

Instruction manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones

UK: Fryer

DE: Heissluftfritteuse

FR: Friteuse air chaud

NL: Hetelucht friteuse

IT: Friggitrice

ES: Freidora



ITEM: 871125225421

A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11
5657 EM Eindhoven, The Netherlands
Edco UK Ltd, 1st Floor Two Chamberlain Square
B3 3AX, Birmingham, UK

 Fryer 871125225421

220-240V

50/60Hz

1600-1800W

Please read all of the instructions carefully and retain for future reference.

Safety Instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

This appliance is not a toy.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard

Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.

Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.

Keep the appliance away from other heat emitting appliances. Keep hands, fingers, hair and any loose clothing away from the rotating tools of the appliance.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years

This appliance must not be immersed under water

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments

Do not operate the appliance with wet hands.

Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.

Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.

Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use any accessories other than those supplied.

Do not use this appliance outdoors.

Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.

Do not move the appliance whilst it is in use.

Do not touch any sections of the appliance that may become hot or the heating components of the appliance, as this could cause injury.

Do not use sharp or abrasive items with this appliance; use only heat-resistant plastic or wooden spatulas to avoid damaging the non-stick surface.

Always unplug the appliance after use and before any cleaning or user maintenance.

Always ensure that the appliance has cooled fully after use before performing any cleaning or maintenance or storing away. Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

Use of an extension cord with the appliance is not recommended. This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system, other than that supplied with this appliance.

This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.

The outer surface of the appliance may get hot during operation. When taking out the basket do not place this directly on the kitchen counter or table. The bottom can be heat. Always use a coaster which is heat resistant!!



Caution: Hot surface - do not touch the hot section or heating components of the appliance.

Take care not to pour water on the heating element.

Warning: Keep the appliance away from flammable materials.

Automatic Switch-off

The hot air fryer is fitted with an automatic switch-off.

This may activate if:

1, The set cooking time has elapsed. The timer will sound and the automatic switch-off will activate, turning off the hot air fryer.

2, The cooking compartment is pulled out from the hot air fryer during cooking. The timer will continue to count down until the cooking time has elapsed.

Note: If the hot air fryer needs to be turned off before the set cooking time has elapsed, switch off and unplug it from the mains power supply.

Dos and Don'ts

Do:

Check that the non-stick coated cooking basket is securely fitted before use. Not doing so will prevent the hot air fryer from operating.

Only hold the cooking compartment by the cooking basket handle.

Take care when removing the non-stick coated cooking basket, as steam may be emitted.

Do not:

Invert the non-stick cooking basket with the cooking compartment still attached, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment.

Cover the hot air fryer or its air inlets, as this will disrupt the airflow and could affect the frying results.

Fill the cooking compartment with oil or any other liquid.

Press the non-stick coated cooking basket release button whilst shaking the ingredients.

Touch the cooking compartment during or straight after use, as it gets very hot; only hold the cooking compartment by the handle.

Care and Maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, switch off and unplug the hot air fryer from the mains power supply and allow it to fully cool.

STEP 1: Wipe the hot air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the non-stick cooking basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the hot air fryer main unit in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the hot air fryer or its accessories, as this could cause damage.

Note: The hot air fryer should be cleaned after each use.

Getting Started

Remove the appliance from the box.

Remove any packaging from the appliance.

Place the packaging inside the box and either store or dispose of safely.

In the Box

5.5 Liter Hot Air Fryer main unit

Cooking compartment

Removable non-stick coated cooking basket

Instruction manual

Features

5L inner basket

Removable non-stick coated cooking basket

80-200 ° C temperature setting

60-minute timer cooking

Description of Parts



Instructions for Use

Introduction

A healthier way to fry without losing any of the flavors, the hot air fryer is extremely versatile and is perfect for low fat cooking. Utilizing hot air, it cooks delicious food using little or no oil, meaning that treats can still be enjoyed, even whilst maintaining a healthier lifestyle.

Before First Use

STEP 1: Check that the hot air fryer is switched off and unplugged from the mains power supply.

STEP 2: Wipe the hot air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 3: Clean the non-stick coated cooking basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the hot air fryer main unit in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the hot air fryer or its accessories, as this could cause damage.

STEP 4: Place the hot air fryer main unit onto a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

Note: When using the hot air fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the hot air fryer during use. It is advised to run the hot air fryer without food for approx. 10 minutes before first use; this will prevent the initial smoke or odor from affecting the taste of the food.

Assembling the Hot Air Fryer

STEP 1: Fit the non-stick coated cooking basket into the cooking compartment, until it is secure. Check that the plastic cover is concealing the release button to avoid it being pressed during use.

STEP 2: Slide the cooking compartment into the hot air fryer main unit to close it.

Note: The hot air fryer comes preassembled. The cooking compartment should be closed securely before use, as not doing so will prevent it from working.

Using the Hot Air Fryer

STEP 1: Plug in and switch on the hot air fryer at the mains power supply.

STEP 2: Preheat the hot air fryer for approx. 5 minutes by touching the power button. The Green heat indicator light will illuminate, signaling that the hot air fryer is heating up. Once it has reached the required temperature, the Green heat indicator light will automatically turn off.

STEP 3: Remove the cooking compartment by pulling it out of the hot air fryer using the handle. Place the cooking compartment onto a flat stable, heat-resistant surface.

STEP 4: Place the ingredients into the non-stick coated cooking basket and then slide the cooking compartment back into the hot air fryer main body to close it.

STEP 5: Setting the cooking temperature required for the ingredients, add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 80°C – 200°C.

STEP 6: Setting the cooking time required for the ingredients, add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

STEP 7: Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time. Remove the cooking compartment by pulling the cooking basket handle out of the hot air fryer. Check that the plastic cover is covering the cooking basket release button, taking care not to release the hot non-stick coated cooking basket. Shake the cooking compartment gently and then slide it back into the hot air fryer main unit to close it and continue to cook.

STEP 8: Once cooking is complete and the preset time has elapsed, check whether the ingredients are ready by carefully opening the cooking compartment. If the ingredients are not cooked, close the cooking compartment and use the timer control dial to adjust the cooking time accordingly. If the food is cooked, remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment and then empty the contents into a bowl or onto a plate. Use a pair of heat-resistant tongs (not included) if the food is large or fragile.

Note: Always preheat the hot air fryer before starting to cook or alternatively add approx. 3-5 minutes onto the cooking time. If the cooking time or temperature setting needs to be changed during use, simply use the control panel to setting it as required and the hot air fryer will automatically adjust the settings. During use, the Green heat indicator light will cycle on and off to signal that it is maintaining the selected temperature.

Caution: Do not tip the food directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment and leak onto ingredients. Always remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment.

Warning: Nominal voltage is still present even when the thermostat is turned to the off position. To permanently switch off the hot air fryer, turn it off at the mains power supply.

Using the Non-Stick Coated Cooking Basket

The non-stick coated cooking basket is removable for ease of use.

STEP 1: To remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment, push the plastic cover on the handle forwards to reveal the cooking basket release button.

STEP 2: Press and hold the cooking basket release button and carefully lift the handle to release the non-stick coated cooking basket

STEP 3: Replace the non-stick coated cooking basket by fitting it into the cooking compartment until it is secure.

STEP 4: Slide the plastic cover back into position, so that it conceals the cooking basket release button.

Warning: Never press the cooking basket release button if the cooking compartment is elevated, as this could cause injury; only press it once the cooking compartment has been placed onto a flat, stable surface.

Cooking Guide

The following is a guideline for cooking certain types of foods with the hot air fryer. This is a guideline only and cooking should always be monitored. Food should always be piping hot before served.

Potatoes and Chips

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature	Extra Information
Thin frozen Chips	300-700 g	16-18 mins	180 °C	Shake the chips following the instructions in the section entitled 'Using the Hot Air Fryer'.
Thick frozen Chips	300-700 g	18-20 mins	200 °C	Shake the chips following the instructions in the section entitled 'Using the Hot Air Fryer'.
Home-made Chips	300-800 g	18-25 mins	200 °C	Follow the full instructions in the section entitled 'A Step by Step Guide to Making Chips'.
Home-made Potato Wedges	300-800 g	18-25 mins	180 °C	Part soak the potato wedges in water to remove the starch, add 1/2 tbsp of oil and shake following the instructions in the section entitled 'Using the Hot Air Fryer'.

Meat and Poultry

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature	Extra Information
Steak	100-500 g	Well done: 10 mins Medium: 8 mins Rare: 6 mins	180 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Hamburger	100-500 g	18-20 mins	180 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Pork Chops	100-500 g	18-20 mins	180 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Chicken Breast	100-500 g	15-22 mins	200 °C	Always check that chicken is cooked thoroughly.
Chicken Drumsticks	100-500 g	15-22 mins	180 °C	Always check that chicken is cooked thoroughly.

Snacks and Sides

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature
Frozen chicken nuggets	100-500 g	10-15 mins	200 °C
Spring rolls	100-400 g	6-10 mins	200 °C
Stuffed vegetables	100-400 g	10-15 mins	160 °C

Bakes and Cakes

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature
Quiche	400 g	8-15 mins	160 °C
Muffins	300 g	10-15 mins	200 °C

A Step by Step Guide to Making Chips

Home-made Chips

STEP 1: Preheat the hot air fryer to 200 °C.

STEP 2: Cut the potato into chips approx. 1 cm wide.

STEP 3: Place the chopped potatoes into a bowl of water and soak for approx. 30 minutes to remove the starch.

STEP 4: Rinse the chopped potatoes with cold water using a colander. Dry thoroughly using kitchen towel.

STEP 5: Coat the chopped potatoes with 1/2 tbsp of cooking oil or oil spray and add them to the cooking basket. These should be fully coated for best results.

STEP 6: Cook at 200 °C for 18-25 minutes.

STEP 7: Shake the chips regularly (approx, every 6 minutes) so that all of the chips cook evenly.

STEP 8: Once cooked through and crispy, remove from the hot air fryer, season and enjoy.

Frozen Chips

STEP 1: Preheat the hot air fryer to 200 °C.

STEP 2: Add 300-700 g of frozen chips to the cooking basket.

STEP 3: Cook for 16-18 minutes for thin frozen chips or 18-20 minutes for thick frozen chips.

STEP 4: Shake the chips regularly (approx, every 6 minutes) so that all of the chips cook evenly.

STEP 5: Once cooked through and crispy, remove from the hot air fryer, season and enjoy.

Storage

Check that the hot air fryer is cool clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the hot air fryer; wrap it loosely to avoid causing damage.

DE Heissluftfritteuse 871125225421

220–240 V

50/60 Hz

1600–1800 W

Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch. Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Wenn das Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt ist, muss es zur Gefahrenvermeidung vom Hersteller oder dessen Vertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen können.

Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Gebrauchs heiß werden können.

Halten Sie das Gerät von anderen wärmeabgebenden Geräten fern.
Halten Sie Hände, Finger, Haare und locker fallende Kleidung von den rotierenden Teilen des Geräts fern.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Halten Sie das Gerät und das zugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, beispielsweise:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- Bauernhöfe
- für Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen
- Bed & Breakfast, Pensionen und ähnlichen Umgebungen

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es am Stromnetz angeschlossen ist.

Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz.
Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht oder hoher Luftfeuchtigkeit aus.

Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

Berühren Sie keine heiß werdenden Teile des Geräts oder die Heizkomponenten, da dies zu Verletzungen führen kann.

Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände mit dem Gerät. Verwenden Sie nur hitzebeständige Kunststoff- oder Holzspatel, um eine Beschädigung der Antihaftoberfläche zu vermeiden.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor jeder Reinigung oder Wartung den Netzstecker aus der Steckdose.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder wegstellen. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche in einer für den Benutzer angenehmen Höhe.

Die Verwendung eines Verlängerungskabels mit dem Gerät wird nicht empfohlen. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Schalteinrichtung betrieben werden, die nicht mit diesem Gerät ausgeliefert wurde.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden. Stellen Sie den Garkorb beim Herausnehmen nicht direkt auf der Küchenarbeitsplatte oder dem Tisch ab. Der Boden kann heiß sein. Verwenden Sie immer einen hitzebeständigen Untersetzer!!



Achtung: Heiße Oberfläche – berühren Sie nicht den heißen Teil oder die Heizkomponenten des Geräts.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.

Warnung: Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.

Abschaltautomatik

Die Heißluftfritteuse ist mit einer Abschaltautomatik ausgestattet.

Diese wird in folgenden Situationen aktiviert:

1. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt der Timer und die Abschaltautomatik schaltet die Heißluftfritteuse aus.
2. Wenn die Schublade während des Kochens aus der Heißluftfritteuse herausgezogen wird. Der Timer zählt weiter herunter, bis die Garzeit abgelaufen ist.

Hinweis: Sie können die Heißluftfritteuse vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten und dann den Netzstecker ziehen.

Verhaltensregeln

Richtig:

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der antihaftbeschichtete Garkorb korrekt in die Schublade eingesetzt ist. Andernfalls kann die Heißluftfritteuse nicht benutzt werden.

Halten Sie die Schublade nur am Griff des Garkorbs fest.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den antihaftbeschichteten Garkorb entfernen, da Dampf austreten kann.

Vorsicht:

Drehen Sie den Garkorb nicht um, wenn er noch in die Schublade eingesetzt ist, da sich am Boden der Schublade möglicherweise überschüssiges Öl angesammelt hat.

Decken Sie die Heißluftfritteuse oder ihre Lufteinlässe nicht ab, da dies den Luftstrom unterbricht und die Frittiererergebnisse beeinträchtigen kann.

Füllen Sie die Schublade nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Drücken Sie keinesfalls den Entriegelungsknopf für den antihaftbeschichteten Garkorb beim Schwenken der Zutaten.

Berühren Sie niemals die heiße Schublade während oder direkt nach dem Gebrauch. Halten Sie die Schublade nur am Griff fest.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen.

SCHRITT 1: Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den antihaftbeschichteten Garkorb in warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie zum Reinigen der Heißluftfritteuse oder des Zubehörs niemals scharfe oder ätzende Reinigungs- oder Scheuermittel, da dies zu Schäden führen kann.

Hinweis: Die Heißluftfritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Erste Schritte

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Legen Sie das Verpackungsmaterial in den Karton. Entsorgen Sie die Verpackung oder bewahren Sie sie auf.

Lieferumfang

5,5-Liter-Heißluftfritteuse

Schublade

Herausnehmbarer, antihaftbeschichteter Garkorb

Bedienungsanleitung

Merkmale

Innenkorb (5 Liter)

Herausnehmbarer, antihaftbeschichteter Garkorb

Temperatureinstellung 80–200 °C

Gartimer (60 Minuten)

Beschreibung der Teile



Gebrauchsanweisung

Vorwort

Die Heißluftfritteuse ist die gesündere Art zu frittieren, ganz ohne den Verlust von Aromen. Das Gerät ist äußerst vielseitig und eignet sich perfekt für eine fettarme Speisenzubereitung. Mithilfe heißer Luft werden köstliche Gerichte mit wenig oder sogar ohne Öl gegart. So können Leckereien auch unter Beibehaltung eines gesünderen Lebensstils genossen werden.

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse ausgeschaltet und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.

SCHRITT 3: Reinigen Sie den antihafbeschichteten Garkorb in warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie zum Reinigen der Heißluftfritteuse oder des Zubehörs niemals scharfe oder ätzende Reinigungs- oder Scheuermittel, da dies zu Schäden führen kann.

SCHRITT 4: Platzieren Sie die Heißluftfritteuse auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche in einer für den Benutzer angenehmen Höhe.

Hinweis: Bei erstmaliger Verwendung der Heißluftfritteuse kann leichter Rauch oder Geruch entstehen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichende Belüftung der Heißluftfritteuse. Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch etwa 10 Minuten ohne Lebensmittel laufen zu lassen. Dies verhindert, dass der anfängliche Rauch oder Geruch den Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt.

Vorbereitung der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Setzen Sie den antihafbeschichteten Garkorb in die Schublade ein, sodass er einrastet. Vergewissern Sie sich, dass die Kunststoffabdeckung den Entriegelungsknopf verdeckt, damit er während des Gebrauchs nicht gedrückt werden kann.

SCHRITT 2: Schieben Sie die Schublade vollständig in die Heißluftfritteuse hinein.

Hinweis: Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Die Schublade muss vor dem Gebrauch vollständig hineingeschoben werden, da das Gerät ansonsten nicht funktioniert.

Verwendung der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Schließen Sie die Heißluftfritteuse an die

Stromversorgung an und schalten Sie sie ein.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Einschalttaste und lassen Sie die Heißluftfritteuse etwa 5 Minuten vorheizen. Die grüne Heizanzeige leuchtet, während Heißluftfritteuse aufheizt. Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Heizanzeige.

SCHRITT 3: Ziehen Sie die Schublade am Griff aus der Heißluftfritteuse heraus. Stellen Sie die Schublade auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche ab.

SCHRITT 4: Legen Sie die Zutaten in den antihaftbeschichteten Garkorb und schieben Sie die Schublade wieder in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, dass die Schublade vollständig geschlossen ist.

SCHRITT 5: Sie können die Gartemperatur in Schritten von 5 °C anpassen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schneller zu verändern. Der Temperatureinstellbereich beträgt 80 °C bis 200 °C.

SCHRITT 6: Sie können die Garzeit in Schritten von einer Minute anpassen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Garzeit schneller zu verändern.

SCHRITT 7: Einige Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Ziehen Sie die Schublade dazu am Griff aus der Heißluftfritteuse. Vergewissern Sie sich, dass die Kunststoffabdeckung den Entriegelungsknopf des Garkorbs bedeckt, und achten Sie darauf, dass der heiße, antihaftbeschichtete Garkorb nicht entriegelt wird. Schütteln Sie die Schublade vorsichtig und schieben Sie sie dann in die Heißluftfritteuse hinein, um den Garvorgang fortzusetzen.

SCHRITT 8: Überprüfen Sie nach Ablauf der voreingestellten Zeit, ob die Zutaten gar sind, indem Sie die Schublade vorsichtig öffnen. Falls die Zutaten noch nicht gar sind, schließen Sie die Schublade wieder und passen Sie die Garzeit mit dem Regler entsprechend an. Wenn die Lebensmittel gar sind, nehmen Sie den antihaftbeschichteten Garkorb aus der Schublade heraus und geben Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine hitzebeständige Zange (nicht im Lieferumfang enthalten), wenn die Lebensmittel groß oder empfindlich sind.

Hinweis: Heizen Sie die Heißluftfritteuse immer vor, bevor Sie mit dem Garen beginnen, oder erhöhen Sie alternativ die Garzeit um 3–5 Minuten. Sie können die Garzeit oder die Temperatur während des Garvorgangs jederzeit über das Bedienfeld anpassen. Die Heißluftfritteuse übernimmt die neuen Werte automatisch. Während des Garens blinkt die grüne Heizanzeige, um anzuzeigen, dass die ausgewählte Temperatur beibehalten wird.

Achtung: Geben Sie die Lebensmittel nicht direkt aus der Schublade in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich am Boden der Schublade überschüssiges Öl ansammeln und auf die Zutaten gelangen kann. Entnehmen Sie immer den antihaftbeschichteten Garkorb aus der Schublade.

Warnung: Die Nennspannung liegt auch dann an, wenn der Thermostat ausgeschaltet ist. Verwenden Sie den Netzschalter, um die Heißluftfritteuse dauerhaft auszuschalten.

Verwendung des antihaftbeschichteten Garkorbs

Der antihaftbeschichtete Garkorb ist zur einfacheren Verwendung herausnehmbar.

SCHRITT 1: Drücken Sie zum Entnehmen des antihaftbeschichteten Garkorbs aus der Schublade die Kunststoffabdeckung am Griff nach vorne, um den Entriegelungsknopf für den Garkorb freizulegen.

SCHRITT 2: Halten Sie den Entriegelungsknopf für den Garkorb gedrückt und heben Sie den Griff vorsichtig an, um den antihaftbeschichteten Garkorb aus der Schublade herauszunehmen.

SCHRITT 3: Setzen Sie den antihaftbeschichteten Garkorb in die Schublade ein, bis er einrastet.

SCHRITT 4: Schieben Sie die Kunststoffabdeckung wieder in Position, sodass sie den Entriegelungsknopf des Garkorbs verdeckt.

Warnung: Drücken Sie niemals den Entriegelungsknopf des Garkorbs, wenn die Schublade angehoben ist, da dies zu Verletzungen führen kann. Drücken Sie ihn erst, wenn die Schublade auf einer flachen, stabilen Oberfläche abgestellt wurde.

Zeit- und Temperatureinstellung für verschiedene Lebensmittel

Die folgende Tabelle enthält Empfehlungen zum Garen bestimmter Lebensmittel in der Heißluftfritteuse. Es handelt sich hierbei nur um Richtwerte. Bleiben Sie beim Garen stets in der Nähe des Geräts, um den Garprozess zu überwachen. Lebensmittel sollten vor dem Servieren immer sehr heiß sein.

Kartoffeln und Pommes frites

Lebensmittel	Menge	Ungefähre Garzeit	Temperatur	Tipps für ein gutes Gelingen
Dünne Pommes frites (Tiefkühlware)	300–700 g	16–18 min	180 °C	Schütteln Sie die Pommes frites gemäß den Anleitungen im Abschnitt „Verwendung der Heißluftfritteuse“.
Dicke Pommes frites (Tiefkühlware)	300–700 g	18–20 min	200 °C	Schütteln Sie die Pommes frites gemäß den Anleitungen im Abschnitt „Verwendung der Heißluftfritteuse“.
Selbstgemachte Pommes frites	300–800 g	18–25 min	200 °C	Befolgen Sie die Anleitungen im Abschnitt „Schritt für Schritt zu selbstgemachten Pommes frites“.
Selbstgemachte Kartoffelspalten	300–800 g	18–25 min	180 °C	Weichen Sie die Kartoffelspalten in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Geben Sie 1/2 EL Öl hinzu und schütteln Sie sie gemäß der Anleitung im Abschnitt „Verwendung der Heißluftfritteuse“.

Fleisch und Geflügel

Lebensmittel	Menge	Ungefähre Garzeit	Temperatur	Tipps für ein gutes Gelingen
Steak	100–500 g	Durch: 10 min Medium: 8 min Blutig: 6 min	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Hamburger	100–500 g	18–20 min	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Schweinekoteletts	100–500 g	18–20 min	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Hähnchenbrust	100–500 g	15–22 min	200 °C	Überprüfen Sie immer, ob das Hähnchen wirklich durchgegart ist.
Hühnerschlegel	100–500 g	15–22 min	180 °C	Überprüfen Sie immer, ob das Hähnchen wirklich durchgegart ist.

Snacks und Beilagen

Lebensmittel	Menge	Ungefähre Garzeit	Temperatur
Hähnchennuggets (Tiefkühlware)	100–500 g	10–15 min	200 °C
Frühlingsrollen	100–400 g	6–10 min	200 °C
Gefülltes Gemüse	100–400 g	10–15 min	160 °C

Gebäck und Pasteten

Lebensmittel	Menge	Ungefähre Garzeit	Temperatur
Quiche	400 g	8–15 min	160 °C
Muffins	300 g	10–15 min	200 °C

Schritt für Schritt zu selbstgemachten Pommes frites

Selbstgemachte Pommes frites

SCHRITT 1: Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 200 °C vor.

SCHRITT 2: Schneiden Sie die Kartoffeln in ca. 1 cm breite Pommes frites.

SCHRITT 3: Geben Sie die Kartoffelstäbchen in eine Schüssel mit Wasser und weichen Sie sie etwa 30 Minuten ein, um die Stärke zu entfernen.

SCHRITT 4: Spülen Sie die Stäbchen in einem Sieb mit kaltem Wasser ab. Trocknen Sie sie gründlich mit einem Küchentuch ab.

SCHRITT 5: Bestreichen Sie die Kartoffelstäbchen mit 1/2 TL Speiseöl oder Ölspray und geben Sie sie in den Garkorb. Für das optimale Resultat sollten die Stäbchen vollständig benetzt sein.

SCHRITT 6: Garen Sie die Pommes frites 18–25 Minuten lang bei 200 °C.

SCHRITT 7: Schütteln Sie die Pommes frites regelmäßig (etwa alle 6 Minuten), damit alle Stäbchen gleichmäßig garen.

SCHRITT 8: Nehmen Sie die Pommes frites aus der Heißluftfritteuse, sobald sie durchgegart und knusprig sind. Würzen und genießen!

Pommes frites (Tiefkühlware)

SCHRITT 1: Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 200 °C vor.

SCHRITT 2: Geben Sie 300–700 g TK-Pommes in den Garkorb.

SCHRITT 3: Garen Sie dünne TK-Pommes 16–18 Minuten, dicke TK-Pommes 18–20 Minuten lang.

SCHRITT 4: Schütteln Sie die Pommes frites regelmäßig (etwa alle 6 Minuten), damit alle Stäbchen gleichmäßig garen.

SCHRITT 5: Nehmen Sie die Pommes frites aus der Heißluftfritteuse, sobald sie durchgegart und knusprig sind. Würzen und genießen!

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen und trockenen Ort lagern. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Heißluftfritteuse. Wickeln Sie es locker herum, um Schäden zu vermeiden.

(FR) Friteuse air chaud 871125225421

220-240 V

50/60 Hz

1600-1800 W

Veillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour consultation ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.

Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies et si elles comprennent les risques encourus.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans s'ils sont surveillés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies et s'ils comprennent les risques encourus.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.

Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur ou des bords tranchants qui pourraient les endommager.

Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des parties de l'appareil qui pourraient devenir chaudes pendant l'utilisation.

Maintenez l'appareil à l'écart des autres appareils générant de la chaleur. Gardez les mains, les doigts, les cheveux et les vêtements amples éloignés des outils rotatifs de l'appareil.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont surveillés et ont plus de 8 ans.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans

Cet appareil ne doit pas être plongé sous l'eau

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- Coin cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- Fermes
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- Environnements de type chambres d'hôtes

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant le cordon ; éteignez-le et retirez la fiche à la main.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que son usage prévu. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne rangez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ni dans des conditions d'humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les éléments chauffants de l'appareil, car cela pourrait provoquer des blessures.

N'utilisez pas d'objets tranchants ni de produits abrasifs avec cet appareil. Utilisez uniquement des spatules en plastique ou en bois résistant à la chaleur pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après utilisation avant toute opération de nettoyage ou d'entretien et avant de le ranger. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur adaptée à l'utilisateur.

L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé, autres que ceux fournis avec cet appareil.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure de l'appareil peut être chaude pendant l'utilisation. Lors du retrait du panier, ne le placez pas directement sur le plan de travail ou la table. Le fond peut être chaud. Utilisez toujours un dessous de verre résistant à la chaleur !



Attention : Surface chaude - ne touchez pas la partie chaude ni les éléments chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas verser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : Maintenez l'appareil éloigné des matières inflammables.

Arrêt automatique

La friteuse à air chaud dispose d'un arrêt automatique.

Il peut s'activer si :

1. Le temps de cuisson défini est écoulé. La minuterie émet un avertissement sonore et l'arrêt automatique s'active, éteignant la friteuse à air chaud.
2. Le compartiment de cuisson est retiré de la friteuse à air chaud pendant la cuisson. La minuterie continue le compte à rebours jusqu'à ce que le temps de cuisson soit écoulé.

Remarque : Si la friteuse à air chaud doit être arrêtée avant la fin du temps de cuisson défini, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation secteur.

À faire et à ne pas faire

À faire :

Vérifiez que le panier de cuisson à revêtement antiadhésif est solidement fixé avant utilisation. Dans le cas contraire, la friteuse à air chaud ne pourra pas fonctionner.

Tenez le compartiment de cuisson uniquement par la poignée du panier de cuisson.

Faites attention en retirant le panier de cuisson à revêtement antiadhésif, car de la vapeur peut s'échapper.

À ne pas faire :

Retourner le panier de cuisson à revêtement antiadhésif alors que le compartiment de cuisson est toujours fixé, car un excès d'huile peut s'accumuler au fond du compartiment de cuisson.

Couvrir la friteuse à air chaud ou ses entrées d'air, car cela perturberait le flux d'air et pourrait affecter les résultats de la friture.

Remplir le compartiment de cuisson avec de l'huile ou un autre liquide.

Appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de cuisson à revêtement antiadhésif en secouant les ingrédients.

Toucher le compartiment de cuisson pendant ou juste après l'utilisation, car il est très chaud. Tenez le compartiment de cuisson uniquement par la poignée.

Entretien

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez la friteuse à air chaud, débranchez-la de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : Essuyez l'unité principale de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : Nettoyez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif dans de l'eau savonneuse tiède, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

Ne plongez pas l'unité principale de la friteuse à air chaud dans l'eau ou dans un autre liquide.

N'utilisez jamais de tampons à récurer ni de détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer la friteuse à air chaud ou ses accessoires, car cela pourrait les endommager.

Remarque : La friteuse à air chaud doit être nettoyée après chaque utilisation.

Première utilisation

Sortez l'appareil de la boîte.

Retirez les éléments d'emballage de l'appareil.

Placez les éléments d'emballage à l'intérieur de la boîte et rangez-la ou jetez-la en toute sécurité.

Contenu de la boîte

Unité principale de la friteuse à air chaud de 5,5 litres

Compartiment de cuisson

Panier de cuisson amovible à revêtement antiadhésif

Manuel d'instructions

Caractéristiques

Panier intérieur de 5 litres

Panier de cuisson amovible à revêtement antiadhésif

Réglage de la température de 80 à 200 °C

Minuterie de cuisson de 60 minutes

Description des éléments

Unité principale
de la friteuse à air chaud



Panneau de
commande

Poignée du panier
de cuisson

Compartiment
de cuisson

Mode d'emploi

Introduction

La friteuse à air chaud constitue un moyen plus sain de frire sans perdre les saveurs. Extrêmement polyvalente, elle est idéale pour la cuisson avec peu de matières grasses. Utilisant l'air chaud, elle permet de cuire avec peu ou pas d'huile, ce qui permet de déguster des plats délicieux tout en adoptant un mode de vie plus sain.

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : Vérifiez que la friteuse à air chaud est éteinte et débranchée de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 2 : Essuyez l'unité principale de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : Nettoyez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif dans de l'eau savonneuse tiède, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

Ne plongez pas l'unité principale de la friteuse à air chaud dans l'eau ou dans un autre liquide.

N'utilisez jamais de tampons à récurer ni de détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer la friteuse à air chaud ou ses accessoires, car cela pourrait les endommager.

ÉTAPE 4 : Placez l'unité principale de la friteuse à air chaud sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur adaptée à l'utilisateur.

Remarque : Lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une légère fumée ou une légère odeur peut être émise. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement. Prévoyez une ventilation suffisante autour de la friteuse à air chaud pendant son utilisation. Il est conseillé de faire fonctionner la friteuse à air chaud sans aliments pendant environ 10 minutes avant la première utilisation. Cela empêche la fumée ou l'odeur initiale d'affecter le goût des aliments.

Assemblage de la friteuse à air chaud

ÉTAPE 1 : Installez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif dans le compartiment de cuisson en veillant à ce qu'il soit bien fixé. Vérifiez que le couvercle en plastique cache le bouton de déverrouillage pour éviter de l'actionner pendant l'utilisation.

ÉTAPE 2 : Faites coulisser le compartiment de cuisson dans l'unité principale de la friteuse à air chaud pour le fermer.

Remarque : La friteuse à air chaud est livrée préassemblée. Le

compartiment de cuisson doit être bien fermé avant utilisation. Dans le cas contraire, le fonctionnement sera impossible.

Utilisation de la friteuse à air chaud

ÉTAPE 1 : Branchez la friteuse à air chaud sur l'alimentation secteur et allumez-la.

ÉTAPE 2 : Préchauffez la friteuse à air chaud pendant environ 5 minutes en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Le voyant de chaleur vert s'allume pour indiquer que la friteuse à air chaud est en train de chauffer. Dès que la température requise est atteinte, le voyant de chaleur vert s'éteint automatiquement.

ÉTAPE 3 : Retirez le compartiment de cuisson de la friteuse à air chaud à l'aide de la poignée. Placez le compartiment de cuisson sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

ÉTAPE 4 : Placez les ingrédients dans le panier de cuisson à revêtement antiadhésif, puis refaites coulisser le compartiment de cuisson dans l'unité principale de la friteuse à air chaud pour le fermer.

ÉTAPE 5 : Réglez la température de cuisson requise pour les ingrédients, en augmentant ou en diminuant la température de cuisson par paliers de 5 °C. Maintenez le bouton enfoncé pour changer rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80 °C - 200 °C.

ÉTAPE 6 : Réglez le temps de cuisson requis pour les ingrédients, en augmentant ou en diminuant le temps de cuisson par paliers d'une minute. Maintenez le bouton enfoncé pour changer rapidement le temps de cuisson.

ÉTAPE 7 : Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson. Retirez le compartiment de cuisson en tirant la poignée du panier de cuisson hors de la friteuse à air chaud. Vérifiez que le couvercle en plastique recouvre le bouton de déverrouillage du panier de cuisson, en prenant soin de ne pas déverrouiller le panier de cuisson à revêtement antiadhésif chaud. Secouez doucement le compartiment de cuisson, puis refaites-le coulisser dans l'unité principale de la friteuse à air chaud pour le fermer et continuez la cuisson.

ÉTAPE 8 : Une fois la cuisson terminée et le temps prédéfini écoulé, vérifiez si les ingrédients sont prêts en ouvrant délicatement le compartiment de cuisson. Si les ingrédients ne sont pas cuits, fermez le compartiment de cuisson et utilisez la molette de réglage de la minuterie pour ajuster le temps de cuisson en conséquence. Si les aliments sont cuits, retirez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif du compartiment de cuisson, puis videz le contenu dans un bol ou une assiette. Utilisez des pinces résistantes à la chaleur (non incluses) si les aliments sont fragiles ou de grande taille.

Remarque : Préchauffez toujours la friteuse à air chaud avant de commencer la cuisson ou ajoutez environ 3 à 5 minutes de temps de cuisson. Si le réglage du temps de cuisson ou de la température doit être modifié pendant l'utilisation, utilisez le panneau de commande pour effectuer le réglage nécessaire. La friteuse à air chaud ajustera automatiquement les réglages. Pendant l'utilisation, le voyant de chaleur vert s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que la température sélectionnée est maintenue.

Attention : Ne versez pas directement les aliments dans un bol ou une assiette, car un excès d'huile peut s'accumuler au fond du compartiment de cuisson et couler sur les ingrédients. Retirez toujours le panier de cuisson à revêtement antiadhésif du compartiment de cuisson.

Avertissement : La tension nominale est toujours présente, même lorsque le thermostat est réglé sur la position Arrêt. Pour éteindre complètement la friteuse à air chaud, mettez-la hors tension au niveau de l'alimentation secteur.

Utilisation du panier de cuisson à revêtement antiadhésif

Le panier de cuisson à revêtement antiadhésif est amovible pour faciliter l'utilisation.

ÉTAPE 1 : Pour retirer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif du compartiment de cuisson, poussez le couvercle en plastique de la poignée vers l'avant afin d'accéder au bouton de déverrouillage du panier de cuisson.

ÉTAPE 2 : Maintenez le bouton de déverrouillage du panier de cuisson enfoncé et soulevez délicatement la poignée pour

déverrouiller le panier de cuisson à revêtement antiadhésif.

ÉTAPE 3 : Remettez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif dans le compartiment de cuisson en veillant à ce qu'il soit bien fixé.

ÉTAPE 4 : Faites coulisser le couvercle en plastique pour le remettre en place, afin qu'il cache le bouton de déverrouillage du panier de cuisson.

Avertissement : N'appuyez jamais sur le bouton de déverrouillage du panier de cuisson si le compartiment de cuisson est levé, car cela pourrait provoquer des blessures. N'appuyez dessus qu'une fois le compartiment de cuisson placé sur une surface plane et stable.

Guide de cuisson

Vous trouverez ci-après des recommandations pour la cuisson de certains types d'aliments avec la friteuse à air chaud. Il s'agit uniquement de recommandations et la cuisson doit toujours être surveillée. Les aliments doivent toujours être très chauds avant d'être servis.

Pommes de terre et frites

Aliments	Quantité	Temps de cuisson approximatif	Température	Informations supplémentaires
Frites fines surgelées	300-700 g	16-18 min	180 °C	Secouez les frites conformément aux instructions de la section « Utilisation de la friteuse à air chaud ».
Frites épaisses surgelées	300-700 g	18-20 min	200 °C	Secouez les frites conformément aux instructions de la section « Utilisation de la friteuse à air chaud ».
Frites maison	300-800 g	18-25 min	200 °C	Suivez l'ensemble des instructions de la section « Guide détaillé pour faire des frites ».
Quartiers de pommes de terre maison	300-800 g	18-25 min	180 °C	Faites tremper les quartiers de pommes de terre dans de l'eau pour retirer l'amidon, ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile et secouez conformément aux instructions de la section « Utilisation de la friteuse à air chaud ».

Viande et volaille

Aliments	Quantité	Temps de cuisson approximatif	Température	Informations supplémentaires
Steak	100-500 g	Bien cuit : 10 min À point : 8 min Saignant : 6 min	180 °C	Retournez à mi-cuisson.
Steak haché	100-500 g	18-20 min	180 °C	Retournez à mi-cuisson.
Côtes de porc	100-500 g	18-20 min	180 °C	Retournez à mi-cuisson.
Blancs de poulet	100-500 g	15-22 min	200 °C	Vérifiez toujours que le poulet est bien cuit.
Pilons de poulet	100-500 g	15-22 min	180 °C	Vérifiez toujours que le poulet est bien cuit.

Collations et accompagnements

Aliments	Quantité	Temps de cuisson approximatif	Température
Nuggets de poulet surgelés	100-500 g	10-15 min	200 °C
Rouleaux de printemps	100-400 g	6-10 min	200 °C
Légumes farcis	100-400 g	10-15 min	160 °C

Pâtisseries et gâteaux

Aliments	Quantité	Temps de cuisson approximatif	Température
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C
Muffins	300 g	10-15 min	200 °C

Guide détaillé pour faire des frites

Frites maison

ÉTAPE 1 : Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.

ÉTAPE 2 : Coupez les pommes de terre en bâtonnets d'environ 1 cm de large.

ÉTAPE 3 : Placez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau et laissez-les tremper environ 30 minutes pour enlever l'amidon.

ÉTAPE 4 : Rincez les bâtonnets de pommes de terre à l'eau froide avec une passoire. Séchez soigneusement avec un torchon.

ÉTAPE 5 : Enduisez les bâtonnets de pommes de terre avec 1/2 cuillère à soupe d'huile de cuisson ou pulvérisez de l'huile dessus et mettez-les dans le panier de cuisson. Ils doivent être entièrement enduits pour obtenir de meilleurs résultats.

ÉTAPE 6 : Faites cuire à 200 °C pendant 18 à 25 minutes.

ÉTAPE 7 : Secouez régulièrement les frites (toutes les 6 minutes environ) pour qu'elles cuisent toutes uniformément.

ÉTAPE 8 : Une fois cuites et croustillantes, sortez-les de la friteuse à air chaud, assaisonnez-les et dégustez.

Frites surgelées

ÉTAPE 1 : Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.

ÉTAPE 2 : Ajoutez 300 à 700 g de frites surgelées dans le panier de cuisson.

ÉTAPE 3 : Faites cuire 16 à 18 minutes les frites fines surgelées ou 18 à 20 minutes les frites épaisses surgelées.

ÉTAPE 4 : Secouez régulièrement les frites (toutes les 6 minutes environ) pour qu'elles cuisent toutes uniformément.

ÉTAPE 5 : Une fois cuites et croustillantes, sortez-les de la friteuse à air chaud, assaisonnez-les et dégustez.

Rangement

Vérifiez que la friteuse à air chaud est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un lieu frais et sec. N'enroulez jamais le cordon en le serrant autour de la friteuse à air chaud. Enroulez-le sans serrer pour éviter de l'endommager.

(NL) Hetelucht friteuse 871125225421

220 - 240 V

50 - 60 Hz

1600 - 1800 W

Lees alstublieft alle instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de basis veiligheidsmaatregelen altijd in acht worden genomen.

Controleer of het voltage, aangegeven op het typeplaatje, overeenkomt met het lokale stroomnetwerk, voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.

Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of onvoldoende ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het op een veilige manier gebruiken van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het op een veilige manier gebruiken van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmte of scherpe randen, die schade kunnen veroorzaken.

Houd het netsnoer uit de buurt van apparaatonderdelen, die tijdens het gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten, die warmte afgeven. Houd handen, vingers, haar en losse kleding uit de buurt van de roterende apparaatonderdelen.

Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.

Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- Bedrijfskeukens / personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Boerderijen.
- Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen.
- Bed en breakfast-omgevingen.

Bedien het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl het is aangesloten op het elektriciteitsnet.

Trek niet aan het netsnoer om het apparaat te verwijderen uit het stopcontact, schakel het uit en verwijder de stekker met de hand.

Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Bewaar het apparaat niet in direct zonlicht of bij een hoge luchtvochtigheid.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak geen onderdelen van het apparaat aan, die heet kunnen worden, of verwarmingscomponenten van het apparaat, aangezien dit letsel kan veroorzaken.

Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen met dit apparaat; gebruik alleen hittebestendig plastic of houten spatels om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.

Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik en vóór schoonmaak of gebruikersonderhoud.

Zorg er altijd voor, dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld, voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt. Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte, die comfortabel is voor de gebruiker.

Het gebruik van een verlengsnoer met het apparaat wordt niet aanbevolen. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem, anders dan meegeleverd met het apparaat.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens het gebruik. Plaats de mand bij het uitnemen niet direct op het aanrecht of de tafel. De bodem kan heet zijn. Gebruik altijd een hittebestendige onderzetter!!



Voorzichtig: Heet oppervlak - raak de hete onderdelen of verwarmingscomponenten van het apparaat niet aan.

Zorg ervoor, dat u geen water op het verwarmingselement giet.

Waarschuwing: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.

Automatische uitschakeling

De heteluchtfriteuse is uitgerust met een automatische uitschakeling.

Deze kan geactiveerd worden als:

1, De ingestelde baktijd is verstreken. De timer geeft geluid en de automatische uitschakeling wordt geactiveerd, waardoor de heteluchtfriteuse wordt uitgeschakeld.

2, Het bakgedeelte tijdens het bakken uit de heteluchtfriteuse wordt getrokken. De timer blijft aftellen, totdat de baktijd is verstreken.

Opmerking: Als de heteluchtfriteuse moet worden uitgeschakeld, voordat de baktijd is verstreken, schakel haar dan uit en trek de stekker uit het stopcontact.

Doen en niet doen

Doen:

Controleer voor gebruik of de anti-aanbak bakmand stevig vastzit. Als u dit niet doet, zal de heteluchtfriteuse niet werken.

Houd het bakgedeelte alleen vast aan de handgreep van de bakmand.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de anti-aanbak bakmand, aangezien er stoom kan vrijkomen.

Niet doen:

Keer de anti-aanbak bakmand niet om met het bakgedeelte eraan vast, aangezien overtollige olie op de bodem van het bakgedeelte kan verzamelen.

Dek de heteluchtfriteuse of de luchttoevoer niet af, aangezien dit de luchtstroom verstoort en het frituurresultaat kan beïnvloeden.

Vul het bakgedeelte niet met olie of een andere vloeistof.

Druk de ontgrendelingsknop van de anti-aanbak bakmand niet in, terwijl u de ingrediënten schudt.

Raak het bakgedeelte niet aan tijdens of direct na gebruik, aangezien deze erg heet wordt; houd het bakgedeelte alleen vast bij de handgreep.

Reiniging en onderhoud

Schakel de heteluchtfriteuse uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat haar volledig afkoelen, voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog hem grondig af.

STAP 2: Reinig de anti-aanbak bakmand in warm zeepsop, spoel hem daarna af en laat hem goed drogen.

Dompel de hoofdunit van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de heteluchtfriteuse of de accessoires te reinigen, aangezien dit schade kan veroorzaken.

Opmerking: De heteluchtfriteuse moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Aan de slag

Haal het apparaat uit de verpakking.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.

Plaats al het verpakkingsmateriaal in de verpakking en bewaar het of gooi het veilig weg.

In de verpakking

5,5 liter heteluchtfriteuse hoofdunit

Bakgedeelte

Verwijderbare anti-aanbak bakmand

Gebruikershandleiding

Kenmerken

5 liter binnenmand

Verwijderbare anti-aanbak bakmand

80 - 200 °C temperatuurinstelling

60-minuten kooktimer

Beschrijving onderdelen



Gebruiksaanwijzing

Introductie

De heteluchtfriteuse is een gezondere manier van frituren zonder dat de smaak verloren gaat en is buitengewoon veelzijdig en perfect geschikt voor bakken met weinig vet. Met behulp van hete lucht kookt het heerlijk eten met weinig of geen olie, wat betekent, dat er toch van lekkernijen kan worden genoten, zelfs met behoud van een gezondere levensstijl.

Voor het eerste gebruik

STAP 1: Controleer of de heteluchtfriteuse is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.

STAP 2: Veeg de hoofdunit van de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog hem grondig af.

STAP 3: Reinig de anti-aanbak bakmand in warm zeepsop, spoel hem daarna af en droog hem goed af.

Dompel de hoofdunit van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de heteluchtfriteuse of de accessoires te reinigen, aangezien dit schade kan veroorzaken.

STAP 4: Plaats het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte, die comfortabel is voor de gebruiker.

Opmerking: Als u de heteluchtfriteuse voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de heteluchtfriteuse tijdens het gebruik. Het wordt aangeraden de heteluchtfriteuse ca. 10 minuten voor het eerste gebruik zonder voedsel te laten draaien; dit zal voorkomen, dat de aanvankelijke rook of geur de smaak van het voedsel beïnvloedt.

Montage heteluchtfriteuse

STAP 1: Plaats de anti-aanbak bakmand in het bakgedeelte, totdat deze stevig vastzit. Controleer of de plastic hoes de ontgrendelingsknop verbergt om te voorkomen, dat deze tijdens het gebruik wordt ingedrukt.

STAP 2: Schuif het bakgedeelte in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om deze te sluiten.

Opmerking: De heteluchtfriteuse wordt voorgesmonteerd geleverd. Het bakgedeelte moet voor gebruik goed worden gesloten, anders werkt het apparaat niet.

Gebruik van de heteluchtfriteuse

STAP 1: Steek de stekker in het stopcontact en zet de heteluchtfriteuse aan.

STAP 2: Verwarm de heteluchtfriteuse ca. 5 minuten voor door de aan/uit-knop in te drukken. Het groene warmte-indicatielampje gaat branden, wat aangeeft, dat de heteluchtfriteuse aan het opwarmen is. Zodra het de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het groene warmte-indicatielampje automatisch uit.

STAP 3: Verwijder het bakgedeelte door deze met de handgreep uit de heteluchtfriteuse te trekken. Zet het bakgedeelte op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond.

STAP 4: Plaats de ingrediënten in de anti-aanbak bakmand en schuif het bakgedeelte terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om deze te sluiten.

STAP 5: Stel de voor de ingrediënten benodigde kooktemperatuur in, verhoog of verlaag de kooktemperatuur met 5°C per keer. Door de knop ingedrukt te houden, verandert de temperatuur snel. Bereik temperatuurregeling: 80 °C - 200 °C.

STAP 6: Stel de voor de ingrediënten benodigde baktijd in, verhoog of verlaag de baktijd per minuut. Door de knop ingedrukt te houden, verandert de tijd snel.

STAP 7: Sommige ingrediënten moeten mogelijk halverwege de baktijd worden geschud. Verwijder het bakgedeelte door deze aan de handgreep uit de heteluchtfriteuse te trekken. Controleer of de plastic hoes de ontgrendelingsknop van de bakmand bedekt en zorg ervoor, dat u de hete anti-aanbak bakmand niet loslaat. Schud het bakgedeelte voorzichtig en schuif het terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om deze te sluiten en verder te gaan met bakken.

STAP 8: Als de bereiding is voltooid en de vooraf ingestelde tijd is verstreken, controleert u of de ingrediënten klaar zijn door het bakgedeelte voorzichtig te openen. Als de ingrediënten niet gaar zijn, sluit u het bakgedeelte en gebruik de timerknop om de baktijd dienovereenkomstig aan te passen. Als het voedsel gaar is, verwijder dan de anti-aanbak bakmand uit het bakgedeelte en leeg de inhoud in een schaal of op een bord. Gebruik een hittebestendige tang (niet inbegrepen) als het voedsel groot of breekbaar is.

Opmerking: Verwarm de heteluchtfriteuse altijd voor, voordat u met bakken begint of voeg als alternatief ca. 3 - 5 minuten toe aan de

baktijd. Als de baktijd of temperatuurinstelling tijdens het gebruik moet worden gewijzigd, gebruik dan gewoon het bedieningspaneel om deze naar wens in te stellen en de heteluchtfriteuse zal de instellingen automatisch aanpassen. Tijdens het gebruik gaat het groene warmte-indicatielampje aan en uit om aan te geven, dat het de geselecteerde temperatuur handhaaft.

Voorzichtig: Leeg het voedsel niet rechtstreeks in een schaal of op een bord, aangezien overtollige olie zich op de bodem van het bakgedeelte kan verzamelen en op de ingrediënten kan lekken. Haal de anti-aanbak bakmand altijd uit het bakgedeelte.

Waarschuwing: De nominale voltage is nog steeds aanwezig, zelfs als de thermostaat in de uit-stand staat. Haal de stekker uit het stopcontact om de heteluchtfriteuse permanent uit te schakelen.

Gebruik van de anti-aanbak bakmand

De anti-aanbak bakmand kan worden verwijderd voor gebruikskomfort.

STAP 1: Om de anti-aanbak bakmand uit het bakgedeelte te verwijderen, duwt u de plastic hoes op de handgreep naar voren om de ontgrendelingsknop van de bakmand zichtbaar te maken.

STAP 2: Houd de ontgrendelingsknop van de bakmand ingedrukt en til de handgreep voorzichtig op om de anti-aanbak bakmand los te maken.

STAP 3: Plaats de anti-aanbak bakmand terug in het bakgedeelte, totdat deze vastzit.

STAP 4: Schuif de plastic hoes terug op zijn plaats, zodat het de ontgrendelingsknop van de bakmand verbergt.

Waarschuwing: Druk nooit op de ontgrendelingsknop van de bakmand als het bakgedeelte omhoog staat, dit kan letsel veroorzaken; druk er pas op als het bakgedeelte op een vlakke, stabiele ondergrond is geplaatst.

Kookhandleiding

Het onderstaande is een richtlijn voor het bereiden van bepaalde soorten voedsel met de heteluchtfriteuse. Dit is slechts een richtlijn en het bakken moet altijd worden gecontroleerd. Voedsel moet altijd gloeiend heet zijn, voordat het wordt geserveerd.

Aardappelen en patat

Voedsel	Hoeveelheid	Baktijd ca.	Temperatuur	Extra Informatie
Dun bevroren patat	300 - 700 g	16 - 18 minuten	180 °C	Schud de patat volgens de instructies in het gedeelte 'Gebruik van de heteluchtfriteuse'.
Dikt bevroren patat	300 - 700 g	18 - 20 minuten	200 °C	Schud de patat volgens de instructies in het gedeelte 'Gebruik van de heteluchtfriteuse'.
Zelfgemaakte patat	300 - 800 g	18 - 25 minuten	200 °C	Volg de volledige instructies in het gedeelte 'Een stapsgewijze handleiding voor het maken van patat'.
Zelfgemaakte aardappel partjes	300 - 800 g	18 - 25 minuten	180 °C	Week de aardappelpartjes gedeeltelijk in water om het zetmeel te verwijderen, voeg 1/2 eetlepel olie toe en schud volgens de instructies in het gedeelte 'Gebruik van de heteluchtfriteuse'.

Vlees en gevogelte

Voedsel	Hoeveelheid	Baktijd ca.	Temperatuur	Extra Informatie
Biefstuk	100 - 500 g	Doorbakken: 10 minuten Medium: 8 minuten Rood: 6 minuten	180 °C	Halverwege de totale baktijd omdraaien.
Hamburger	100 - 500 g	18 - 20 minuten	180 °C	Halverwege de totale baktijd omdraaien.
Varkenskoteletten	100 - 500 g	18 - 20 minuten	180 °C	Halverwege de totale baktijd omdraaien.
Kip filet	100 - 500 g	15 - 22 minuten	200 °C	Controleer altijd of de kip goed gaar is.
Kippen boutjes	100 - 500 g	15 - 22 minuten	180 °C	Controleer altijd of de kip goed gaar is.

Snacks en bijgerechten

Voedsel	Hoeveelheid	Baktijd ca.	Temperatuur
Bevoren kipnuggets	100 - 500 g	10 - 15 minuten	200 °C
Loempia's	100 - 400 g	6 - 10 minuten	200 °C
Gevulde groenten	100 - 400 g	10 - 15 minuten	160 °C

Gebak en taarten

Voedsel	Hoeveelheid	Baktijd ca.	Temperatuur
Quiche	400 g	8 - 15 minuten	160 °C
Muffins	300 g	10 - 15 minuten	200 °C

Een stapsgewijze handleiding voor het maken van patat

Zelfgemaakte patat

STAP 1: Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

STAP 2: Snijd de aardappel in patat van ca. 1 cm breed.

STAP 3: Leg de gesneden aardappelen in een kom met water en laat ze ca. 30 minuten weken om het zetmeel te verwijderen.

STAP 4: Spoel de gesneden aardappelen af met koud water met behulp van een vergiet. Droog goed af met keukenpapier.

STAP 5: Smeer de gesneden aardappelen in met 1/2 eetlepel bakolie of oliespray en leg ze in de bakmand. Deze moeten volledig worden ingesmeerd voor het beste resultaat.

STAP 6: Kook op 200 °C gedurende 18 - 25 minuten.

STAP 7: Schud de patat regelmatig (ca. iedere 6 minuten), zodat alle patat gelijkmatig gaar wordt.

STAP 8: Zodra de patat gaar en knapperig is, uit de heteluchtfriteuse halen, op smaak brengen en genieten.

Bevroren patat

STAP 1: Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.

STAP 2: Voeg 300 - 700 g bevroren patat toe in de bakmand.

STAP 3: Kook 16 - 18 minuten voor dun bevroren patat of 18 - 20 minuten voor dik bevroren patat.

STAP 4: Schud de patat regelmatig (ca. iedere 6 minuten), zodat alle patat gelijkmatig gaar wordt.

STAP 5: Zodra de patat gaar en knapperig is, uit de heteluchtfriteuse halen, op smaak brengen en genieten.

Opbergen

Controleer of de heteluchtfriteuse afgekoeld, schoon en droog is, voordat u haar opbergt op een koele, droge plaats. Wikkel het netsnoer nooit strak om de heteluchtfriteuse; wikkel het losjes om schade te voorkomen.

IT Friggitrice 871125225421

220-240 V

50/60 Hz

1600-1800 W

Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per riferimento futuro.

Istruzioni per la sicurezza

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, adottare sempre le misure di sicurezza di base.

Verificare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati corrisponda a quella della rete locale prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non dispongono dell'esperienza o della conoscenza necessaria purché siano supervisionati o abbiano ricevuto le istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi associati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni purché siano supervisionati o abbiano ricevuto le istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi associati.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza del produttore o da altre persone qualificate per evitare rischi.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi taglienti che potrebbero causare danni.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

Tenere l'apparecchio lontano da altri apparecchi che emettono calore. Tenere mani, dita, capelli e indumenti larghi lontano dai componenti rotanti dell'apparecchio.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che essi non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Questo apparecchio non deve essere immerso nell'acqua.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o ad applicazioni simili, ad esempio:

- nelle zone per cucinare riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- negli agriturismi;
- in alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale a disposizione dei clienti;
- in ambienti tipo bed and breakfast.

Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.

Non scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica tirando il cavo; spegnerlo prima e rimuovere la spina con la mano.

Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello per cui è previsto. Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non conservare l'apparecchio esposto alla luce diretta del sole o in condizioni di elevata umidità.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio o le parti che potrebbero surriscaldarsi poiché ciò potrebbe causare lesioni.

Non utilizzare oggetti taglienti o abrasivi con questo apparecchio; utilizzare esclusivamente spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Assicurarsi sempre che l'apparecchio si sia completamente raffreddato dopo l'uso prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione o di riporlo. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza comoda per l'utilizzatore.

Si sconsiglia l'uso di una prolunga con l'apparecchio. Questo apparecchio non deve essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato, diverso da quello fornito in dotazione.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per scopi commerciali.

La superficie esterna dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'utilizzo. Quando si estrae il cestello, non poggiarlo direttamente sul tavolo o sul piano di lavoro. La base può essere calda. Utilizzare sempre un sottopentola resistente al calore.



Attenzione: superficie calda; non toccare gli elementi riscaldanti o le parti bollenti dell'apparecchio.

Fare attenzione a non versare acqua sull'elemento riscaldante.

Avvertenza: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Spegnimento automatico

La friggitrice ad aria calda dispone della funzione di spegnimento automatico.

Questa funzione può attivarsi se:

1. Il tempo di cottura impostato è trascorso. In tal caso, il timer suonerà e si attiverà lo spegnimento automatico, spegnendo la friggitrice ad aria calda.
2. Il vano cottura viene estratto dalla friggitrice ad aria calda durante la cottura. In tal caso, il timer continuerà il conto alla rovescia finché non sarà trascorso il tempo di cottura impostato.

Nota: se occorre spegnere la friggitrice ad aria calda prima che sia trascorso il tempo di cottura impostato, spegnerla e scollegarla dalla rete elettrica.

Cosa fare e cosa evitare

Da fare:

Verificare che il cestello per cottura antiaderente sia correttamente inserito prima dell'uso. In caso contrario, la friggitrice ad aria calda non funzionerà.

Afferrare il vano cottura solo tramite la maniglia del cestello di cottura.

Fare attenzione quando si rimuove il cestello di cottura antiaderente poiché può fuoriuscire vapore.

Da evitare:

Capovolgere il cestello di cottura antiaderente con il vano cottura ancora attaccato, poiché potrebbe essersi accumulato dell'olio in eccesso sul fondo.

Coprire la friggitrice ad aria calda o le sue prese d'aria, poiché ciò interromperà il flusso d'aria e potrebbe influire sui risultati della cottura.

Riempire il vano cottura con olio o altri liquidi.

Premere il pulsante di rilascio del cestello di cottura antiaderente

mentre si agitano gli ingredienti.

Toccare il vano cottura durante o subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo; afferrare il vano cottura solo per la maniglia.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere e scollegare la friggitrice ad aria calda dalla rete elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

PASSO 1: pulire l'unità principale della friggitrice ad aria calda con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

PASSO 2: pulire il cestello di cottura antiaderente con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Non immergere l'unità principale della friggitrice ad aria calda in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette abrasive per pulire la friggitrice ad aria calda o i suoi accessori, perché ciò potrebbe causare danni.

Nota: la friggitrice ad aria calda deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Operazioni preliminari

Rimuovere l'apparecchio dalla scatola.

Rimuovere eventuali imballaggi dall'apparecchio.

Inserire l'imballaggio all'interno della scatola, quindi conservarla o smaltirla in modo appropriato.

Contenuto della scatola

Unità principale della friggitrice ad aria calda da 5,5 litri

Vano cottura

Cestello di cottura antiaderente rimovibile

Manuale di istruzioni

Caratteristiche

Cestino interno da 5 litri

Cestello di cottura antiaderente rimovibile

Impostazione della temperatura da 80 °C a 200 °C

Cottura con timer di 60 minuti

Descrizione delle parti

Unità principale della
friggitrice ad aria calda

Pannello di controllo

Maniglia del
cestello di cottura

Vano
cottura



Istruzioni per l'uso

Introduzione

La friggitrice ad aria calda è estremamente versatile ed è perfetta per cuocere a basso contenuto di grassi: un modo più sano per friggere senza perdere sapore. Servendosi di aria calda, la friggitrice cuoce cibi deliziosi senza olio o con poco olio, consentendo così di gustare le prelibatezze mantenendo uno stile di vita più sano.

Prima del primo utilizzo

PASSO 1: verificare che la friggitrice ad aria calda sia spenta e scollegata dalla rete elettrica.

PASSO 2: pulire l'unità principale della friggitrice ad aria calda con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

PASSO 3: pulire il cestello di cottura antiaderente con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Non immergere l'unità principale della friggitrice ad aria calda in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette abrasive per pulire la friggitrice ad aria calda o i suoi accessori, perché ciò potrebbe causare danni.

PASSO 4: posizionare l'unità principale della friggitrice su una superficie stabile e resistente al calore, ad un'altezza comoda per l'utilizzatore.

Nota: al primo utilizzo, la friggitrice potrebbe emettere un lieve odore o un po' di fumo. Ciò è normale e andrà presto a scomparire. Durante l'uso, lasciare che intorno alla friggitrice ad aria calda ci sia una ventilazione sufficiente. Si consiglia di far funzionare la friggitrice ad aria calda senza alimenti per circa 10 minuti prima del primo utilizzo per evitare che il fumo o l'odore iniziale influiscano sul loro sapore.

Assemblaggio della friggitrice ad aria calda

PASSO 1: inserire il cestello di cottura antiaderente nel vano cottura fino a fissarlo in posizione. Assicurarsi che il coperchio di plastica copra il pulsante di rilascio per evitare che questo venga premuto durante l'uso.

PASSO 2: far scorrere il vano cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria calda per chiuderlo.

Nota: la friggitrice ad aria calda viene fornita già assemblata. Il vano cottura deve essere ben chiuso prima di utilizzare l'apparecchio altrimenti questo non funzionerà.

Utilizzo della friggitrice ad aria calda

PASSO 1: collegare la friggitrice ad aria calda alla rete elettrica e accenderla.

PASSO 2: preriscaldare la friggitrice ad aria calda per circa 5 minuti toccando il pulsante di accensione. La spia verde del calore si accenderà, segnalando che la friggitrice si sta riscaldando. Una

volta raggiunta la temperatura necessaria, la spia verde del calore si spegnerà automaticamente.

PASSO 3: estrarre il vano cottura dalla friggitrice ad aria calda utilizzando la maniglia. Poggiare il vano cottura su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

PASSO 4: inserire gli ingredienti nel cestello di cottura antiaderente e riposizionare il vano cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria calda per chiuderlo.

PASSO 5: per impostare la temperatura di cottura necessaria per gli ingredienti, aumentare o ridurre la temperatura di 5 °C alla volta. Tenendo premuto il pulsante, la temperatura cambierà rapidamente. Intervallo di controllo della temperatura: 80 °C - 200 °C.

PASSO 6: per impostare il tempo di cottura necessario per gli ingredienti, aumentare o ridurre il tempo di un minuto alla volta. Tenendo premuto il pulsante, il tempo cambierà rapidamente.

PASSO 7: potrebbe essere necessario agitare alcuni ingredienti a metà del tempo di cottura. estrarre il vano cottura dalla friggitrice tirandolo dalla maniglia del cestello di cottura antiaderente. Accertarsi che il coperchio di plastica copra il pulsante di rilascio del cestello di cottura, facendo attenzione a non rilasciare il cestello di cottura antiaderente quando è bollente. Scuotere delicatamente il vano cottura, quindi reinserirlo nell'unità principale della friggitrice per chiuderlo e continuare la cottura.

PASSO 8: terminata la cottura e trascorso il tempo preimpostato, accertarsi che gli ingredienti siano pronti aprendo con attenzione il vano cottura. Se gli ingredienti non sono ancora cotti, chiudere il vano cottura e regolare opportunamente il tempo di cottura con la manopola del timer. Se gli alimenti sono cotti, rimuovere il cestello di cottura antiaderente dal vano cottura e svuotare il contenuto in una ciotola o in un piatto. Utilizzare un paio di pinze resistenti al calore (non fornite) se gli alimenti sono grandi o friabili.

Nota: preriscaldare sempre la friggitrice ad aria calda prima di iniziare la cottura o in alternativa aumentare il tempo di cottura di circa 3-5 minuti. Se occorre modificare il tempo di cottura o la temperatura durante l'uso, utilizzare il pannello di controllo per modificare le

impostazioni secondo le necessità e la friggitrice ad aria calda si adatterà automaticamente. Durante l'uso, la spia verde del calore si accenderà e si spegnerà per segnalare che sta mantenendo la temperatura selezionata.

Attenzione: non rovesciare gli alimenti direttamente in una ciotola o su un piatto, poiché potrebbe essersi accumulato dell'olio in eccesso sul fondo del vano cottura che andrebbe a colare sugli ingredienti. Rimuovere sempre il cestello di cottura antiaderente dal vano cottura.

Avvertenza: è ancora presente tensione nominale anche quando il termostato indica la posizione di spegnimento. Per spegnere in modo definitivo la friggitrice ad aria calda, scollegarla dalla rete elettrica.

Utilizzo del cestello di cottura antiaderente

Il cestello di cottura antiaderente può essere rimosso per facilitarne l'utilizzo.

PASSO 1: per rimuovere il cestello di cottura antiaderente dal vano cottura, spingere in avanti il coperchio di plastica sulla maniglia per mostrare il pulsante di rilascio del cestello di cottura.

PASSO 2: tenere premuto il pulsante di rilascio del cestello di cottura e sollevare con cautela la maniglia per estrarlo.

PASSO 3: riposizionare il cestello di cottura antiaderente nel vano cottura fino a fissarlo in posizione.

PASSO 4: riposizionare il coperchio di plastica in modo che copra il pulsante di rilascio del cestello di cottura.

Avvertenza: non premere mai il pulsante di rilascio del cestello di cottura quando il vano cottura è rialzato, poiché ciò potrebbe provocare lesioni; premerlo solo dopo aver poggiato il vano cottura su una superficie piana e stabile.

Indicazioni per la cottura

Di seguito sono riportate le indicazioni per la cottura di alcuni alimenti con la friggitrice ad aria calda. Queste sono solo indicazioni. La cottura deve essere sempre controllata. Gli alimenti devono essere serviti sempre ben caldi.

Patate e patatine

Alimenti	Quantità	Tempo di cottura appross.	Temperatura	Ulteriori informazioni
Patatine surgelate sottili	300-700 g	16-18 min	180 °C	Agitare le patatine seguendo le istruzioni nella sezione "Utilizzo della friggitrice ad aria calda".
Patatine surgelate spesse	300-700 g	18-20 min	200 °C	Agitare le patatine seguendo le istruzioni nella sezione "Utilizzo della friggitrice ad aria calda".
Patatine fatte in casa	300-800 g	18-25 min	200 °C	Seguire le indicazioni nella sezione "Guida dettagliata per friggere le patatine".
Patate a spicchi fatte in casa	300-800 g	18-25 min	180 °C	Immergere parzialmente gli spicchi di patate in acqua per eliminare l'amido, aggiungere 1/2 cucchiaino di olio e agitare seguendo le istruzioni nella sezione "Utilizzo della friggitrice ad aria calda".

Carne e pollame

Alimenti	Quantità	Tempo di cottura appross.	Temperatura	Ulteriori informazioni
Bistecca	100-500 g	Ben cotta: 10 minuti Cottura media: 8 min Al sangue: 6 min	180 °C	Girare a metà del tempo di cottura totale.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180 °C	Girare a metà del tempo di cottura totale.
Costolette di maiale	100-500 g	18-20 min	180 °C	Girare a metà del tempo di cottura totale.
Petti di pollo	100-500 g	15-22 min	200 °C	Assicurarsi sempre che il pollo sia ben cotto.
Coscette di pollo	100-500 g	15-22 min	180 °C	Assicurarsi sempre che il pollo sia ben cotto.

Spuntini e contorni

Alimenti	Quantità	Tempo di cottura appross.	Temperatura
Crocchette di pollo surgelate	100-500 g	10-15 min	200 °C
Involtoni primavera	100-400 g	6-10 min	200 °C
Verdure ripiene	100-400 g	10-15 min	160 °C

Dolci e torte

Alimenti	Quantità	Tempo di cottura appross.	Temperatura
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C
Muffin	300 g	10-15 min	200 °C

Guida dettagliata per friggere le patatine

Patatine fatte in casa

PASSO 1: preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

PASSO 2: tagliare le patate ottenendo patatine di circa 1 cm di larghezza.

PASSO 3: immergere gli spicchi di patate in una ciotola d'acqua per circa 30 minuti per eliminare l'amido.

PASSO 4: sciacquare le patatine con acqua fredda usando uno scolapasta. Asciugarle accuratamente con un canovaccio da cucina.

PASSO 5: cospargere le patatine con 1/2 cucchiaino di olio da cucina o con olio spray e aggiungerle al cestello di cottura. Per ottenere i migliori risultati, le patatine dovrebbero essere completamente coperte.

PASSO 6: cuocere a 200 °C per 18-25 minuti.

PASSO 7: agitare regolarmente le patatine (circa ogni 6 minuti) in modo che vengano fritte tutte in modo uniforme.

PASSO 8: una volta fritte e croccanti, toglierle dalla friggitrice ad aria calda, condirle e gustarle.

Patatine surgelate

PASSO 1: preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

PASSO 2: versare 300-700 g di patatine surgelate nel cestello di cottura.

PASSO 3: cuocere le patatine surgelate per 16-18 minuti se sono sottili o per 18-20 minuti se sono spesse.

PASSO 4: agitare regolarmente le patatine (circa ogni 6 minuti) in modo che vengano fritte tutte in modo uniforme.

PASSO 5: una volta fritte e croccanti, toglierle dalla friggitrice ad aria calda, condirle e gustarle.

Conservazione

Assicurarsi che la friggitrice ad aria calda sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto. Non avvolgere mai con forza il cavo intorno alla friggitrice ad aria calda; avvolgerlo in modo allentato per evitare di causare danni.

ES Freidora 871125225421

220-240 V

50/60 Hz

1600-1800 W

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para su consulta más adelante.

Instrucciones de seguridad

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones básicas de seguridad.

Compruebe que la tensión indicada en la placa de características se corresponda con la de su red local antes de conectar el electrodoméstico a la red eléctrica.

Este electrodoméstico lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si cuentan con supervisión o se les ha instruido sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprenden los peligros que conlleva su uso.

Este electrodoméstico lo pueden usar niños mayores de 8 años si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y si comprenden los peligros que conlleva su uso.

Este electrodoméstico no es un juguete.

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente autorizada debe sustituirlo para evitar posibles peligros.

Mantenga el electrodoméstico y el cable de alimentación alejados del calor o de bordes afilados que puedan provocar daños.

Mantenga el cable de alimentación alejado de cualquier parte del electrodoméstico que pueda calentarse durante su uso.

Mantenga el electrodoméstico alejado de otros aparatos que emitan calor. Mantenga las manos, los dedos, el cabello y la ropa suelta alejados de las herramientas giratorias del electrodoméstico.

No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico.

No permita que los niños realicen la limpieza y el mantenimiento de usuario a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con la supervisión de un adulto.

Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este electrodoméstico no debe sumergirse en agua.

Este electrodoméstico se ha diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
- Casas de campo
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
- Alojamientos de alojamiento y desayuno

No manipule el electrodoméstico con las manos mojadas.

No deje el electrodoméstico desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.

No desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica tirando del cable; apáguelo y quite el enchufe con la mano.

No utilice el electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado. No utilice ningún accesorio distinto a los suministrados.

No utilice este electrodoméstico al aire libre.

No guarde el electrodoméstico bajo la luz solar directa ni en

condiciones de mucha humedad.

No mueva el electrodoméstico mientras esté en uso.

No toque ninguna sección del electrodoméstico que pueda calentarse ni los componentes calefactores del electrodoméstico, ya que esto podría causar lesiones.

No utilice elementos afilados o abrasivos con este electrodoméstico; use únicamente espátulas de madera o plástico resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.

Desenchufe siempre el electrodoméstico después de su uso y antes de cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

Asegúrese siempre de que el electrodoméstico se haya enfriado por completo después de su uso antes de realizar alguna tarea de limpieza, mantenimiento o almacenamiento. Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.

No se recomienda el uso de un alargador de cable con el electrodoméstico. No emplear un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente para la operación del electrodoméstico a menos que sea suministrado por el proveedor.

Este electrodoméstico se ha diseñado para uso doméstico exclusivamente. No debe utilizarse con fines comerciales.

La superficie exterior del aparato podría calentarse durante el funcionamiento. Al sacar la cesta, no la coloque directamente sobre la encimera o la mesa de la cocina. La parte inferior puede estar caliente. ¡Utilice siempre un salvamanteles resistente al calor!



Precaución: Superficie caliente: no toque la sección caliente ni los componentes calefactores del electrodoméstico.

Tenga cuidado de no verter agua sobre el elemento calefactor.

Advertencia: Mantenga alejado el electrodoméstico de materiales inflamables.

Apagado automático

La freidora de aire caliente está dotada de un sistema de apagado automático.

Se puede activar si:

1. Ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Sonará el temporizador y se activará el apagado automático, apagando la freidora de aire caliente.
2. El compartimento de preparación se extrae de la freidora de aire caliente durante la preparación. El temporizador continuará la cuenta atrás hasta que haya transcurrido el tiempo de preparación.

Nota: Si tiene que apagar la freidora de aire caliente antes de que haya transcurrido el tiempo de preparación programado, apáguela y desenchúfela de la red eléctrica.

Normas

Debe:

Comprobar que la cesta de preparación con revestimiento antiadherente esté bien ajustada antes de usarla. De lo contrario, la freidora de aire caliente no entrará en funcionamiento.

Sujetar el compartimento de preparación únicamente por el asa de la cesta de preparación.

Hay que tener cuidado al retirar la cesta de preparación con revestimiento antiadherente, ya que puede salir vapor.

No debe:

Invertir la cesta de preparación antiadherente con el compartimento de preparación aún montado, ya que se puede acumular el exceso de aceite en el fondo del compartimento de preparación.

Tapar la freidora de aire caliente ni sus entradas de aire, ya que esto interrumpirá el flujo de aire y podría afectar los resultados de la fritura.

Llenar el compartimento de preparación de aceite o cualquier otro líquido.

Pulsar el botón de liberación de la cesta de preparación con revestimiento antiadherente mientras mueve los ingredientes.

Tocar el compartimento de preparación durante o inmediatamente después de su uso, ya que se calienta mucho; sujete el compartimento de preparación únicamente por el asa.

Cuidado y mantenimiento

Antes de intentar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe la freidora de aire caliente de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aire caliente con un paño suave y húmedo y séquela bien.

PASO 2: Limpie la cesta de preparación antiadherente con agua tibia y jabón, luego enjuáguela y séquela bien.

No introduzca la unidad principal de la freidora de aire caliente en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice nunca detergentes de limpieza ni estropajos fuertes o abrasivos para limpiar la freidora de aire caliente o sus accesorios, ya que esto podría causar daños.

Nota: La freidora de aire caliente se debe limpiar después de cada uso.

Cómo empezar

Saque el electrodoméstico de la caja.

Retire todo el embalaje del electrodoméstico.

Coloque el material de embalaje dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

Dentro de la caja

Freidora de aire caliente de 5,5 litros

Compartimento de preparación

Cesta de preparación extraíble con revestimiento antiadherente

Manual de instrucciones

Características

Cesta interior de 5 litros

Cesta de preparación extraíble con revestimiento antiadherente

Ajuste de temperatura de 80 a 200 °C

Preparación con temporizador de 60 minutos

Descripción de piezas



Instrucciones de uso

Introducción

Una forma más saludable de freír sin perder sabor, la freidora de aire caliente es muy versátil y resulta perfecta para cocinar con poca grasa. Por medio de aire caliente, prepara una comida deliciosa con poco aceite o sin él, lo que permite poder seguir disfrutando de platos deliciosos sin renunciar un estilo de vida más saludable.

Antes del primer uso

PASO 1: Compruebe que la freidora de aire caliente esté apagada y desenchufada de la red eléctrica.

PASO 2: Limpie la unidad principal de la freidora de aire caliente con un paño suave y húmedo y séquela bien.

PASO 3: Limpie la cesta de preparación con revestimiento antiadherente con agua tibia y jabón, luego enjuáguela y séquela bien.

No introduzca la unidad principal de la freidora de aire caliente en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice nunca detergentes de limpieza ni estropajos fuertes o abrasivos para limpiar la freidora de aire caliente o sus accesorios, ya que esto podría causar daños.

PASO 4: Coloque la freidora de aire caliente sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura que resulte cómoda para el usuario.

Nota: Cuando utilice la freidora de aire caliente por primera vez, es posible que se emita un ligero olor o humo. Esto es normal y desaparecerá pronto. Permita que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire caliente durante su uso. Se recomienda hacer funcionar la freidora de aire caliente sin alimentos durante 10 minutos aproximadamente antes del primer uso; esto evitará que el humo u olor inicial afecte al sabor de la comida.

Montaje de la freidora de aire caliente

PASO 1: Coloque la cesta de preparación con revestimiento antiadherente en el compartimento de preparación hasta que quede firme. Compruebe que la cubierta de plástico oculta el botón de liberación para evitar presionarlo durante el uso.

PASO 2: Inserte el compartimento de preparación en la freidora de aire caliente para cerrarlo.

Nota: La freidora de aire caliente viene premontada. El compartimento de preparación se debe cerrar de forma segura antes de su uso, ya que no hacerlo evitará que funcione.

Uso de la freidora de aire caliente

PASO 1: Enchufe a la red eléctrica la freidora de aire caliente y enciéndala.

PASO 2: Precaliente la freidora de aire caliente durante 5 minutos aproximadamente pulsando el botón de encendido. Se encenderá la luz verde indicadora de calor, lo que indica que la freidora de aire caliente se está calentando. Una vez que haya alcanzado la temperatura requerida, la luz verde indicadora de calor se apagará automáticamente.

PASO 3: Retire el compartimento de preparación sacándolo de la freidora de aire caliente por el asa. Coloque el compartimento de preparación sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

PASO 4: Coloque los ingredientes en la cesta de preparación con revestimiento antiadherente y, a continuación, vuelva a colocar el compartimento de preparación en la freidora de aire caliente para cerrarlo.

PASO 5: Ajuste la temperatura de preparación requerida para los ingredientes, aumente o reduzca la temperatura de preparación 5 °C cada vez. Si mantiene pulsado el botón cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C - 200 °C.

PASO 6: Ajuste el tiempo de preparación necesario para los ingredientes, aumente o disminuya el tiempo de preparación, un minuto cada vez. Si mantiene pulsado el botón cambiará rápidamente el tiempo.

PASO 7: Es posible que sea necesario mover los ingredientes a la mitad del tiempo de preparación. Saque el compartimento de preparación tirando del asa de la cesta de preparación para sacarla de la freidora de aire caliente. Compruebe que la cubierta de plástico tapa el botón de liberación de la cesta de preparación, teniendo cuidado de no soltar la cesta de preparación caliente. Remueva suavemente el contenido del compartimento de preparación y, a continuación, vuelva a colocarlo en la freidora de aire caliente para cerrarlo y seguir cocinando.

PASO 8: Una vez finalizada la preparación y transcurrido el tiempo

preestablecido, compruebe si los ingredientes están listos abriendo con cuidado el compartimento de preparación. Si los ingredientes no están cocinados, cierre el compartimento de preparación y utilice el mando de control del temporizador para ajustar el tiempo de preparación según corresponda. Si la comida está preparada, saque la cesta de preparación con revestimiento antiadherente del compartimento de preparación y, a continuación, vacíe el contenido en una fuente o en un plato. Use un par de pinzas resistentes al calor (no incluidas) si los alimentos tienen un tamaño grande o son frágiles.

Nota: Precaliente siempre la freidora de aire caliente antes de comenzar a cocinar o, como opción, añada 3-5 minutos aproximadamente al tiempo de preparación. Si es necesario cambiar el tiempo de preparación o el ajuste de temperatura durante el uso, simplemente use el panel de control para ajustarlo según sea necesario y la freidora de aire caliente adaptará automáticamente los valores. Durante el uso, la luz verde indicadora de calor se encenderá y apagará para indicar que está manteniendo la temperatura seleccionada.

Precaución: No vuelque la comida directamente en una fuente o plato, ya que podría acumularse el exceso de aceite en el fondo del compartimento de preparación y derramarse sobre los ingredientes. Saque siempre la cesta de preparación con revestimiento antiadherente del compartimento de preparación.

Advertencia: La tensión nominal sigue presente incluso cuando el termostato está en la posición de apagado. Para apagar permanentemente la freidora de aire caliente, desconéctela de la red eléctrica.

Uso de la cesta de preparación con revestimiento antiadherente

La cesta de preparación con revestimiento antiadherente es extraíble para facilitar su uso.

PASO 1: Para sacar la cesta de preparación con revestimiento antiadherente del compartimento de preparación, empuje la cubierta de plástico del asa hacia adelante para mostrar el botón de liberación de la cesta de preparación.

PASO 2: Mantenga pulsado el botón de liberación de la cesta de

preparación y levante con cuidado el asa para liberar la cesta de preparación con revestimiento antiadherente

PASO 3: Vuelva a colocar la cesta de preparación con revestimiento antiadherente colocándola en el compartimento de preparación hasta que esté segura.

PASO 4: Deslice la cubierta de plástico nuevamente a su posición, de modo que oculte el botón de liberación de la cesta de preparación.

Advertencia: No presione nunca el botón de liberación de la cesta de preparación si el compartimento de preparación está elevado, ya que esto podría causar lesiones; presiónelo solo una vez que el compartimento de preparación se haya colocado sobre una superficie plana y estable.

Guía de cocina

La siguiente guía ofrece instrucciones para cocinar ciertos tipos de alimentos con la freidora de aire caliente. Es solo una guía y siempre se debe supervisar la preparación. Los alimentos siempre deben estar bien calientes antes de servirlos.

Patatas y patatas fritas

Alimento	Cantidad	Tiempo de preparación aproximado	Temperatura	Información adicional
Patatas para freír congeladas finas	300-700 g	16-18 minutos	180 °C	Mueva las patatas fritas siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Uso de la freidora de aire caliente".
Patatas para freír congeladas gruesas	300-700 g	18-20 minutos	200 °C	Mueva las patatas fritas siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Uso de la freidora de aire caliente".
Patatas fritas caseras	300-800 g	18-25 minutos	200 °C	Siga las instrucciones completas en la sección titulada "Una guía paso a paso para freír patatas".
Gajos de patata caseros	300-800 g	18-25 minutos	180 °C	Remoje parcialmente las rodajas de patata en agua para eliminar el almidón, añada 1/2 cucharada de aceite y muévalas siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Uso de la freidora de aire caliente".

Carne y aves de corral

Alimento	Cantidad	Tiempo de preparación aproximado	Temperatura	Información adicional
Filete	100-500 g	Muy hecho: 10 minutos Medio: 8 minutos Al punto: 6 minutos	180 °C	Dele la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo total de preparación.
Hamburguesa	100-500 g	18-20 minutos	180 °C	Dele la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo total de preparación.
Chuletas de cerdo	100-500 g	18-20 minutos	180 °C	Dele la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo total de preparación.

Pechuga de pollo	100-500 g	15-22 minutos	200 °C	Compruebe siempre que el pollo esté bien preparado.
Muslitos de pollo	100-500 g	15-22 minutos	180 °C	Compruebe siempre que el pollo esté bien preparado.

Snacks y acompañamientos

Alimento	Cantidad	Tiempo de preparación aproximado	Temperatura
Nuggets de pollo congelados	100-500 g	10-15 minutos	200 °C
Rollitos de primavera	100-400 g	6-10 minutos	200 °C
Verduras rellenas	100-400 g	10-15 minutos	160 °C

Pasteles y tartas

Alimento	Cantidad	Tiempo de preparación aproximado	Temperatura
Quiche	400 g	8-15 minutos	160 °C
Magdalenas	300 g	10-15 minutos	200 °C

Una guía paso a paso para freír patatas

Patatas fritas caseras

PASO 1: Precaliente la freidora de aire caliente a 200 °C.

PASO 2: Corte las patatas en rodajas de aprox. 1 cm de ancho.

PASO 3: Coloque las patatas cortadas en un recipiente con agua y déjelas en remojo durante aprox. 30 minutos para quitar el almidón.

PASO 4: Enjuague las patatas cortadas con agua fría utilizando un colador. Séquelas bien con un paño de cocina.

PASO 5: Cubra las patatas cortadas con 1/2 cucharada de aceite de cocina o aceite en aerosol y échelas a la cesta de preparación. Deben quedar completamente cubiertas para obtener los mejores resultados.

PASO 6: Cocine a 200 °C durante 18-25 minutos.

PASO 7: Mueva las patatas fritas con frecuencia (aproximadamente, cada 6 minutos) para que todas las patatas fritas se preparen de manera uniforme.

PASO 8: Una vez fritas y crujientes, sáquelas de la freidora, sazónelas y disfrute.

Patatas fritas congeladas

PASO 1: Precaliente la freidora de aire caliente a 200 °C.

PASO 2: Eche 300-700 g de patatas fritas congeladas a la cesta de preparación.

PASO 3: Cocínelas de 16 a 18 minutos en el caso de patatas fritas congeladas finas o de 18 a 20 minutos para patatas fritas congeladas gruesas.

PASO 4: Mueva las patatas fritas con frecuencia (aproximadamente, cada 6 minutos) para que todas las patatas fritas se preparen de manera uniforme.

PASO 5: Una vez fritas y crujientes, sáquelas de la freidora, sazónelas y disfrute.

Almacenamiento

Compruebe que la freidora de aire caliente esté limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No enrolle el cable de modo que quede tirante alrededor de la freidora de aire caliente; enróllelo sin apretar para evitar dañarlo.



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

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

(DE) Das Symbol oben und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haus- oder Gewerbemüll entsorgt werden darf.

Die EU-Richtlinie für Elektroaltgeräte wurde erlassen, um Produkte nach den besten verfügbaren Verwertungs- und Recyclingverfahren aufzubereiten und so die Umweltauswirkung zu minimieren, Gefahrenstoffe zu verarbeiten und eine Zunahme von Deponieabfällen zu vermeiden. Informieren Sie sich bei Ihrer zuständigen Behörde über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten.

(FR) Le symbole situé au-dessus du produit et sur celui-ci signifie qu'il est classé en tant qu'équipement électrique ou électronique, et qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ou les déchets commerciaux à la fin de sa vie utile. La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été mise en place pour recycler les produits à l'aide des meilleures techniques de récupération et de recyclage afin de réduire l'impact sur l'environnement, de traiter les substances dangereuses et d'éviter le développement des décharges. Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur la mise au rebut des équipements électriques ou électroniques.

(NL) Bovenstaand symbool en het symbool op het product geven aan dat het product is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het (huishoudelijk) afval mag worden weggegooid. De WEEE-richtlijn (Directive on Waste of Electrical and Electronic Equipment) schrijft voor dat producten gerecycled moeten worden met de best beschikbare herstel- en recycle technieken om de belasting op het milieu tot een minimum te beperken, gevaarlijke stoffen te behandelen en een grotere afvalberg te voorkomen. Neem contact op met de lokaal verantwoordelijke instanties voor informatie over de correcte afvalverwerking van elektrische of elektronische apparatuur.

(IT) Il simbolo sopra e sul prodotto significa che il prodotto è classificato come apparecchiatura elettrica o elettronica e che, al termine del suo ciclo di vita, non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici o commerciali. La Direttiva sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche aè volta a favorire il riciclo di prodotti attraverso l'adozione delle migliori tecnologie di recupero e riciclaggio, minimizzando così l'impatto ambientale, trattando qualsiasi sostanza pericolosa ed evitando la proliferazione di discariche. Contattare le autorità locali per maggiori informazioni sul corretto smaltimento di apparecchiature elettriche o elettroniche.

(ES) El símbolo de arriba, que también figura en el producto, indica que este está clasificado como equipo eléctrico o electrónico y no se debe desechar con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil. La Directiva sobre Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) ha sido promulgada para reciclar los productos empleando las mejores técnicas de recuperación y reciclaje disponibles a fin de reducir al mínimo el impacto sobre el medioambiente, tratar las sustancias peligrosas y evitar la proliferación de vertederos de basuras. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre el modo correcto de desechar los equipos eléctricos o electrónicos.