	1400W
Frequenza nominale	50-60Hz

Avvertimento

- Leggere attentamente queste istruzioni prima del primo utilizzo e conservarle per riferimento futuro.
- Verificare se la frequenza della tensione di alimentazione del luogo di utilizzo rientra nella gamma di frequenza della tensione nominale dell'apparecchio.
- Rimuovere la pellicola protettiva e gli adesivi sulla friggitrice ad aria prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia in posizione "OFF".
- Slegare la fascetta del cavo di alimentazione prima di utilizzare la friggitrice ad aria per la prima volta e inserire la spina nella presa.

Istruzioni operative

1. Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile.
2. Non posizionare l'articolo sopra il prodotto in quanto ciò bloccherà il flusso d'aria.
3. La friggitrice ad aria può cuocere una varietà di cibi. Per cucinare cibi diversi, vedere la "Guida

alla configurazione della friggitrice ad aria".

4. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
5. Posizionare la piastra grill nella pentola della friggitrice ad aria. (Figura 2)
6. Estrarre delicatamente la pentola. (Figura 3)
7. Metti l'ingrediente nella pentola della friggitrice ad aria. (Figura 4)
8. Reinserire la pentola della friggitrice ad aria nella friggitrice ad aria. (Figura 5)
9. Non accendere la macchina prima di averla inserita nella friggitrice.

Nota: Non toccare la friggitrice ad aria e il cestello durante e dopo l'uso per evitare ustioni.

10. È regolabile per la temperatura. Scegli il modello migliore per ottenere l'effetto di cottura che desideri.
 11. Ruotare la manopola del timer su quanto desiderato per avviare la friggitrice ad aria. Se il cibo freddo viene cotto nella friggitrice ad aria, l'intera macchina può essere preriscaldata facendo funzionare l'elettricità per tre minuti in anticipo.
 12. L'olio in eccesso verrà raccolto sul fondo della pentola della friggitrice ad aria.
 13. Alcuni cibi devono essere agitati e girati durante la cottura. Estrarre la pentola della friggitrice ad aria dall'intera macchina e capovolgere il cibo con le posate.
 14. Al termine del tempo di cottura impostato per il cibo, rimuovere la pentola della friggitrice ad aria dalla friggitrice ad aria e posizionarla su una superficie resistente al calore.
 15. Controllare se il cibo è stato lavorato.
 16. Tenere il manico con una mano e versare delicatamente il cibo in una ciotola o in un piatto.
 17. Quando la friggitrice ad aria è in funzione, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla friggitrice ad aria.
- Nota: utilizzare la clip per raccogliere più grandi o cibo.**
18. Dopo che un ingrediente è cotto, la friggitrice ad aria può continuare a cuocere un altro lotto di ingredienti per la volta successiva.

Nota:

1. **Minore è il numero di ingredienti di cottura, minore è il tempo di cottura.**
2. **Regolando di tanto in tanto gli ingredienti durante la cottura, gli ingredienti cuoceranno in modo più uniforme.**
3. **Aggiungere un po' di olio da cucina agli ingredienti, soprattutto quelli freschi. Aggiungere un po' di olio da cucina agli ingredienti e lasciarli riposare per qualche minuto, quindi cuocerli in una friggitrice ad aria per rendere gli ingredienti più croccanti.**

**Le seguenti impostazioni della temperatura degli alimenti sono solo di riferimento. Puoi regolarlo secondo i tuoi gusti:

Programma n.	Tipo	Quantità massima di cibo (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
C1	Ala di pollo	500	23-25	200
C2	Bacchetta	500	27-30	200
C3	Gamberetto	500	12-15	180
C4	Patatine fritte	500	15-18	200
C5	Patata dolce	500	23-27	200
C6	Torta	500	23-25	160
C7	Manzo	500	13-15	180

Pulizia e manutenzione

Nota: La pentola della friggitrice ad aria e la piastra grill della friggitrice ad aria hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli. Pulirli dopo il raffreddamento, altrimenti la superficie antiaderente verrà danneggiata.

1. Prima di pulire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e attendere che la macchina si raffreddi completamente prima di pulirla.
2. Pulisci la macchina immediatamente dopo ogni utilizzo e rimuovi il grasso sul fondo della pentola della friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo per evitare fumi d'olio.
3. Per pulire l'aspetto del prodotto, pulirlo con un panno di cotone morbido o una spugna imbevuta di detergente neutro e pulirlo con acqua pulita. Dopo il lavaggio, pulire le gocce d'acqua con un panno asciutto.
4. Non utilizzare una spazzola dura, una spazzola di ferro o un detergente alcalino per evitare di danneggiare il rivestimento superficiale.
5. È severamente vietato immergere l'intera macchina in acqua per la pulizia.
6. Per pulire la piastra grill e la pentola della friggitrice ad aria, utilizzare un panno di cotone morbido o una spugna imbevuta di detergente neutro e pulirli con acqua pulita. Dopo la pulizia, utilizzare un panno asciutto per asciugare le gocce d'acqua.
7. Il grasso sulla piastra della griglia e sulla pentola della friggitrice ad aria non viene pulito e diventerà nero se viene utilizzato ripetutamente per molto tempo. Dopo l'uso, pulire la piastra della griglia e la pentola della friggitrice ad aria e metterla in un luogo fresco per asciugarla, quindi metterla nella friggitrice ad aria.
8. Se i residui di cibo si attaccano alla piastra grill, immergila in acqua calda con detersivo per 10-15 minuti. L'ammollo renderà i residui di cibo sciolti e più facili da rimuovere.

Protezione ambientale

Questo prodotto è progettato e realizzato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Si prega di smaltire secondo le normative locali. Non smaltire i prodotti di scarto come rifiuti domestici generici.

Il corretto smaltimento dei prodotti di scarto aiuta ad evitare impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

Trattamento a fine ciclo di vita:

I prodotti contengono materiali riciclabili. Le aziende di riciclaggio professionali possono riciclare i tuoi prodotti per aumentare il tasso di riutilizzabilità.

Nota importante

- Questa friggitrice ad aria è solo per uso interno e domestico; non è adatto per uso esterno, commerciale e industriale.
- Non posizionare la friggitrice ad aria vicino a fornelli a gas o elettrici, forni riscaldati o materiali infiammabili.
- Per prevenire incendi, scosse elettriche e lesioni, non mettere fili, spine o apparecchi in acqua o

altri liquidi.

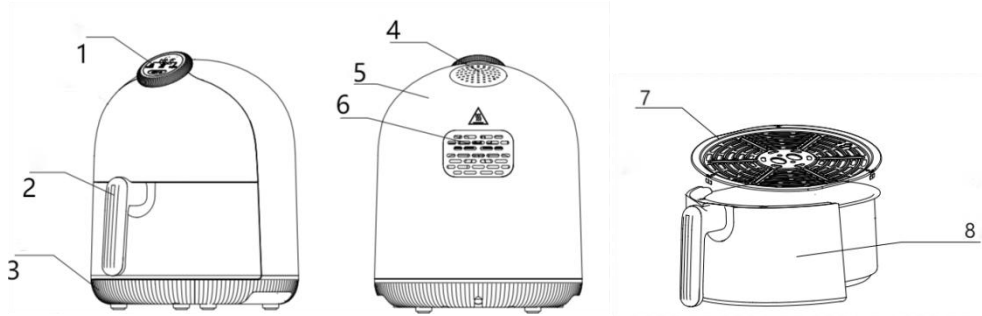
- Utilizzare solo accessori originali.
- Istruire i bambini sui pericoli e sulle norme di sicurezza legate all'utilizzo di apparecchiature elettriche.
- I bambini devono utilizzare apparecchiature elettriche sotto la supervisione di un adulto.
- La tensione di corrente indicata sulla targa dati deve corrispondere alla tensione locale.
- Quando non è in uso, scollegare l'alimentazione.
- Non scollegare il prodotto dalla presa a muro con le mani bagnate.
- Non tirare il cavo per scollegare la spina dalla presa a muro.
- Non appendere il filo sul bordo del tavolo, sul bancone o toccare qualsiasi superficie calda.
- A meno che non vengano fornite istruzioni durante il funzionamento, questo dispositivo non deve essere utilizzato da persone disabili, insensibili o con handicap mentali (compresi i bambini).
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito da professionisti del produttore, del suo reparto di manutenzione o di reparti simili.
- Conservare la friggitrice ad aria in uno stato in cui l'alimentazione sia scollegata e tutte le parti siano sufficientemente asciutte.

Errori comuni e metodi di risoluzione dei problemi

Problema	Possibile motivo	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	Non collegato.	Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro.
	Nessun timer impostato.	Ruotare la manopola del tempo sull'ora desiderata.
Il cibo non è finito.	Troppo cibo.	Mettere il cibo nella pentola della friggitrice ad aria in lotti per la cottura.
	L'impostazione della temperatura è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata.
Riscaldamento irregolare del cibo.	Alcuni tipi di cibo devono essere estratti dalla friggitrice e agitati durante la cottura.	Estrarre la friggitrice e scuoterla durante la cottura.
Il cibo non è croccante dopo essere stato tolto dalla padella.	Hai usato un ingrediente tradizionale fritto.	Spennellare la superficie degli ingredienti con olio da cucina.
Non è possibile far scorrere la pentola della friggitrice ad aria nella friggitrice ad aria.	Troppo cibo.	Si prega di mantenere la quantità di cibo al di sotto della scala massima.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola della friggitrice ad aria.	Spingi il cestello nella pentola della friggitrice ad aria finché non senti un suono "da".
Fumo bianco.	Il cibo che hai preparato è troppo grasso.	Quando cucini cibi grassi nella friggitrice ad aria, molto olio gocciola nella pentola della friggitrice ad aria, il grasso produrrà fumo bianco e l'interno sarà più caldo del solito, ma gli utensili e l'effetto finale di cottura non ne risentiranno .
	Il vecchio cibo rimane nella pentola della friggitrice ad aria.	Il fumo bianco può riscaldare il grasso residuo nella pentola della friggitrice ad aria. Assicurati di pulirlo dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche cuociono in modo non uniforme.	Non stai usando il tipo corretto di patatine fritte.	Usa il giusto tipo di patatine.
	Non hai sciacquato le patatine prima della cottura.	Sciacquare con acqua pulita per assicurarsi che l'amido sulle patatine sia stato rimosso.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti dopo essere state tolte dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dal contenuto di olio e acqua.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurati di asciugare le patatine e aggiungere un po' d'olio. 2. Tagliare le strisce di patate a pezzi più piccoli per renderle più croccanti alla fine. 3. Aggiungi un po' più di olio per renderlo più croccante.

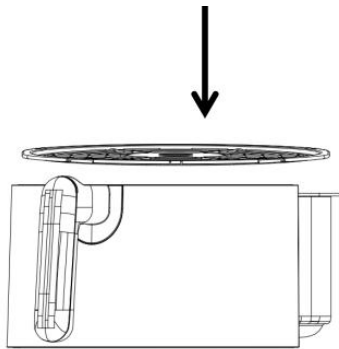
NL

Algemene beschrijving (Figuur 1)

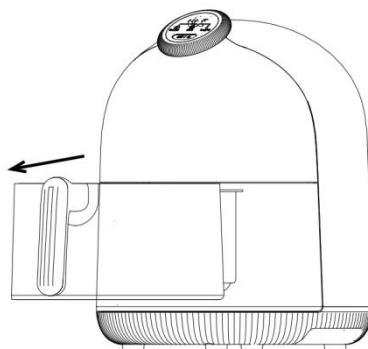


Figuur 1

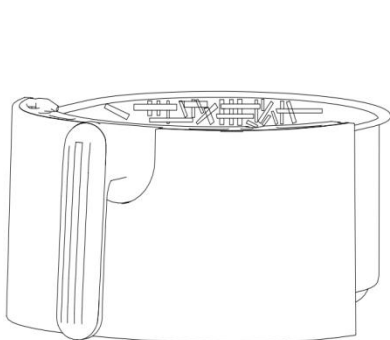
- | | |
|---------------------|------------------|
| 1. Bedieningspaneel | 5. Hoofdgedeelte |
| 2. Handvat | 6. Luchtuitlaat |
| 3. Basis | 7. Grillplaat |
| 4. Luchtinlaat | 8. Airfryer Pot |



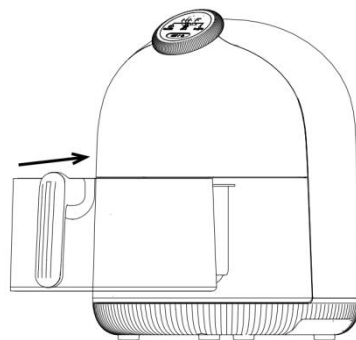
Figuur 2



Figuur 3



Figuur 4



Figuur 5

Functiebeschrijving:

1. 3-cijferig digitaal display, weergavetemperatuur, tijd, vooraf ingesteld.
2. Geef 200°C weer als temperatuurinstelling.
3. Geef 00 weer als de tijdstelling.
4. Display C-- voor vooraf ingestelde modus. (C1-C7)
5. "Switch"-knop om de schakelmodus in te stellen (3 seconden lang indrukken om het uit te schakelen)
6. De knop voor het aanpassen van de tijdstelling, temperatuur, vooraf ingestelde selectie.

Ingeschakelde staat:

1. Schakel de stroom voor de eerste keer aan en voer het 3-cijferige paneel in.
2. Geef na het bakken de standaard ingestelde temperatuur van "80" graden Celsius weer
3. Draai aan de knop om de instelling direct in stand-by in te voeren.

Uit staat:

1. Na het einde van de baktijd geeft het display "END" weer. De zoemer piept 3 keer en is dan voltooid. Het scherm gaat na 10 seconden uit.

Handmatige modus:

1. Stel de temperatuur in door de knop handmatig met de klok mee te draaien om de temperatuur te verhogen en tegen de klok in om de temperatuur te verlagen.
2. Druk op de SET-knop om de timingmodus te wijzigen, draai de knop handmatig voor een langere tijd met de klok mee en voor een kortere tijd tegen de klok in.
3. Nadat de bewerking is voltooid, start deze automatisch gedurende 3 seconden en gaat de tijd naar de aftelmodus.
4. Geef "END" weer aan het einde van de timing, de ventilatorvertraging 5 seconden, de zoemer piept 3 keer en is voltooid, de hele machine stopt met werken.

AUTO-modus:

1. Druk op SET om de menumodus te wijzigen en draai aan de knop om het gewenste menu te selecteren.
2. Nadat de bewerking is voltooid, start deze automatisch gedurende 3 seconden en gaat de tijd naar de aftelmodus.

Elektrische specificatie:

Nominale spanning	220-240V
Nominaal vermogen	1400W
Nominale frequentie	50-60Hz

Waarschuwing

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u ze voor het eerst gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Controleer of de voedingsspanningsfrequentie van de plaats van gebruik binnen het nominale spanningsfrequentiebereik van het apparaat ligt.
- Verwijder voor het eerste gebruik de beschermfolie en stickers van de airfryer.
- Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar in de "UIT"-stand staat.
- Maak de kabelbinder los voordat u de airfryer voor het eerst gebruikt en steek de stekker in het stopcontact.

Operatie instructie

1. Plaats het product op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Plaats geen item op het product, omdat dit de luchtstroom blokkeert.
3. De airfryer kan verschillende soorten voedsel bereiden. Zie de "Installatiehandleiding voor de

Airfryer" voor het bereiden van verschillende soorten voedsel.

4. Steek het netsnoer in het stopcontact.
5. Plaats de grillplaat in de airfryer pot. (Figuur 2)
6. Haal de pot er voorzichtig uit. ((Figuur 3)
7. Doe het ingrediënt in de airfryer pot. ((Figuur 4)
8. Duw de airfryer pot terug in de airfryer. ((Figuur 5)
9. Zet de machine pas aan als u deze in de airfryer hebt geplaatst.

Opmerking: Raak de airfryer en de mand tijdens en na gebruik niet aan om verbranding te voorkomen.

10. Het is instelbaar voor temperatuur. Kies het beste model om het gewenste kookeffect te bereiken.
11. Draai de timerknop naar de gewenste start de airfryer. Als koud voedsel in de airfryer wordt gekookt, kan de hele machine worden voorverwarmd door de elektriciteit drie minuten van tevoren te laten draaien.
12. De extra olie wordt opgevangen op de bodem van de airfryer pot.
13. Sommige etenswaren moeten tijdens het koken worden geschud en omgedraaid. Haal de airfryer uit de hele machine en draai het voedsel om met bestek.
14. Wanneer de ingestelde kooktijd voor het voedsel is verstreken, haalt u de airfryer pot uit de airfryer en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak.
15. Controleer of het voedsel is verwerkt.
16. Houd het handvat met één hand vast en doe het voedsel voorzichtig in een kom of bord.
17. Als de airfryer werkt, kan er stoom uit de airfryer komen.

Opmerking: gebruik de clip om grotere of voedsel op te pakken.

18. Nadat een ingrediënt is gekookt, kan de airfryer voor een volgende keer een andere partij ingrediënten koken.

Opmerking:

1. Hoe minder kookingrediënten, hoe korter de kooktijd.
2. Door de ingrediënten tijdens het koken van tijd tot tijd aan te passen, worden de ingrediënten gelijkmatiger gaar.
3. Voeg een beetje bakolie toe aan de ingrediënten, vooral verse ingrediënten. Voeg een kleine hoeveelheid bakolie toe aan de ingrediënten en laat ze een paar minuten staan, en kook ze vervolgens in een airfryer om de ingrediënten krokanter te maken.

**De volgende temperatuurinstellingen voor voedsel zijn alleen ter referentie. U kunt het naar uw smaak aanpassen:

Programmanummer	Type	Maximale hoeveelheid voer (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)
C1	Kippenvleugels	500	23-25	200
C2	Drumsticks	500	27-30	200
C3	Garnaal	500	12-15	180
C4	Franse frietjes	500	15-18	200
C5	Zoete aardappel	500	23-27	200
C6	Taart	500	23-25	160
C7	Rundvlees	500	13-15	180

Schoonmaak en onderhoud

Opmerking: De airfryer pot en grillplaat van de airfryer hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken. Maak ze na afkoeling schoon, anders wordt de antiaanbaklaag beschadigd.

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het product reinigt en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
2. Reinig de machine onmiddellijk na elk gebruik en verwijder na elk gebruik het vet op de bodem van de airfryer om oliedampen te voorkomen.
3. Om het uiterlijk van het product schoon te maken, veegt u het af met een zachte katoenen doek of spons gedrenkt in een neutraal schoonmaakmiddel en maakt u het schoon met schoon water. Veeg de waterdruppels na het wassen af met een droge doek.
4. Gebruik geen harde borstel, ijzeren borstel of alkalische reiniger om beschadiging van de oppervlaktecoating te voorkomen.
5. Het is ten strengste verboden om de hele machine voor reiniging in het water onder te dompelen.
6. Om de grillplaat en de airfryer te reinigen, gebruikt u een zachte katoenen doek of spons gedrenkt in een neutraal schoonmaakmiddel en maakt u deze schoon met schoon water. Gebruik na het reinigen een droge doek om de waterdruppels te drogen.
7. Het vet op de grillplaat en de airfryer worden niet schoongemaakt en het zal zwart worden als het langdurig wordt gebruikt. Maak na gebruik de grillplaat en de pan van de airfryer schoon, leg ze op een koele plaats om te drogen en plaats ze vervolgens in de airfryer.
8. Als de voedselresten aan de grillplaat blijven kleven, week deze dan 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel. Door te weken worden de voedselresten los en gemakkelijker te verwijderen.

Milieubescherming

Dit product is ontworpen en vervaardigd met hoogwaardige materialen en componenten, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.

Gelieve te verwijderen volgens de plaatselijke voorschriften. Gooi afvalproducten niet weg als algemeen huishoudelijk afval.

Een juiste verwijdering van afvalproducten helpt negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

Behandeling aan het einde van de levenscyclus:

De producten bevatten recyclebare materialen. Professionele recyclingbedrijven kunnen uw producten recyclen om de herbruikbaarheid te verhogen.

Belangrijke notitie

- Deze airfryer is alleen voor binnen- en huishoudelijk gebruik; het is niet geschikt voor gebruik buitenshuis, commercieel en industrieel.
- Plaats de airfryer niet in de buurt van gas- of elektrische fornuizen, verwarmde ovens of brandbare materialen.
- Om brand, elektrische schokken en letsel te voorkomen, mogen geen draden, stekkers of apparaten in water of andere vloeistoffen worden geplaatst.

- Gebruik alleen originele accessoires.
- Leer kinderen over de gevaren en veiligheidsregels van het gebruik van elektrische apparatuur.
- Kinderen moeten elektrische apparatuur gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- De op het typeplaatje aangegeven huidige spanning moet overeenkomen met uw plaatselijke spanning.
- Als het niet in gebruik is, koppel dan de stroom los.
- Trek de stekker van het product niet met natte handen uit het stopcontact.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Hang de draad niet aan de rand van de tafel, het aanrecht en raak geen heet oppervlak aan.
- Tenzij instructies worden gegeven tijdens het gebruik, mag dit apparaat niet worden gebruikt door gehandicapte, niet-reagerende of geestelijk gehandicapte personen (inclusief kinderen).
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door professionals van de fabrikant, de onderhoudsafdeling of soortgelijke afdelingen.
- Sla de airfryer op in een staat waarin de stroomtoevoer is losgekoppeld en alle onderdelen voldoende droog zijn.

Veelvoorkomende fouten en methoden voor probleemoplossing

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Airfryer werkt niet.	Niet aangesloten.	Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact.
	Geen timer ingesteld.	Draai de timingknop naar de gewenste tijd.
Eten is niet klaar.	Te veel eten.	Doe het voedsel in porties in de airfryer om te koken.
	Temperatuurinstelling is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur.
Ongelijkmatige verwarming van voedsel.	Sommige soorten voedsel moeten tijdens het koken uit de friteuse worden gehaald en worden geschud.	Haal de friteuse eruit en schud hem tijdens het koken.
Het eten is niet krokant nadat het uit de pan is gekomen.	Je hebt een traditioneel gefrituurd ingrediënt gebruikt.	Borstel het oppervlak van de ingrediënten met bakolie.
Kan de pan van de airfryer niet in de airfryer schuiven.	Te veel eten.	Houd de hoeveelheid voedsel onder de maximale schaal.
	De mand is niet correct in de airfryer geplaatst.	Duw de mand naar beneden in de airfryer totdat u een "da" -geluid hoort.
Witte rook.	Het eten dat je hebt bereid is te vettig.	Wanneer u vettig voedsel in de airfryer kookt, druppelt er veel olie naar de airfryer mand, zal het vet witte rook produceren en zal de binnenkant heter zijn dan normaal, maar het keukengerei en het uiteindelijke kookeffect worden niet beïnvloed .
	Het oude voedsel blijft in de airfryer pot.	De witte rook kan het achtergebleven vet in de airfryer pot opwarmen. Zorg ervoor dat u deze na elk gebruik schoonmaakt.
Verse frietjes koken ongelijkmatig.	U gebruikt niet het juiste type friet.	Gebruik het juiste type friet.
	Je hebt de frietjes niet afgespoeld voor het koken.	Spoel af met schoon water om ervoor te zorgen dat het zetmeel op de friet is verwijderd.
Verse frites zijn niet krokant als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de friet is afhankelijk van het olie- en watergehalte.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zorg ervoor dat je de chips droogt en wat olie toevoegt. 2. Snijd de aardappelreepjes in kleinere stukjes om ze aan het einde krokanter te maken. 3. Voeg wat meer olie toe om het krokanter te maken.

SP

Descripción general (Figura 1)

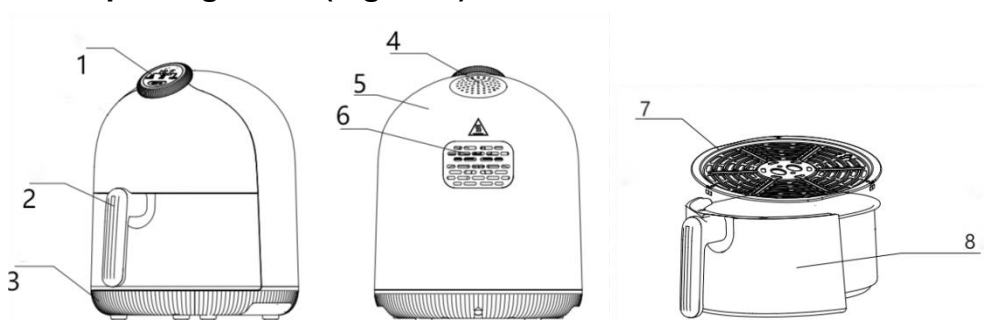


Figura 1

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Panel de control | 5. Cuerpo principal |
| 2. Mango | 6. Salida de aire |
| 3. Base | 7. Placa de parrilla |
| 4. Entrada de aire | 8. Cesta de la freidora |

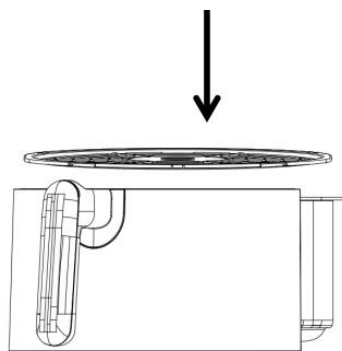


Figura 2

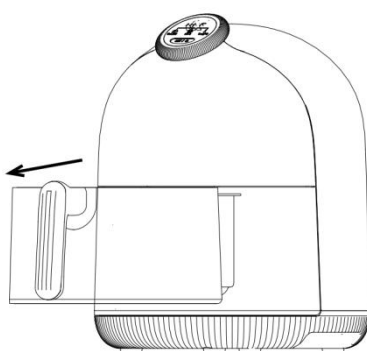


Figura 3

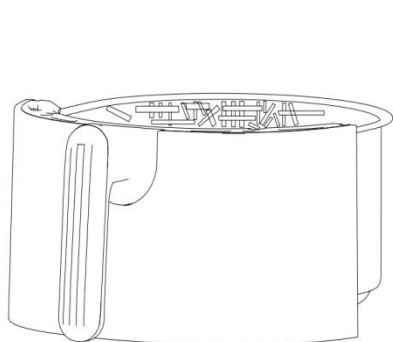


Figura 4

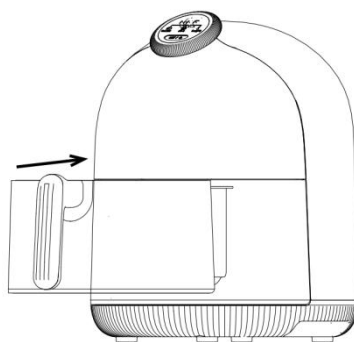


Figura 5

Función descriptiva:

1. Pantalla digital de 3 dígitos, temperatura de visualización, tiempo, preestablecido.
2. Muestra 200 °C como ajuste de temperatura.
3. Muestra 00 como ajuste de hora.
4. Pantalla C-- para el modo preestablecido. (C1-C7)
5. Botón "Cambiar" para configurar el modo de conmutación (presione durante 3 segundos para apagar)
6. El botón de la perilla para ajustar la configuración de tiempo, temperatura, selección

preestablecida.

Estado de encendido:

1. Encienda la alimentación por primera vez e ingrese al panel de 3 dígitos.
2. Después de hornear, muestra la temperatura predeterminada de "80" grados Celsius
3. Gire la perilla para ingresar la configuración directamente durante el modo de espera.

Fuera del estado:

1. Después del final del tiempo de horneado, la pantalla muestra "FIN". El zumbador sonará 3 veces y se completará. La pantalla se apaga después de 10 segundos.

Modo manual:

1. Configure la temperatura girando manualmente la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la temperatura.
2. Presione el botón SET para cambiar el modo de sincronización, gire manualmente la perilla en el sentido de las agujas del reloj durante más tiempo y en el sentido contrario a las agujas del reloj durante menos tiempo.
3. Una vez completada la operación, se iniciará automáticamente durante 3 segundos y el tiempo entrará en el modo de cuenta regresiva.
4. Muestre "FIN" al final del tiempo, el ventilador demora 5 segundos, el zumbador suena 3 veces y se completa, toda la máquina deja de funcionar.

Receta modo AUTO:

1. Presione SET para cambiar el modo de menú y gire la perilla para seleccionar el menú deseado.
2. Una vez completada la operación, se iniciará automáticamente durante 3 segundos y el tiempo entrará en el modo de cuenta regresiva.

Especificación eléctrica

Tensión nominal	220-240V
Potencia nominal	1400W
Frecuencia nominal	50-60Hz

Advertencia

- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizarlo por primera vez y guárdelas para consultarlas en el futuro.
- Compruebe si la frecuencia de la tensión de alimentación del lugar de uso se encuentra dentro del rango de frecuencia de tensión nominal del aparato.
- Retire la película protectora y las pegatinas de la freidora antes de usarla por primera vez.
- Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición "APAGADO".
- Desate la atadura del cable de alimentación antes de usar la freidora de aire por primera vez e inserte el enchufe en el enchufe.

Instrucción de operación

1. Coloque el producto sobre una superficie plana y firme.
2. No coloque artículos encima del producto ya que esto bloqueará el flujo de aire.
3. La freidora de aire puede cocinar una variedad de alimentos. Para cocinar diferentes alimentos,

consulte la "Guía de configuración de la freidora".

4. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.
5. Coloque la placa de la parrilla en la olla de la freidora. (Figura 2)
6. Saque la olla con cuidado. (Figura 3)
7. Coloque el ingrediente en la olla de la freidora. (Figura 4)
8. Vuelva a colocar la olla de la freidora en la freidora. (Figura 5)
9. No encienda la máquina hasta que la haya puesto en la freidora.

Nota: No toque la freidora ni la cesta durante y después del uso para evitar quemaduras.

10. Es ajustable en temperatura. Elige el mejor modelo para lograr el efecto de cocción que desees.
11. Gire la perilla del temporizador a lo que desee para iniciar la freidora. Si se van a cocinar alimentos fríos en la freidora, se puede precalentar toda la máquina haciendo funcionar la electricidad durante tres minutos por adelantado.
12. El aceite extra se recogerá en el fondo de la olla de la freidora.
13. Algunos alimentos necesitan ser sacudidos y volteados durante la cocción. Saque la olla de la freidora de aire de toda la máquina y voltee la comida con los cubiertos.
14. Cuando se complete el tiempo de cocción establecido para la comida, retire la olla de la freidora y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
15. Verifique si los alimentos han sido procesados.
16. Sostenga el asa con una mano y coloque la comida en un tazón o plato con cuidado.
17. Cuando la freidora de aire está funcionando, es posible que salga vapor de la freidora de aire.

Nota: use el clip para recoger alimentos más grandes.

18. Después de cocinar un ingrediente, la freidora puede continuar cocinando otro lote de ingredientes para la próxima vez.

Nota:

1. Cuanto menor sea el número de ingredientes para cocinar, menor será el tiempo de cocción.
2. Ajustar los ingredientes de vez en cuando durante la cocción hará que los ingredientes se cocinen de manera más uniforme.
3. Agregue un poco de aceite de cocina a los ingredientes, especialmente los ingredientes frescos. Agregue una pequeña cantidad de aceite de cocina a los ingredientes y déjelos reposar durante unos minutos, y luego cocínelos en una freidora para que los ingredientes queden más crujientes.

**Los siguientes ajustes de temperatura de los alimentos son solo para referencia. Puedes ajustarlo a tu gusto:

Número de programa	Escribe	Cantidad máxima de alimento (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)
C1	Alita de pollo	500	23-25	200
C2	Palillo de tambor	500	27-30	200
C3	Camarón	500	12-15	180
C4	Papas fritas	500	15-18	200
C5	Batata	500	23-27	200
C6	Pastel	500	23-25	160
C7	Carne de vaca	500	13-15	180

Limpieza y mantenimiento

Nota: La olla de la freidora de aire y la placa de la parrilla de la freidora de aire tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos. Límpielos después de enfriarlos, de lo contrario, la superficie antiadherente se dañará.

1. Antes de limpiar el producto, desconecte el enchufe y espere a que la máquina se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Limpie la máquina inmediatamente después de cada uso y elimine la grasa del fondo de la olla de la freidora después de cada uso para evitar los vapores de aceite.
3. Para limpiar la apariencia del producto, límpielo con un paño de algodón suave o una esponja humedecida con detergente neutro y límpielo con agua limpia. Después del lavado, limpie las gotas de agua con un paño seco.
4. No utilice un cepillo duro, un cepillo de hierro o un limpiador alcalino para evitar dañar el revestimiento de la superficie.
5. Está estrictamente prohibido sumergir toda la máquina en agua para su limpieza.
6. Para limpiar la placa de la parrilla y la olla de la freidora, use un paño suave de algodón o una esponja humedecida con detergente neutro y límpiela con agua limpia. Después de la limpieza, utilice un paño seco para secar las gotas de agua.
7. La grasa en la placa de la parrilla y la olla de la freidora no se limpian, y se quemará en negro si se usa repetidamente durante mucho tiempo. Después del uso, limpie la placa de la parrilla y la olla de la freidora y póngala en un lugar fresco para que se seque, y luego póngala en la freidora.
8. Si los residuos de comida se pegan a la placa de la parrilla, sumérjala en agua caliente con detergente durante 10 a 15 minutos. El remojo hará que los residuos de comida se suelten y sean más fáciles de quitar.

Protección del medio ambiente

Este producto está diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.

Deséchelo de acuerdo con las normativas locales. No deseche los productos de desecho como basura doméstica general.

La eliminación adecuada de los productos de desecho ayuda a evitar impactos negativos en el medio ambiente y la salud humana.

Tratamiento al final del ciclo de vida:

Los productos contienen materiales reciclables. Las empresas de reciclaje profesionales pueden reciclar sus productos para aumentar la tasa de reutilización.

Nota IMPORTANTE

- Esta freidora de aire es solo para uso doméstico y en interiores; no es adecuado para uso exterior, comercial e industrial.
- No coloque la freidora de aire cerca de estufas de gas o eléctricas, hornos calientes o materiales inflamables.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no coloque cables, enchufes o

electrodomésticos en agua u otros líquidos.

- Utilice únicamente accesorios originales.
- Eduque a los niños sobre los peligros y las reglas de seguridad de operar equipos eléctricos.
- Los niños necesitan usar equipos eléctricos bajo la supervisión de un adulto.
- El voltaje actual indicado en la placa de identificación debe coincidir con su voltaje local.
- Cuando no esté en uso, desconecte la alimentación.
- No desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- No tire del cable para desenchufar el enchufe de la toma de corriente.
- No cuelgue el cable en el borde de la mesa, mostrador ni toque ninguna superficie caliente.
- A menos que se proporcionen instrucciones durante la operación, este dispositivo no debe ser utilizado por personas discapacitadas, que no responden o con discapacidades mentales (incluidos los niños).
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por profesionales del fabricante, su departamento de mantenimiento o departamentos similares.
- Guarde la freidora de aire en un estado en el que la fuente de alimentación esté desconectada y todas las piezas estén lo suficientemente secas.

Fallos comunes y métodos de solución de problemas

Problema	Razón posible	Solución
La freidora de aire no funciona.	No enchufado.	Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente de la pared.
	Sin temporizador configurado.	Gire la perilla de sincronización al tiempo deseado.
La comida no está terminada.	Demasiada comida.	Coloque la comida en la olla de la freidora en lotes para cocinar.
	El ajuste de temperatura es demasiado bajo.	Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
Calentamiento desigual de los alimentos.	Algunos tipos de alimentos deben sacarse de la freidora y agitarse durante la cocción.	Saque la freidora y sacúdala durante la cocción.
Los alimentos no están crujientes después de estar fuera de la sartén.	Usaste un ingrediente frito tradicional.	Cepille la superficie de los ingredientes con aceite de cocina.
No se puede deslizar la olla de la freidora en la freidora.	Demasiada comida.	Mantenga la cantidad de alimentos por debajo de la escala máxima.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla de la freidora.	Empuje la canasta hacia abajo en la olla de la freidora hasta que escuche un sonido "da".
Humo blanco.	Los alimentos que ha preparado son demasiado grasosos.	Cuando cocina alimentos grasosos en la freidora, una gran cantidad de aceite goteará en la olla de la freidora, la grasa producirá humo blanco y el interior estará más caliente de lo normal, pero los utensilios y el efecto de cocción final no se verán afectados.
	La comida vieja permanece en la olla de la freidora.	El humo blanco puede calentar la grasa residual en la olla de la freidora. Asegúrate de limpiarlo después de cada uso.
Las papas fritas frescas se cocinan de manera desigual.	No está usando el tipo correcto de papas fritas.	Use el tipo correcto de papas fritas.
	No enjuagaste las papas fritas antes de cocinarlas.	Enjuague con agua limpia para asegurarse de que se haya eliminado el almidón de las papas fritas.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes después de sacarlas de la freidora.	El crujiente de las papas fritas depende del contenido de aceite y agua en ellas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de secar las papas fritas y agregue un poco de aceite. 2. Corta las tiras de patata en trozos más pequeños para que queden más crujientes al final. 3. Añade un poco más de aceite para que quede más crujiente.