

Taylor Swoden

Electronic Air Fryer

INSTRUCTION MANUAL



MODEL 300010PQX

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING
THIS APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

CONTENTS

GB	01-12
ES	13-24
PL	25-36
IT	37-48
DE	49-60
NL	61-72
FR	73-84
PT	85-96

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions.
2. Ensure that the voltage indicated on the appliance is suitable for the local mains voltage.
3. **WARNING:** This electrical appliance has a heating function and its surfaces can reach high temperatures. Therefore, this appliance must always be used with **CAUTION**. The appliance must only be touched by the handles and gripping surfaces or when using heat protection such as heat-resistant gloves or similar. Surfaces other than the intended gripping surfaces must be given sufficient time to cool down before they can be touched.
4. Unplug the appliance from the outlet before cleaning. Allow it to cool down completely before adding or removing parts. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for safe handling or cleaning.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
6. The use of accessories and attachments is

not recommended by the manufacturer as this may cause injuries.

7. This appliance is designed for household use only.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter and do not let it touch hot surfaces.
9. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot food.
11. Do not plug the appliance into an outlet or operate the control panel with wet hands.
12. Always unplug the appliance while not in use. To do so, turn off the appliance and then remove the plug from the wall outlet. When unplugging, always hold the plug and never pull the cord.
13. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
14. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the

safe use of the appliance and they understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.

15. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
16. Never immerse the cord, the plug, and the housing containing the electrical components and heating elements in water and never rinse them under a tap.
17. Keep all ingredients in the basket and do not overfill it.
18. Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is in operation. Do not put anything on top of the appliance as the airflow will be disrupted and this will affect the hot air frying result.
19. Do not touch the inside of the appliance while it is in operation.
20. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, mains cord or any other part.
21. Do not place the appliance against a wall or

against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back and sides and 10 cm free space above the appliance.

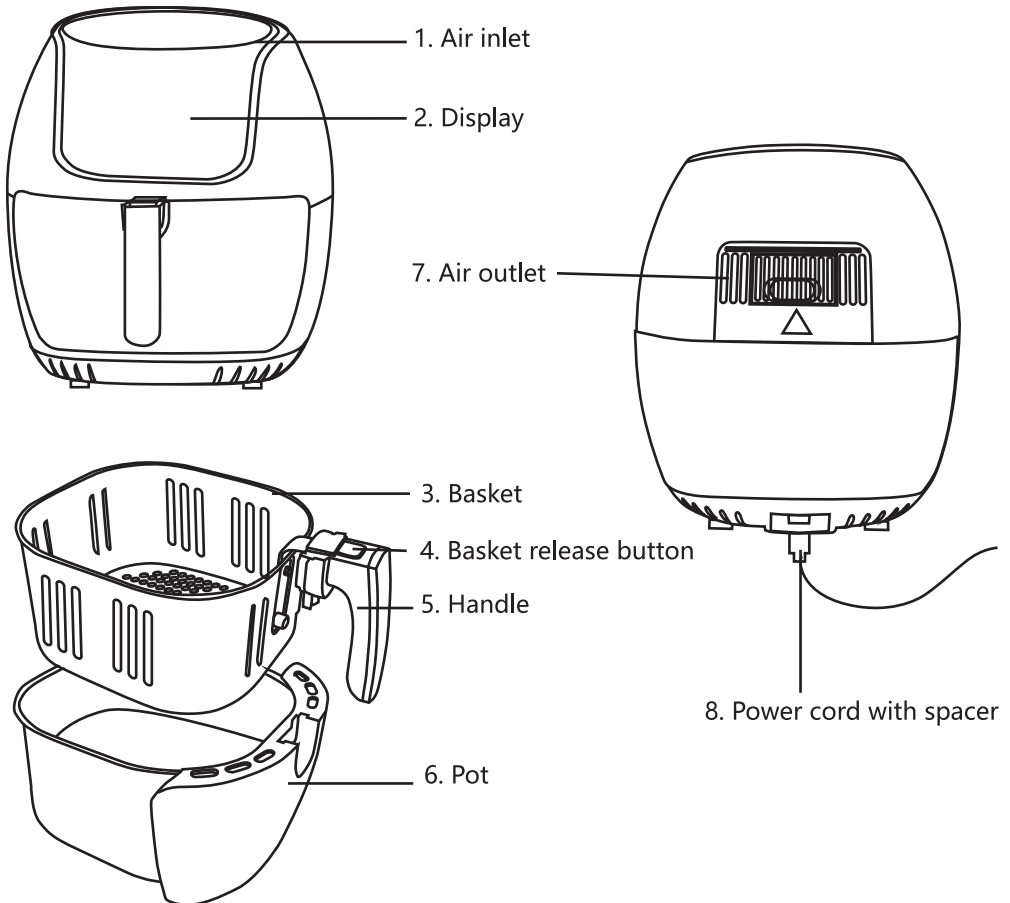
22. Do not let the appliance operate unattended.
23. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
24. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of it. Wait for the smoke to stop before moving the pot from the appliance.
25. Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
26. This appliance is intended for use in households and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farmhouses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

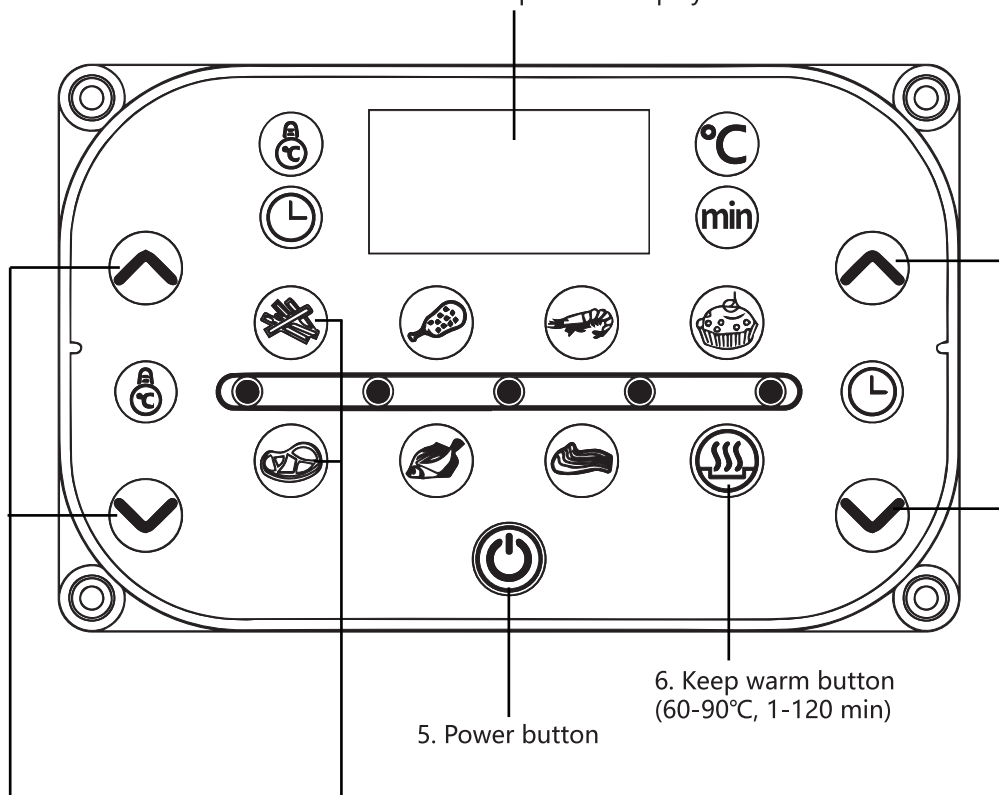
Model No.	300010PQX
Power Supply	220-240V ~ 50-60Hz
Power Consumption	1800W
Dimensions	L378*W325*H357mm
Capacity	7.7L

The specifications and design are subject to changes without notice.

PRODUCT OVERVIEW



1. Time and temperature display



6. Keep warm button
(60-90°C, 1-120 min)

5. Power button

4. Use these buttons to select the cooking setting. (fries, drumsticks, prawn, cake, steak, fish, ribs)

3. Use these arrows to increase and decrease the time. (1-60min)

2. Use these arrows to increase and decrease the temperature. (80-200°C)

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Clean the frying basket and the frying pot thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.

Notice: A dishwasher can be used to wash these components.

3. Clean the inside and outside of the product with a wet cloth.
4. Warning: When using for the first time, the air fryer may emit a slight odour which is not harmful and will disappear after a few minutes. This is because a protective oil was applied to protect parts from possible friction during transport.

OPERATING INSTRUCTIONS

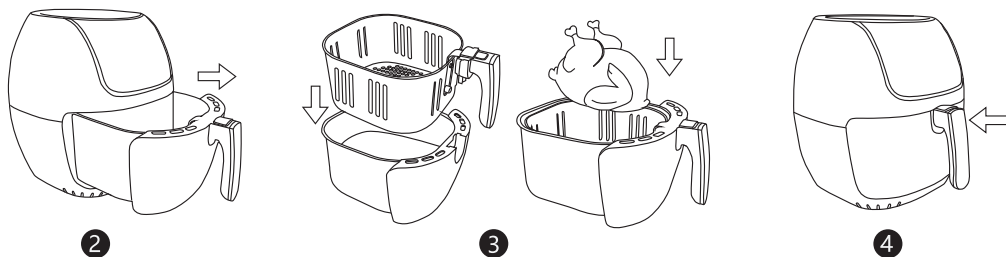
1. When the power is connected, the air fryer will make a beeping sound. The digital screen will light up and then turn off. Only the POWER BUTTON will remain illuminated, which indicates that the air fryer is in sleep mode.

② Carefully pull the fryer pot out of the air fryer.

③ Put the ingredients in the basket. Never use the fryer pot without the basket in it.

④ Slide the fryer pot back into the air fryer.

Caution: Do not touch the inside of the fryer pot or the basket within 30 mins after use as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.



5. In the sleep mode, press the POWER BUTTON. The digital screen will light up and the air fryer will be in standby mode. The screen will alternately show the default time and temperature of "15 min" and "185°C". It will return to the sleep mode if it is not operated within 1 minute.

6. **Manual mode:** Users can manually set the temperature and frying time according to different foods. The temperature can be adjusted from 80°C to 200°C (5°C increments), and the time can be adjusted from 1 to 60 minutes (1-minute increments) by touching ▲ or ▼ and then pressing the POWER BUTTON to start the cooking process.

Manually setting a cooking time and temperature enables many different combinations. The following table details a range of cooking times and temperatures for a variety of foods.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

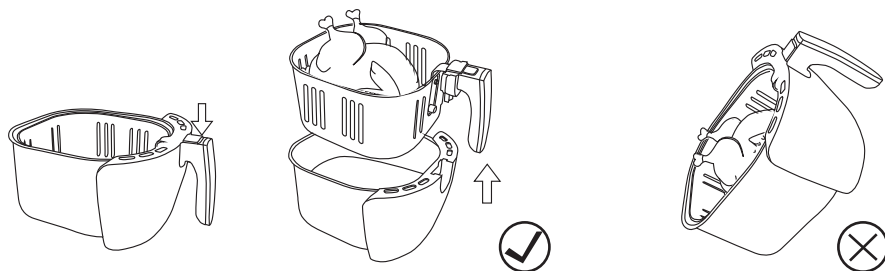
INGREDIENTS	TIME (MIN)	TEMPERATURE	SHAKE	EXTRA INFO
POTATOES AND FRIES				
Thin frozen fries	12 - 16	200°C	Shake	
Thick frozen fries	12 - 20	200°C	Shake	
Home-made fries (8 x 8 mm)	18 - 25	180°C	Shake	Add ½ tbsp of oil
Home-made potato wedges	18 - 22	180°C	Shake	Add ½ tbsp of oil
Home-made potato cubes	12 - 18	200°C	Shake	Add ½ tbsp of oil
Rosti	15 - 18	180°C		
Potato gratin	10 - 22	180°C		
MEAT AND POULTRY				
Steak	18 - 22	160°C		
Pork chop	10 - 14	180°C		
Hamburger	7 - 14	180°C		
Sausage roll	13 - 15	200°C		
Drumstick	18 - 25	180°C		
Chicken breast	10 - 15	180°C		
SNACKS				
Spring rolls	8 - 10	200°C	Shake	
Frozen chicken nuggets	6 - 10	200°C	Shake	
Frozen fish fingers	6 - 10	200°C		
Frozen bread-crumbed cheese snacks	10	200°C		
Stuffed vegetables	10	160°C		

7. **Menu mode:** The appliance has a menu of seven common foods for users to choose by pressing the corresponding button. The chosen option, setting time and temperature will appear on the screen. Then, press the POWER BUTTON to start the cooking process.

Ingredients	Default temperature (°C)	Default time (minutes)
Fries	200	20
Drumsticks	180	25
Prawns	160	20
Cake	160	25
Steak	160	20
Fish	180	20
Ribs	180	15

Note: Some ingredients require shaking halfway through the cooking process. To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it; the operation will pause. Then, slide the basket back into the air fryer and the cooking will resume.

8. The 5 beeps of the timer mean that the set time has elapsed. Pull the fryer pot out of the product and put it on a heat-resistant surface. Check if the food is cooked. You can also press the KEEP WARM button to keep food warm at 60-90°C for up to 2 hours. TROUBLESHOOTING
9. To pour out food that is in small pieces (e.g. chips), please press the release button of the frying basket and remove it from the fryer pot. Do not overturn the frying basket before demounting as this will cause any extra oil collected at the bottom of the frying pot to leak onto the food ingredients.



10. Pour the food ingredients from the frying basket onto bowls or plates.

Note: To remove large or fragile pieces of food, you may use the tongs to take them out of the frying basket.

COOKING TIPS

1. Compared with large pieces of food, food that is small in size will require less time for cooking.
2. During the cooking process, turning smaller pieces of food over can improve the final cooking result and can help the food to fry evenly.
3. Adding a small amount of oil to the raw ingredients will allow the resulting food to be crispier. After adding the oil, the ingredients should rest for several minutes before cooking them in the air fryer.
4. Any food that can be cooked in an oven can also be cooked in the air fryer.
5. Bread can be made quickly and conveniently with the use of pre-fermented dough. Compared with homemade dough, the pre-fermented dough requires a shorter cooking time.
6. Do not cook extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
The fryer doesn' t work	1. The plug of the product is not inserted into the power socket.	1. Insert the plug into a grounded power socket
Food cooked by the fryer is undercooked	1. There are too many pieces of food in the frying basket 2. The selected heating temperature is too low. 3. The selected cooking time is too short.	1. Put the food into the frying basket in small batches so that it can be more evenly fried. 2. Set the temperature according to the table above or your recipe. 3. Set the time according to the table above or your recipe.
Food is not cooked evenly in the fryer	Some types of food should be turned during the cooking process.	If some pieces of food lie on the top or join together with others (e.g. fries), then these must be turned during the cooking process.
The fried food is not crisp	This food must be baked in a conventional fryer.	Choose ingredients suitable for oven use or add some oil to the ingredients to increase their crispiness.

<p>White smoke is coming out of the appliance.</p>	<p>1.The food has a high oil content. 2.There is residual oil from the last use inside the pot.</p>	<p>1. When cooking food with comparatively high oil content in the air fryer, a large amount of oily fumes will infiltrate the pot and it might be hotter than usual. This will not affect the final cooking result. 2. The white smoke is produced by heating the oil inside the pot. Make sure to clean the pot after each use.</p>
<p>The fries are not crisp</p>	<p>The potatoes haven' t been correctly prepared beforehand.</p>	<p>1.Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2. Cutting the potato chips into smaller sizes will make them more light and crisp. 3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amounts of oil to them.</p>

CLEANING AND MAINTENANCE

Caution: The basket, pot and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them as this may damage the non-stick coating. Clean the appliance after every use.

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

Note: Remove the basket to allow the air fryer to cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the basket and pot with hot water, some liquid soap and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If there is food stuck to the pot or the bottom of the basket, fill the pot with hot water and some liquid soap. Put the basket inside the pot and let the basket and pot soak for approximately 10 minutes.

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

STORAGE

Allow the air fryer to cool completely before storing. Store the air fryer in a dry location. Do not place any heavy items on top of the air fryer during storage as this may result in possible damage to the air fryer.

DISPOSAL



As a responsible retailer, we care about the environment.

As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that these items are recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.

As this appliance contains electronic components, it and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches the end of its life.

Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options.

The appliance should be taken to your local recycling centre. Some collection points accept appliances free of charge.

WARRANTY: 2 YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que la tensión indicada en el aparato coincida la tensión local.
3. **ATENCIÓN:** Este aparato genera calor y las superficies podrían alcanzar temperaturas muy elevadas. Extreme la precaución al utilizar el producto. Manipule el equipo agarrándolo por las agarradoras o utilice guantes de cocina. Deje que las agarraderas se enfríen antes de tocarlas.
4. Desenchufe siempre el aparato antes de lavarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o desinstalar piezas. El aparato tarda aproximadamente 30 minutos en enfriarse.
5. No use el aparato si el cable eléctrico está dañado, o si el aparato no funciona correctamente. Llévelo a un centro autorizado para que lo examinen y reparen.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar lesiones.
7. Este aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
8. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de

superficies calientes como cocinas de gas, placas eléctricas y hornos.

10. Extreme la precaución al mover el aparato con aceite caliente en el interior.
11. Nunca enchufe el aparato ni toque el panel de control con las manos húmedas.
12. Desenchufe siempre el aparato cuando no vaya a utilizarlo. Para desconectarlo, coloque los controles en posición OFF y después retire el cable del enchufe. Sujete el enchufe para desconectarlo, nunca tire de él.
13. Utilice el aparato únicamente para el fin para el que ha sido diseñado.
14. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos. No deje que los niños jueguen con este aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable eléctrico alejados de los menores de 8 años.
15. No conecte el aparato a un temporizador de

encendido externo.

- 16.No sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas u otros daños
- 17.Introduzca los alimentos en la cesta únicamente y no la llene demasiado.
- 18.Mantenga las aperturas de entrada y salida de aire libres de obstrucciones mientras el aparato esté en funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el aparato para no interrumpir el flujo de aire y alterar el resultado.
- 19.Nunca toque el interior de la freidora mientras está en funcionamiento.
- 20.Deje de utilizar el aparato si el cable eléctrico o cualquier otra parte presentan daños.
- 21.No apoye el aparato contra la pared ni contra otro aparato. Deje un espacio de al menos 10 cm en la parte posterior, superior y a ambos lados del aparato.
- 22.Nunca deje el aparato sin supervisión.
- 23.Durante el proceso de cocinado, se libera vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Manténgase alejado de ellas. Extreme la precaución cuando retire el recipiente. No toque la superficie.

24. Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que este emite humo. Espere hasta que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de la freidora.

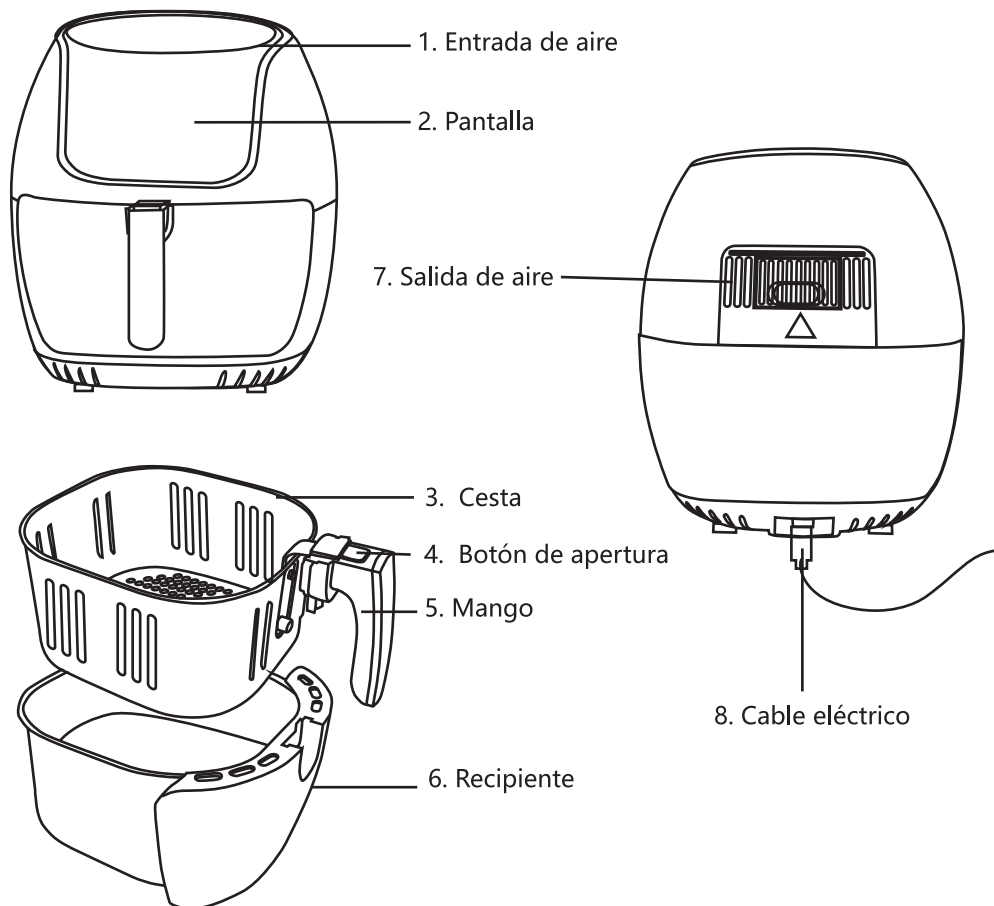
25. Asegúrese de que la freidora esté apoyada en posición horizontal sobre una superficie y estable y resistente al calor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

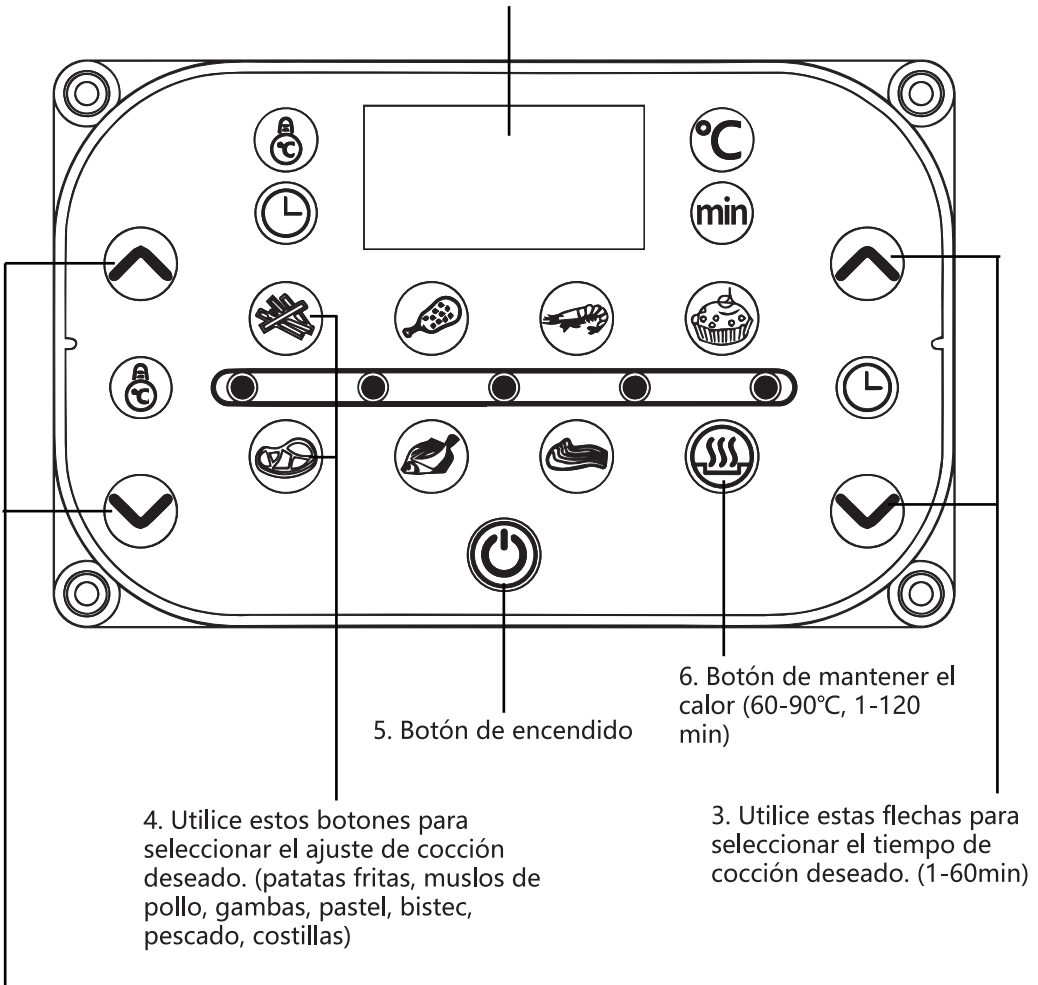
Modelo N°	300010PQX
Potencia	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo	1800W
Dimensiones	378 Largo *325 Ancho*357mm Alto
Capacidad	7.7L

The specifications and design are subject to changes without notice.

PRODUCT OVERVIEW



1. Pantalla de visualización de tiempo y temperatura



2. Utilice estas flechas para subir o bajar la temperatura. (80-200°C)

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato del embalaje y retire los adhesivos y las etiquetas.
2. Lave la cesta y el recipiente de cocción con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Nota: Puede lavar estas partes en el lavavajillas

3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un trapo húmedo.
4. Atención: Cuando se usa la freidora por primera vez, puede emitir un ligero olor, este no es peligroso y desaparecerá tras unos minutos. Esto se debe a que se le aplica un aceite protector a las piezas para evitar daños debidos a la posible fricción durante el transporte.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

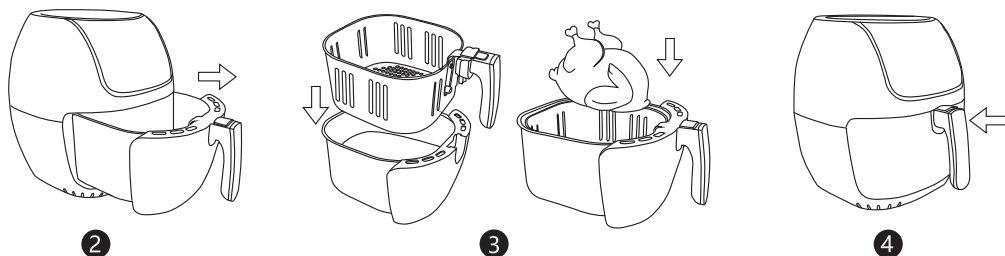
1. Al enchufar la freidora a la corriente eléctrica, el aparato emitirá un "bip". Se encenderá la pantalla digital y luego se apagará. Solo se mantendrá iluminado el BOTÓN DE ENCENDIDO, que indica que la freidora está en modo reposo.

② Saque el recipiente de cocción de la freidora con cuidado.

③ Ponga los ingredientes en la cesta. Nunca use la freidora sin la cesta.

④ Coloque el recipiente dentro de la freidora.

Cuidado: No toque el recipiente cuando el aparato esté en marcha, estará muy caliente. Espere 30 minutos después del uso para poder tocarlo. Sujételo solamente por el mango.



5. En modo reposo, pulse el BOTÓN DE ENCENDIDO. Se encenderá la pantalla digital y la freidora entrará en modo standby. En la pantalla se mostrará el tiempo por defecto y la temperatura: "15 min" y "185°C". El aparato volverá a entrar en modo reposo si no se pulsa ningún botón durante 1 minuto.

6. **Modo manual:** El usuario puede ajustar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción según los alimentos. La temperatura se puede ajustar desde 80°C hasta 200°C (en incrementos de 5°C) y el tiempo se puede ajustar entre 1 y 60 minutos (en incrementos de 1 minuto) pulsando ▲o▼ y pulsando el BOTÓN DE ENCENDIDO para comenzar el proceso.

Al ajustar manualmente el tiempo y la temperatura, las combinaciones son infinitas. La siguiente tabla le ayudará a seleccionar el tiempo y la temperatura de cocción de diferentes alimentos.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son simplemente orientativos. No es posible garantizar que los ajustes sean adecuados para todos los alimentos, ya que su origen, tamaño, forma y marca pueden variar.

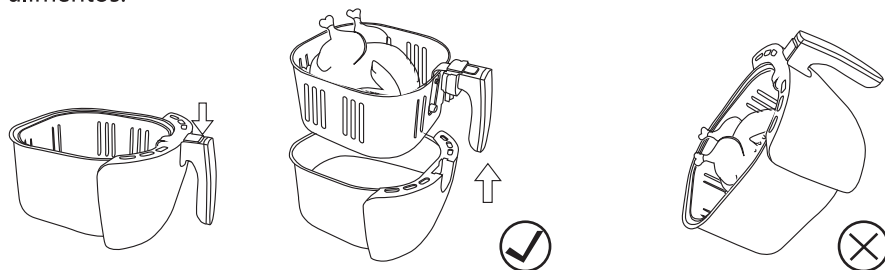
INGREDIENTES	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA	AGITAR	INFO EXTRA
PATATAS Y PATATAS FRITAS				
Patatas fritas congeladas finas	12 - 16	200°C	Agitar	
Patatas fritas congeladas gruesas	12 - 20	200°C	Agitar	
Patatas fritas (8 x 8 mm)	18 - 25	180°C	Agitar	Añadir ½ cucharada de aceite
Patatas fritas	18 - 22	180°C	Agitar	Añadir ½ cucharada de aceite
Dados de patata	12 - 18	200°C	Agitar	Añadir ½ cucharada de aceite
Rosti	15 - 18	180°C		
Patatas gratinadas	10 - 22	180°C		
CARNES Y AVES				
Bistec	18 - 22	160°C		
Chuleta de cerdo	10 - 14	180°C		
Hamburguesa	7 - 14	180°C		
Salchichas	13 - 15	200°C		
Muslos de pollo	18 - 25	180°C		
Pechuga de pollo	10 - 15	180°C		
SNACKS				
Rollitos de primavera	8 - 10	200°C	Agitar	Use productos para hornear
Nuggets de pollo congelados	6 - 10	200°C	Agitar	Use productos para hornear
Palitos de pescado congelados	6 - 10	200°C		Use productos para hornear
Palitos de queso rebozados congelados	10	200°C		Use productos para hornear
Verduras rellenas	10	160°C		Use productos para hornear

7. **Modo menú:** Este aparato tiene un menú de siete platos para que el usuario pueda cocinarlos pulsando el botón correspondiente. La opción seleccionada, el tiempo y la temperatura aparecerán en la pantalla. Pulse el BOTÓN DE ENCENDIDO para comenzar a cocinar los alimentos.

Ingredientes	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas fritas	200	20
Muslos de pollo	180	25
Gambas	160	20
Pastel	160	25
Bistec	160	20
Pescado	180	20
Costillas	180	15

Nota: Algunos alimentos necesitan que agite la cesta a mitad de la preparación. Para agitar los alimentos, saque el recipiente de cocción del aparato y agítelo. La freidora pausará la operación hasta que vuelva a colocar la cesta en la freidora.

8. El aparato emite 5 “bips” para indicar que el proceso ha terminado. Retire el recipiente de la freidora y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Compruebe que los alimentos estén bien fritos. Puede pulsar el botón de MANTENER EL CALOR para mantener los alimentos calientes (60-90°C) durante 2 horas.
9. Para sacar los alimentos pequeños (como las patatas fritas), pulse el botón de apertura de la cesta y sáquela del recipiente de cocción. No vuelque el recipiente de cocción, ya que el aceite acumulado en la parte inferior caerá sobre los alimentos.



10. Vacíe los alimentos de la cesta en una bandeja o en un plato.

Consejo: Para sacar alimentos grandes o frágiles, utilice unas pinzas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Los alimentos pequeños suelen exigir un tiempo de preparación un poco más breve que los alimentos más grandes.
2. Agitar los alimentos más pequeños durante el tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen de manera desigual.
3. Añada un poco de aceite a las patatas frescas y fríalas unos minutos más para obtener un resultado crujiente. Tras añadir el aceite, deje reposar los alimentos durante varios minutos antes de cocinarlos en la freidora de aire.
4. Los snacks aptos para horno también pueden prepararse en la freidora.
5. Puede hornear pan rápidamente utilizando masa pre-fermentada. En comparación con la masa casera, la masa pre-fermentada precisa menos tiempo de horneado.
6. No cocine alimentos extremadamente grasos en la freidora de aire, como salchichas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La FREIDORA no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe la freidora a una toma de corriente con conexión a tierra.
Los alimentos cocinados con la FREIDORA no están lo bastante cocinados.	1. Colocó una cantidad excesiva de alimentos en la cesta. 2. Seleccionó una temperatura demasiado baja. El tiempo de cocción seleccionado no es suficiente.	1. Coloque tandas más pequeñas de alimentos en la cesta. Al freír tandas más pequeñas, el resultado es más uniforme. 2. Seleccione la temperatura necesaria presionando el botón de control de temperatura 3. Seleccione el tiempo de operación necesario, según la receta.
Los alimentos no se han cocinado de manera uniforme.	Algunos alimentos deben agitarse durante la operación.	Aquellos alimentos que quedan cubiertos o cruzados entre sí (como las patatas fritas) deben agitarse durante la operación.
Los snacks no quedan crujientes.	Utilizó snacks elaborados para cocción en freidoras tradicionales.	Use snacks para horno o ponga un poquito de aceite para obtener un resultado más crujiente.

<p>Sale humo blanco de la freidora.</p>	<p>1. Está preparando alimentos grasos. 2. El recipiente de cocción aún tiene residuos de grasa del uso anterior.</p>	<p>1. Al freír alimentos grasos, se acumula gran cantidad de aceite en el recipiente de cocción. El aceite produce humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no perjudica a la freidora ni al resultado final. 2. El humo blanco se origina al calentarse la grasa del recipiente de cocción. Asegúrese de limpiar bien el recipiente luego de cada uso.</p>
<p>Las patatas fritas no se cocinan uniformemente.</p>	<p>No ha preparado las patatas correctamente</p>	<p>1. Asegúrese de secar bien las patatas y añadir el aceite. 2. Corte las patatas en trozos más pequeños para un resultado más crujiente. 3. Añada un poquito más de aceite para un resultado más crujiente.</p>

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención: La cesta, el recipiente de cocción y el interior de la freidora tienen una capa antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podría dañar la capa antiadherente. Lave el aparato tras cada uso.

1. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe antes de lavarlo.

Nota: Retire el recipiente de cocción para que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Retire la cesta del recipiente de cocción y lávela con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

Consejo: En caso de que haya suciedad adherida a la cesta o a la parte inferior del recipiente de cocción, llene este último con agua caliente y detergente. Coloque la cesta en el recipiente y déjelos en remojo durante 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.

ALMACENAMIENTO

Deje que la freidora se enfríe por completo antes de guardarla. Almacene la freidora en un lugar seco. No coloque objetos pesados sobre la freidora, ya que podría dañarla.

RECICLAJE



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente.

Le instamos a seguir los procedimientos de un reciclaje correcto del aparato y su embalaje. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, estará contribuyendo a proteger el medio ambiente y la salud humana de posibles daños que podrían ocasionarse en el caso contrario.

Recicle este aparato y su embalaje según las normas y reglas de su localidad.

Debido a los componentes electrónicos de este producto, no debe desecharse junto con los residuos domésticos no clasificados al final de su vida útil.

Para más información sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, contacte con el punto limpio de su localidad.

Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos.

Garantía: 2 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Przeczytaj czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w miejscu gdzie będzie ono używane.
3. UWAGA: Urządzenie elektryczne ma funkcję nagrzewania, a jego powierzchnie mogą osiągać wysoką temperaturę. Dlatego też urządzenie należy używać z OSTROŻNOŚCIĄ. Urządzenie można dotykać tylko przy użyciu przeznaczonych do tego uchwytów oraz używać ochronnych rękawic odpornych na wysokie temperatury. W przypadku dotyknięcia powierzchni innych niż powierzchnie przeznaczone do chwytania należy poczekać aż ich temperatura spadnie.
4. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania. Oczekaj, aż temperatura urządzenia spadnie by włożyć lub wyciągnąć części. Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby można było je bezpiecznie przenosić lub czyścić.
5. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony musi zostać wymieniony przez producenta, agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
6. Używanie akcesoriów nie jest zalecane przez producenta, ponieważ może prowadzić do obrażenia ciała.

7. Urządzenie zaprojektowane jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
8. Nie pozwól, aby przewód wisiał nad krawędzią stołu, blatu lub dotykał gorącej powierzchni.
9. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gazu, palnika elektrycznego lub gorącego piekarnika.
10. Podczas przenoszenia urządzenia, w którym znajduję się gorący olej lub inny płyn należy zachować szczególną ostrożność.
11. Nie podłączaj urządzenia do zasilania ani nie używaj panelu sterowania mokrymi rękami.
12. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania gdy nie jest używane. Aby odłączyć urządzenie od zasilania wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. Trzymaj za wtyczkę - nigdy nie ciągnij za przewód.
13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Urządzenie to może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia oraz wiedzy w tym zakresie, jeśli zostały one objęte nadzorem i znają instrukcję dotyczące użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny oraz są świadomi związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się

urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinna być dokonywana przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej.

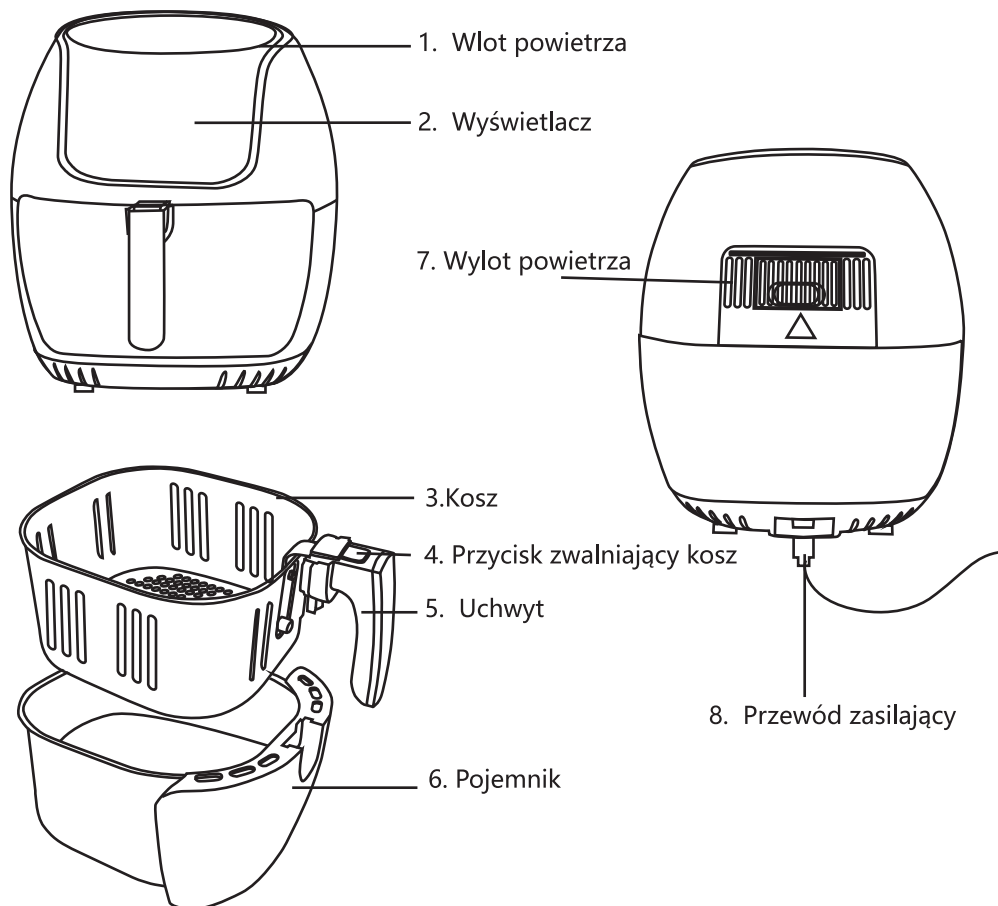
15. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiwania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
16. Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki, obudowy z elektrycznymi komponentami i elementami grzewczymi w wodzie i nie umieszczaj w/w elementów pod bieżącą wodą w kranie.
17. Upewnij się, że wszystkie składniki znajdują się w koszu i nie przekraczają dozwolonego poziomu.
18. Gdy urządzenie jest włączone nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza. Nie kładź niczego na urządzeniu. Zakłócenie przepływu powietrza wpłynie na wynik smażenia gorącym powietrzem.
19. Nie dotykaj wnętrza urządzenia gdy jest włączone.
20. Nie używaj urządzenia gdy uszkodzona jest wtyczka, przewód zasilania lub inne części.
21. Nie stawiaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach oraz nad urządzeniem.
22. Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

23. Podczas smażenia gorącym powietrzem, gorąca para uwalniana jest przez otwory wylotowe powietrza. Zachowaj bezpieczną odległość od pary i otworów wylotowych powietrza. Szczególną ostrożność należy zachować również podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia.
24. Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Poczekaaj aż dym przestanie się wydobywać z urządzenia, aby wyciągnąć pojemnik.
25. Upewnij się, że urządzenie umieszczone jest na poziomej, równej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysokie temperatury.
26. Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych oraz w miejscach o podobnym charakterze takich jak:
- Kuchnia dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy;
 - Gospodarstwo rolne;
 - Przez klientów w hotelach, motelach itp.
 - W miejscach typu Bed and breakfast.

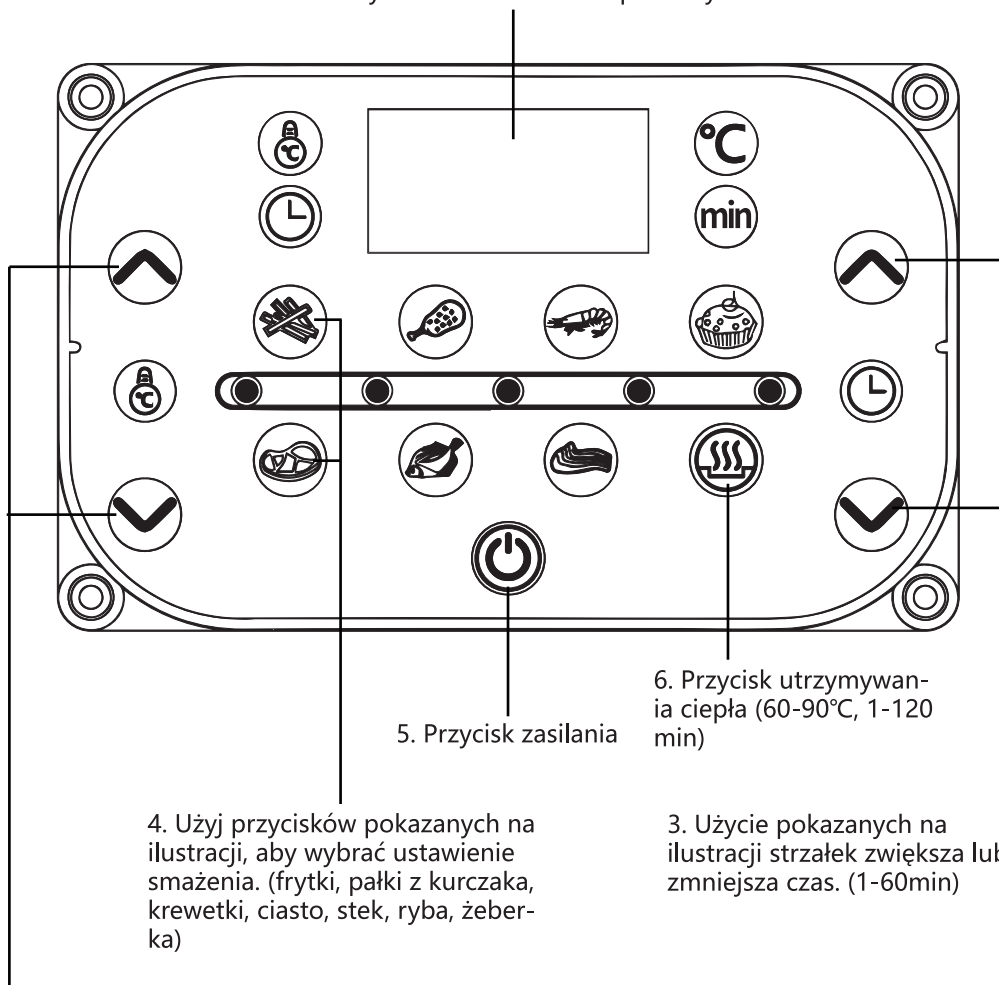
SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Model Nr.	300010PQX
Zasilanie	220-240V ~ 50-60Hz
Zużycie prądu	1800W
Wymiary	Dł.378*Szer.325*Wys.357mm
Pojemność	7.7L

Specyfikacje i budowa mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

BUDOWA URZĄDZENIA

1. Wyświetlacz czasu i temperatury



5. Przycisk zasilania

6. Przycisk utrzymywania ciepła (60-90°C, 1-120 min)

4. Użyj przycisków pokazanych na ilustracji, aby wybrać ustawienie smażenia. (frytki, pałki z kurczaka, krewetki, ciasto, stek, ryba, żeberka)

3. Użycie pokazanych na ilustracji strzałek zwiększa lub zmniejsza czas. (1-60min)

2. Użycie pokazanych na ilustracji strzałek zwiększa lub zmniejsza temperaturę. (80-200°C)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Odpakuj urządzenie.

2. Dokładnie umyj koszyk i pojemnik gorącą wodą z płynem do mycia naczyń przy użyciu gąbki bez powierzchni ściерnej.

Uwaga: Części te mogą być myte w zmywarce.

3. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz mokrą ściерeczką.

4. Uwaga: Przy pierwszym użyciu frytkownica może wydzielać delikatny, ale wyczuwalny zapach, który nie jest szkodliwy i zniknie sam po kilku minutach. Dzieje się tak, ponieważ zastosowano olej ochronny w celu ochrony części przed możliwym tarcim podczas transportu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

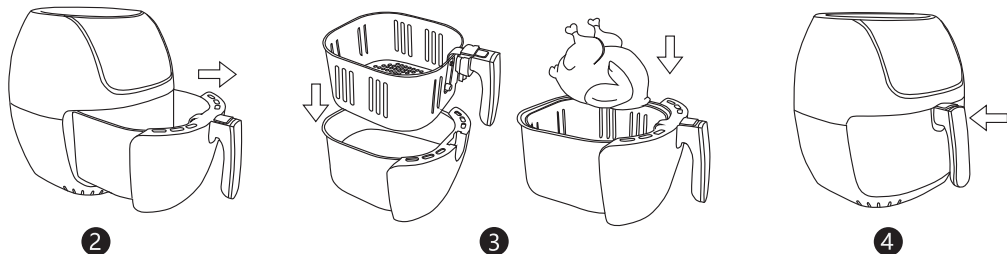
1. Po podłączeniu zasilania frytkownicy usłyszysz sygnał dźwiękowy. Cyfrowy ekran zaświeci się, a następnie wyłączy. Jedynie PRZYCISK ZASILANIA pozostanie podświetlony, co oznacza, że frytkownica znajduje się w trybie uśpienia.

2 Ostrożnie wyciągnij pojemnik z frytkownicy beztłuszczowej.

3 Umieść składniki w koszu. Nigdy nie używaj pojemnika do smażenia bez kosza.

4 Wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: Nie dotykaj wnętrza frytkownicy ani kosza przez 30 minut po użyciu, ponieważ są bardzo gorące. Trzymaj wyłącznie za uchwyt.



5. W trybie uśpienia naciśnij PRZYCISK ZASILANIA. Cyfrowy ekran zaświeci się tym samym wskazując, że frytkownica jest w trybie gotowości. Na ekranie będą wyświetlane naprzemiennie domyślny czas i temperatura „15 min” oraz „185 °C”. Jeśli frytkownica nie zostanie uruchomiona w ciągu 1 minuty powróci automatycznie do trybu uśpienia.

6. **Tryb manualny:** Użytkownicy mogą manualnie ustawić temperaturę i czas smażenia według wymagań różnych potraw. Temperaturę można regulować w zakresie od 80 °C do 200°C (co 5°C), a czas można regulować w zakresie od 1 do 60 minut (w odstępach 1-minutowych) przy użyciu ▲ lub ▼, a następnie wciśnięciu PRZYCISKU ZASILANIA rozpoczynającego proces smażenia.

Manualne ustawienie czasu smażenia i temperatury umożliwia wiele różnych kombinacji. W tabeli poniżej wyszczególniono zakres czasów gotowania i temperatur dla różnych potraw.

Uwaga: Pamiętaj, że podane wartości mają jedynie charakter referencyjny. Ponieważ składniki różnią się rozmiarem, kształtem itp. nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla składników, które smażysz.

SKŁADNIKI	CZAS (MIN)	TEMPERATURA	KONIECZNOŚĆ MIESZANIA PODZAS SMAŻENIA	DODATKOWE INFORMACJE
ZIEMNIAKI I FRYTKI				
Genkie mrożone frytki	12 - 16	200°C	Tak	
Grube mrożone frytki	12 - 20	200°C	Tak	
Frytki domowe (8 x 8 mm)	18 - 25	180°C	Tak	Dodaj pół łyżki oleju
Domowe łódeczki ziemniaczane	18 - 22	180°C	Tak	Dodaj pół łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12 - 18	200°C	Tak	Dodaj pół łyżki oleju
Rosti	15 - 18	180°C		
Ziemniaki gratin	10 - 22	180°C		
MIĘSO I DRÓB				
Stek	18 - 22	160°C		
Kotlet schabowy	10 - 14	180°C		
Hamburger	7 - 14	180°C		
Kielbasa w cieście	13 - 15	200°C		
Pałki z kurczaka	18 - 25	180°C		
Piersi z kurczaka	10 - 15	180°C		
PRZEKĄSKI				
Sajgonki	8 - 10	200°C	Tak	Użyj gotowego produktu
Mrożone nuggetsy z kurczaka	6 - 10	200°C	Tak	Użyj gotowego produktu
Mrożone paluszki rybne	6 - 10	200°C		Użyj gotowego produktu
Panierowane paluszki serowe	10	200°C		Użyj gotowego produktu
Faszerowane warzywa	10	160°C		Użyj gotowego produktu

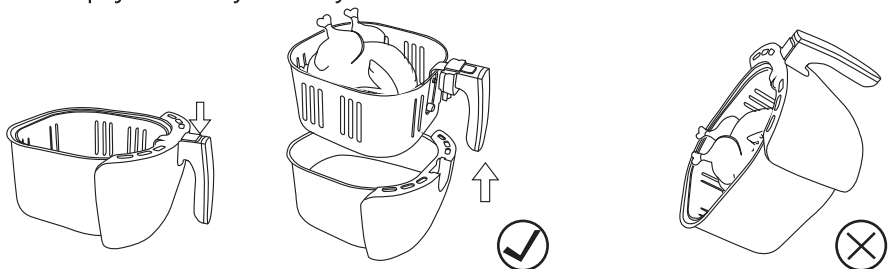
7. **Tryb menu:** Urządzenie posiada menu z siedmioma popularnymi potrawami, z których użytkownicy mogą wybierać, naciskając odpowiedni przycisk. Wybrana opcja, czas i temperatura pojawią się na ekranie. By rozpocząć proces smażenia należy nacisnąć PRZYCISK ZASILANIA.

Składniki	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas (w minutach)
Frytki	200	20
Pałki z kurczaka	180	25
Krewetki	160	20
Ciasto	160	25
Stek	160	20
Ryba	180	20
Żeberka	180	15

Uwaga: Niektóre składniki wymagają przemieszania w połowie procesu smażenia. Aby przemieszczać składnikami, wyciągnij kosz z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim; działanie urządzenia zostanie wstrzymane. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy by wznowić smażenie.

8. 5 sygnałów dźwiękowych timera informuje użytkownika o upływie ustawionego czasu. Wyciągnij pojemnik z frytkownicy i postaw go na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Sprawdź czy jedzenie jest gotowe. Możesz nacisnąć przycisk UTRZYMANIE CIEPŁA, aby utrzymywać temperaturę jedzenia na poziomie 60-90 °C przez maksymalnie 2 godziny.

9. Aby wyjąć jedzenie, które jest w małych kawałkach (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniający kosz do smażenia i wyjmij go z pojemnika frytkownicy. Nie obracaj kosza do smażenia do góry nogami przed wyciągnięciem go z pojemnika frytkownicy, ponieważ spowoduje to wycieknięcie dodatkowego oleju zebranego na dnie pojemnika frytkownicy.



10. Wyjmij usmażone produkty z kosza do smażenia na miski lub talerze.

Uwaga: W przypadku dużych lub delikatnych/kruchych kawałków jedzenia, możesz użyć szczyptec, aby wyjąć je z kosza do smażenia.

WSKAZÓWKI DOT. SMAŻENIA

1. Mniejsze kawałki jedzenia będą potrzebować krótszego czasu smażenia niż jedzenie w dużych kawałkach.
2. Podczas procesu smażenia przemieszanie mniejszych kawałków żywności może poprawić końcowy wynik gotowania i może pomóc w równomiernym smażeniu potraw.
3. Dodanie niewielkiej ilości oleju do surowych składników sprawi, że będą one bardziej chrupkie. Po dodaniu oleju odczekaj kilka minut zanim umieścisz je w frytkownicy.
4. Wszelkie potrawy, które można przyrządzić w piekarniku, można również przyrządzić we frytkownicy.
5. Można szybko i wygodnie upiec chleb ze wstępnie sfermentowanego ciasta. W porównaniu do ciasta domowej roboty ciasto wstępnie sfermentowane wymaga krótszego czasu pieczenia.
6. Nie przyrządzaj w frytkownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbaski.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	1. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego
Składniki smażone we frytkownicy są niedosmażone/niedopieczone	1. Ilość składników w koszu jest zbyt duża 2. Ustawiona temperatura jest za niska. 3. Wybrany czas smażenia jest za krótki.	1. Umieść w koszyku mniejszą ilość składników. Mniejsze ilości są smażone bardziej równomiernie. 2. Ustaw temperaturę zgodnie z tabelą powyżej lub zgodnie z przepisem. 3. Ustaw czas zgodnie z tabelą powyżej lub zgodnie z przepisem.
Składniki nie są równomiernie usmażone	Niektóre rodzaje składników należy przemieszać w połowie czasu smażenia.	Jeśli niektóre kawałki jedzenia znajdują się na wierzchu lub łączą się z innymi (np. frytki), należy je przemieszać podczas smażenia.
Smażone we frytkownicy jedzenie nie jest chrupiące	Jedzenie musi zostać upieczone w tradycyjnej frytkownicy.	Używaj produktów przeznaczonych do przyrządzania w piekarniku lub lekko posmaruj je odrobiną oleju, aby były bardziej chrupiące.

<p>Z urządzenia wydobywa się biały dym</p>	<p>1. Żywność ma wysoką zawartość oleju. 2. W pojemniku znajduje się resztką olej z ostatniego użycia.</p>	<p>1. Gdy smażysz we frytkownicy składniki z dużą zawartością oleju może on wyciekać do pojemnika. Olej wytwarza biały dym, a pojemnik może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik końcowy smażenia. 2. Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem tłuszczu w pojemniku. Upewnij się, że po każdym użyciu pojemnik jest dokładnie wyczyszczony.</p>
<p>Frytki nie są chrupiące</p>	<p>Ziemniaki nie zostały prawidłowo przygotowane przed smażeniem.</p>	<p>1. Upewnij się, że prawidłowo odsączyłeś frytki przed dodaniem do nich oleju. 2. Pocięcie frytek na mniejsze kawałki sprawi, że będą bardziej chrupiące. 3. Frytki będą bardziej chrupiące jeśli dodasz niewielką ilość oleju.</p>

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Kosz, pojemnik oraz wnętrze urządzenia mają nieprzywierającą powłokę. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę. Czyść urządzenie po każdym użyciu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: Wyjmij kosz, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytkownicy.

2. Przetrzyj urządzenie z zewnątrz wilgotną ściereczką.
3. Umyj pojemnik, separator i kosz w gorącej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy użyciu gąbki. Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: Jeśli zabrudzenia przywarły do koszyka lub dna pojemnika, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W pojemniku umieść koszyk i odczekaj 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i gąbką.

PRZECHOWYWANIE

Poczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie. Przechowuj frytkownicę w suchym miejscu. Podczas przechowywania nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów na frytkownicy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie frytkownicy.

UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko. W związku z tym nalegamy, aby postępować zgodnie z procedurą odpowiedzialnej utylizacji urządzenia i opakowania. Pomoże to w oszczędności zasobów naturalnych i zagwarantuje, że urządzenie oraz opakowanie zostanie poddane recyklingowi w sposób

bezpieczny dla zdrowia i środowiska.

Wyrzucić urządzenie i jego opakowanie zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ze względu na to, że urządzenie zawiera elementy elektroniczne, urządzenie i jego akcesoria należy utylizować osobno od odpadów pochodzących z gospodarstwa domowego gdy żywotność urządzenia dobiegnie końca.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby dowiedzieć się

więcej o utylizacji i recyklingu w twoim regionie.

Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu odbioru

odpadów w celu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bez żadnych opłat.

GWARANCJA: 2 LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Assicurarci che la tensione indicata sull'apparecchio sia adatta alla tensione di rete locale.
3. **ATTENZIONE:** Questo apparecchio elettrico ha una funzione di riscaldamento e le sue superfici possono raggiungere temperature elevate. Pertanto, questo apparecchio deve essere sempre utilizzato con **ATTENZIONE**. L'apparecchio deve essere toccato solo dalle maniglie e dalle superfici di presa o quando si utilizza una protezione termica come guanti resistenti al calore o simili. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono avere tempo sufficiente per raffreddarsi prima di poter essere toccate.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare completamente prima di aggiungere o rimuovere parti. L'apparecchio richiede circa 30 minuti per raffreddarsi, per una manipolazione o una pulizia sicura.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
6. L'uso di accessori e dispositivi non è raccomandato dal produttore in quanto ciò potrebbe causare lesioni.

7. Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico.
8. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone e non lasciare che tocchi superfici calde.
9. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas caldo o elettrico o in un forno riscaldato.
10. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri cibi caldi.
11. Non collegare l'elettrodomestico a una presa o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
12. Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso. Per fare ciò, spegnere l'apparecchio e quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. Quando si scollega, afferrare sempre la spina e non tirare mai il cavo.
13. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con

l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere eseguita da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

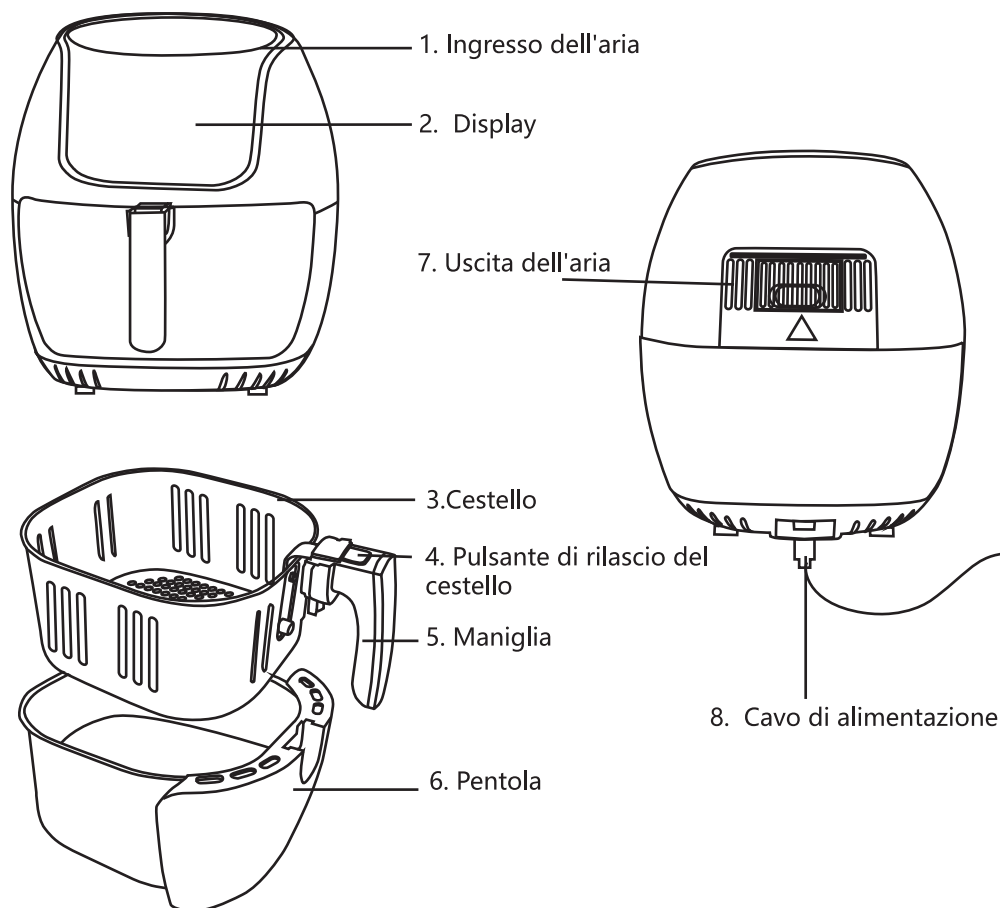
15. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
16. Non immergere mai il cavo, la spina e l'alloggiamento contenente i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti in acqua e non sciacquarli mai sotto un rubinetto.
17. Conservare tutti gli ingredienti nel cestino e non riempire eccessivamente.
18. Non coprire l'ingresso dell'aria o l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione. Non appoggiare alcun oggetto sull'apparecchio poiché il flusso d'aria verrà interrotto e ciò influirà sul risultato della cottura dell'aria calda.
19. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
20. Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
21. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.

22. Non lasciare che l'apparecchio rimanga in funzione incustodito.
23. Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Inoltre, prestare attenzione al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.
24. Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede uscire fumo scuro. Attendere che il fumo si fermi prima di spostare la pentola dall'apparecchio.
25. Accertarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile. Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
26. Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e applicazioni simili come:
 - Staff zone cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi;
 - Per clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Bed & Breakfast.

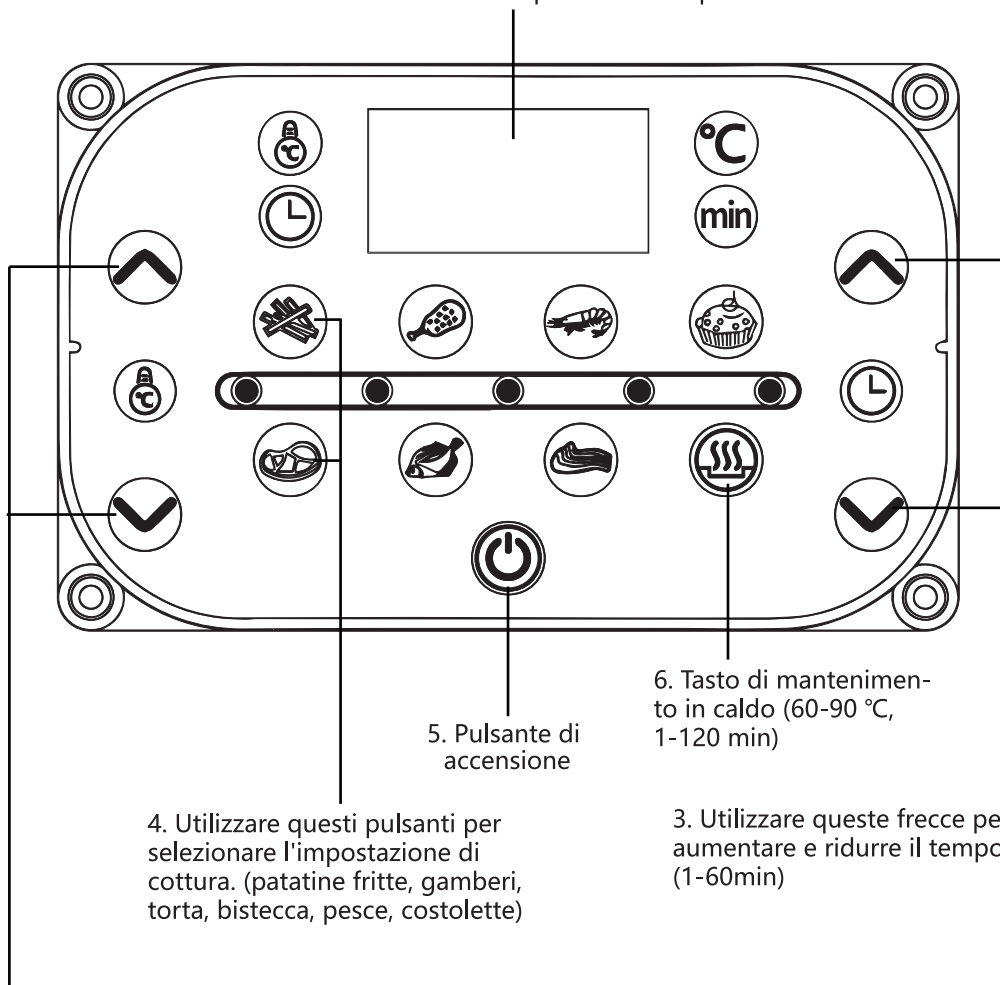
SPECIFICHE TECNICHE

Modello No.	300010PQX
Alimentazione elettrica	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo di energia	1800W
Dimensioni	L378*W325*H357mm
Capacità	7.7L

Le specifiche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

1. Visualizzazione del tempo e della temperatura



5. Pulsante di accensione

6. Tasto di mantenimento in caldo (60-90 °C, 1-120 min)

4. Utilizzare questi pulsanti per selezionare l'impostazione di cottura. (patatine fritte, gamberi, torta, bistecca, pesce, costolette)

3. Utilizzare queste frecce per aumentare e ridurre il tempo. (1-60min)

2. Utilizzare queste frecce per aumentare e diminuire la temperatura. (80-200 °C)

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire accuratamente il cestello e la padella con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.

Avviso: è possibile utilizzare una lavastoviglie per lavare questi componenti.

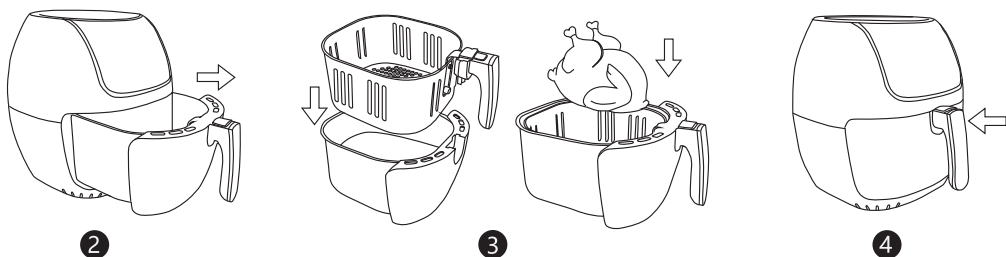
3. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.
4. **ATTENZIONE:** Quando viene utilizzato per la prima volta, la friggitrice ad aria può emettere un leggero odore che non è dannoso e scompare dopo pochi minuti. Questo perché è stato applicato un olio protettivo per proteggere le parti da possibili attriti durante il trasporto.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Quando l'alimentazione è collegata, la friggitrice emetterà un segnale acustico. Lo schermo digitale si illuminerà e poi si spegnerà. Solo il **PULSANTE DI ALIMENTAZIONE** rimarrà acceso, indicando che la friggitrice ad aria è in modalità di sospensione.

- 2 Estrarre delicatamente la pentola della friggitrice dalla friggitrice ad aria.
- 3 Mettere gli ingredienti nel cestino. Non usare mai la pentola della friggitrice senza il cestino.
- 4 Reinscrivere la pentola della friggitrice nella friggitrice ad aria.

Attenzione: Non toccare l'interno della pentola della friggitrice o il cestello entro 30 minuti dall'uso poiché sono molto caldi. Tieni la pentola solo tramite la maniglia.



5. In modalità di sospensione, premere il **PULSANTE DI ALIMENTAZIONE**. Lo schermo digitale si illuminerà e la friggitrice sarà in modalità standby. Lo schermo mostrerà alternativamente il tempo e la temperatura predefiniti di "15 min" e "185 °C". Ritorna in modalità di sospensione se non viene utilizzato entro 1 minuto.
6. **Modalità Manuale:** Gli utenti possono impostare manualmente la temperatura e il tempo di frittura in base ai diversi alimenti. La temperatura può essere regolata da 80 °C a 200 °C (incrementi di 5 °C) e il tempo può essere regolato da 1 a 60 minuti (incrementi di 1 minuto) toccando ▲ o ▼ e quindi premere il **PULSANTE DI ALIMENTAZIONE** per iniziare il processo di cottura.

L'impostazione manuale del tempo e della temperatura di cottura consente molte combinazioni diverse. La tabella che segue mostra una gamma di tempi e temperature di cottura per una varietà di cibi.

Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono solo per riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marchio, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

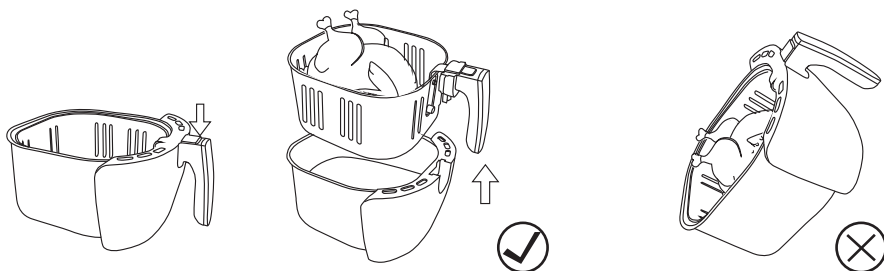
INGREDIENTE	TEMPO (MIN)	TEMPERATURA	SCUOTERE	EXTRA INFO
PATATE E PATATINE				
Patatine surgelate sottili	12 - 16	200°C	Scuotere	
Patatine fritte surgelate	12 - 20	200°C	Scuotere	
Patatine fatte in casa (8 x 8 mm)	18 - 25	180°C	Scuotere	Aggiungi ½ cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatti in casa	18 - 22	180°C	Scuotere	Aggiungi ½ cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	12 - 18	200°C	Scuotere	Aggiungi ½ cucchiaino di olio
Arrosti	15 - 18	180°C		
Patate gratinate	10 - 22	180°C		
CARNE E POLLAME				
Bistecca	18 - 22	160°C		
Braciola di maiale	10 - 14	180°C		
Hamburger	7 - 14	180°C		
Rotolo di salsiccia	13 - 15	200°C		
Coscia di pollo	18 - 25	180°C		
Petto di pollo	10 - 15	180°C		
SPUNTINI				
Involtini primavera	8 - 10	200°C	Scuotere	
Bocconcini di pollo surgelati	6 - 10	200°C	Scuotere	
Bastoncini di pesce congelati	6 - 10	200°C		
Snack al formaggio surgelati sbriciolati	10	200°C		
Verdure Ripiene	10	160°C		

7. **Modalità menu:** L'apparecchio ha un menu di sette alimenti comuni che gli utenti possono scegliere premendo il pulsante corrispondente. Sullo schermo compariranno l'opzione scelta, il tempo di impostazione e la temperatura. Quindi, premere il PULSANTE DI ALIMENTAZIONE per iniziare il processo di cottura.

Ingredienti	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefinito (minuti)
Patatine fritte	200	20
Cosce di pollo	180	25
Gamberi	160	20
Torta	160	25
Bistecca	160	20
Pesce	180	20
Costolette	180	15

Nota: Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del processo di cottura. Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cestino dall'apparecchio per la maniglia e scuoterlo; l'operazione verrà messa in pausa. Quindi, reinserire il cestello nella friggitrice ad aria e la cottura riprenderà.

8. I 5 segnali acustici del timer indicano che è trascorso il tempo impostato. Estrarre la pentola della friggitrice dal prodotto e posizionarla su una superficie resistente al calore. Controlla se il cibo è cotto. Puoi anche premere il pulsante "KEEP WARM" (TENERE CALDO) per mantenere il cibo caldo a 60-90 °C per un massimo di 2 ore.
9. Per versare il cibo in piccoli pezzi (ad es. Patatine), premere il pulsante di rilascio del cestello e rimuoverlo dalla pentola della friggitrice. Non capovolgere il cestello per friggere prima di smontarlo in quanto ciò causerebbe la fuoriuscita di olio extra sul fondo della padella sugli ingredienti alimentari.



10. Versare gli ingredienti alimentari dal cestello per friggere su ciotole o piatti.

Nota: Per rimuovere pezzi di cibo grandi o fragili, puoi usare le pinze per estrarli dal cestello.

CONSIGLI PER LA COTTURA

1. Rispetto a grandi pezzi di cibo, gli alimenti di piccole dimensioni richiedono meno tempo per la cottura.
2. Durante il processo di cottura, capovolgere piccoli pezzi di cibo può migliorare il risultato finale di cottura e aiutare gli alimenti a friggere uniformemente.
3. L'aggiunta di una piccola quantità di olio alle materie prime consentirà al cibo risultante di essere più croccante. Dopo aver aggiunto l'olio, gli ingredienti dovrebbero riposare per alcuni minuti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.
4. Qualsiasi alimento che può essere cotto in un forno può anche essere cotto nella friggitrice ad aria.
5. Il pane può essere preparato rapidamente e comodamente con l'uso di pasta pre-fermentata. Rispetto all'impasto fatto in casa, l'impasto pre-fermentato richiede un tempo di cottura più breve.
6. Non cuocere ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria.

TROUBLESHOOTING

Problema	Possibile Causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	1. La spina del prodotto non è inserita nella presa di corrente.	1. Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra
Il cibo cucinato dalla friggitrice è poco cotto	1. Ci sono troppi pezzi di cibo nel cestello 2. La temperatura di riscaldamento selezionata è troppo bassa. Il tempo di cottura selezionato è troppo breve	1. Metti il cibo nel cestello in piccoli lotti in modo che possa essere fritto in modo più uniforme. 2. Impostare la temperatura in base alla tabella sopra o alla ricetta. 3. Impostare l'ora in base alla tabella sopra o alla ricetta.
Il cibo non viene cucinato uniformemente nella friggitrice	Alcuni tipi di alimenti devono essere ruotati durante il processo di cottura.	Se alcuni pezzi di cibo si trovano sulla parte superiore o si uniscono ad altri (ad esempio patatine fritte), questi devono essere ruotati durante il processo di cottura.
Il cibo fritto non è croccante	Questo alimento deve essere cotto in una friggitrice convenzionale.	Scegli gli ingredienti adatti per l'uso in forno o aggiungi un po' d'olio agli ingredienti per aumentarne la croccantezza.

<p>Dall'apparecchio esce fumo bianco.</p>	<p>1.1. Il cibo ha un alto contenuto di olio. 2. C'è olio residuo dell'ultimo utilizzo all'interno della pentola.</p>	<p>1. Durante la cottura di alimenti con contenuto di olio relativamente elevato nella friggitrice ad aria, una grande quantità di fumi oleosi si infiltrerà nella pentola e potrebbe essere più calda del solito. Ciò non influirà sul risultato finale di cottura. 2. Il fumo bianco viene prodotto riscaldando l'olio all'interno della pentola. Assicurati di pulire la pentola dopo ogni utilizzo.</p>
<p>Le patatine non sono croccanti</p>	<p>Le patate non sono state preparate correttamente in anticipo.</p>	<p>1. Assicurati di asciugare correttamente le patatine prima di aggiungere olio. 2. Tagliare le patatine in dimensioni più piccole le renderà più leggere e croccanti. Le patatine possono essere rese più leggere e croccanti aggiungendo loro piccole quantità di olio.</p>

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Il cestello, la pentola e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulirli in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: Rimuovere il cestino per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire il cestino e la pentola con acqua calda, un po' di sapone liquido e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: se è presente del cibo incastrato nella pentola o sul

fondo del cestino, riempire la pentola con acqua calda e un po' di sapone liquido. Metti il cestino all'interno della pentola e lascialo in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

CONSERVAZIONE

Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di riporla. Conservare la friggitrice ad aria in un luogo asciutto. Non appoggiare oggetti pesanti sopra la friggitrice durante lo stoccaggio, poiché ciò potrebbe causare possibili danni alla friggitrice.

SMALTIMENTO



Come rivenditori responsabili, ci preoccupiamo per l'ambiente.

Pertanto, ti invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento per l'apparecchio e i suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a conservare le risorse naturali e garantire che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e la sua confezione secondo le leggi e le normative locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, esso e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio ha raggiunto la fine della sua vita utile.

Contattare le autorità locali per conoscere le opzioni di smaltimento e riciclaggio.

L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio locale. Alcuni punti di raccolta accettano apparecchi gratuitamente.

GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass die am Gerät angegebene Spannung für die lokale Netzspannung geeignet ist.
3. **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät hat eine Heizfunktion und seine Oberflächen können hohe Temperaturen erreichen. Daher muss dieses Gerät immer mit Vorsicht verwendet werden. Das Gerät darf nur von den Griffen und Griffflächen oder bei Verwendung von Hitzeschutz wie hitzebeständigen Handschuhen o.ä. berührt werden. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden können.
4. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder entfernen. Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen für die sichere Handhabung oder Reinigung.
5. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
6. Die Verwendung von Zubehör und Aufsätzen wird vom Hersteller nicht empfohlen, da dies zu Verletzungen führen kann.
7. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches

oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen auf.
10. Beim Transport eines Gerätes, das heißes Öl oder andere heiße Lebensmittel enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
11. Stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an einer Steckdose an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
12. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Schalten Sie dazu das Gerät aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie beim Ziehen des Netzsteckers immer den Stecker und ziehen Sie niemals am Kabel.
13. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers sollte nicht von Kindern

durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

15. Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
16. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker und das Gehäuse mit den elektrischen Komponenten und Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie sie niemals unter einem Wasserhahn aus.
17. Bewahren Sie alle Zutaten im Korb auf und überfüllen Sie ihn nicht.
18. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist. Legen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom unterbrochen wird und dies das Heißluftbraterergebnis beeinträchtigt.
19. Berühren Sie das Innere des Gerätes während des Betriebs nicht.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil beschädigt ist.
21. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie hinten und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät 10 cm Freiraum.
22. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
23. Beim Heißluft-Frittieren wird heißer Dampf durch die

Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

24. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

25. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche aufgestellt wird. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

26. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:

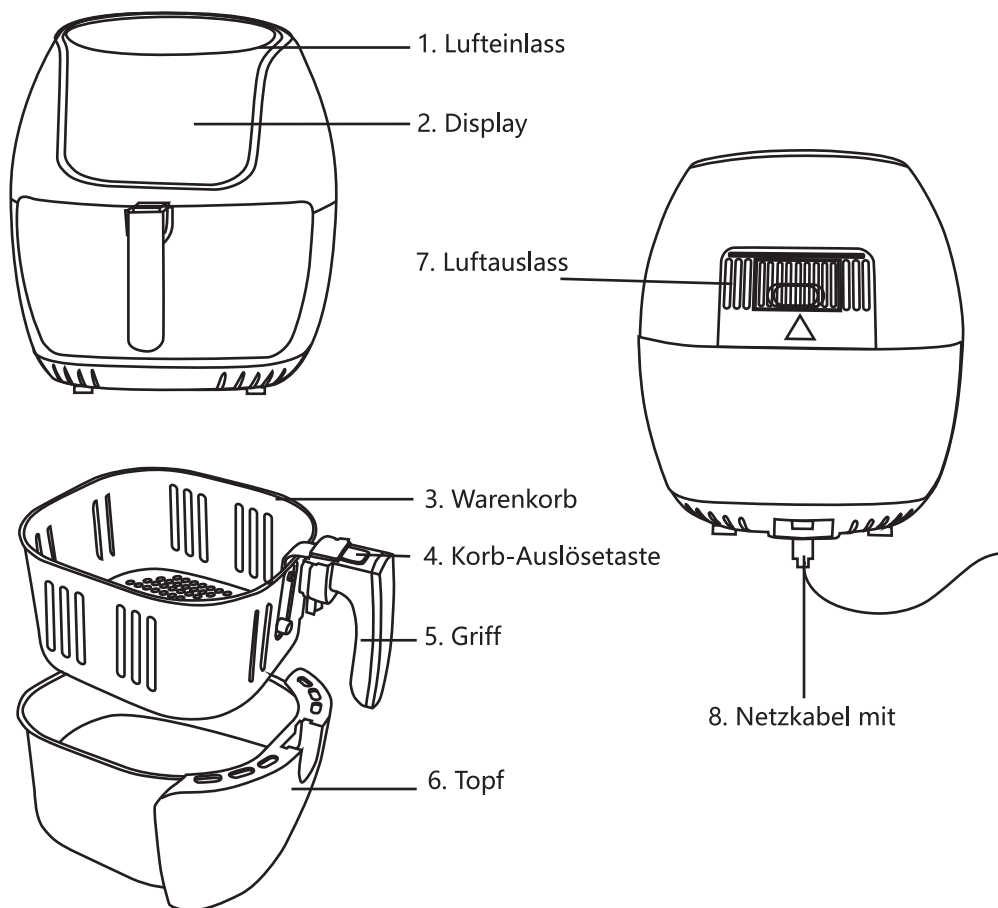
- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- Von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Umgebungen;
- Bed-and-breakfast-Umgebungen.

TECHNISCHE DATEN

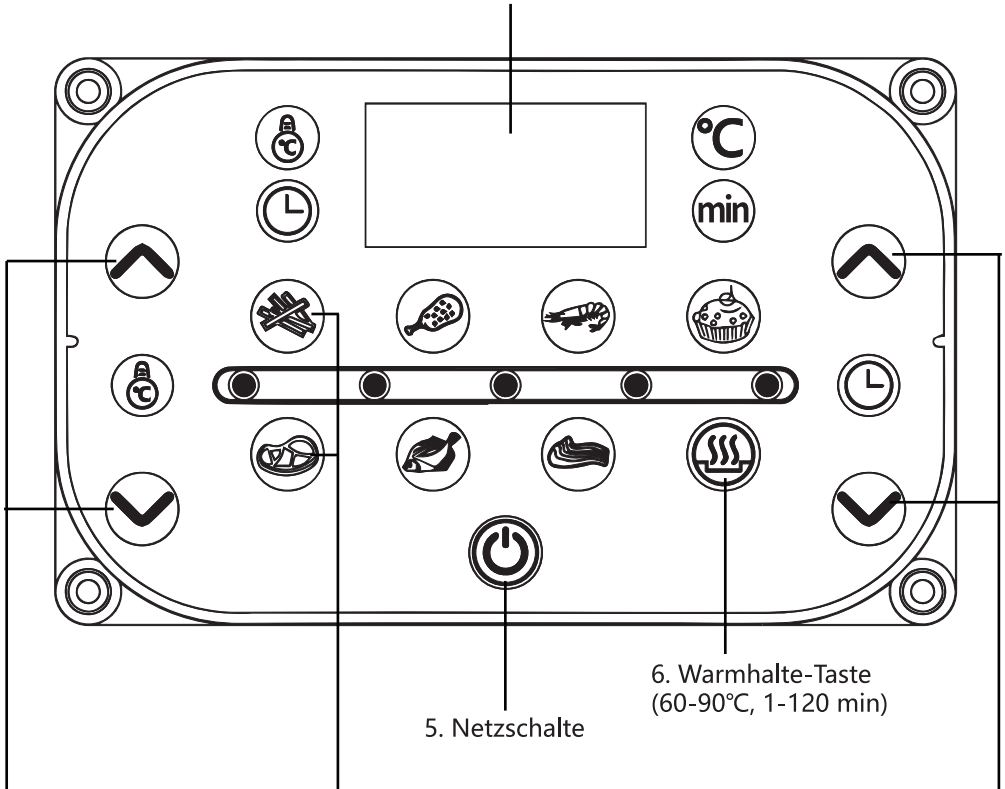
Modell-Nr.	300010PQX
Netzteil	220-240V ~ 50-60Hz
Leistungsaufnahme	1800W
Abmessungen	L378*W325*H357mm
Kapazität	7.7L

Die Spezifikationen und das Design können ohne Vorankündigung geändert werden.

PRODUKTÜBERSICHT



1. Zeit- und Temperaturanzeige



5. Netzschalte

6. Warmhalte-Taste
(60-90°C, 1-120 min)

4. Verwenden Sie diese Tasten, um die Garstufe auszuwählen. (Pommes frites, Trommelstöcke, Garnele, Kuchen, Steak, Fisch, Rippen)

2. Verwenden Sie diese Pfeile, um die Temperatur zu erhöhen und zu senken. (80-200°C)

3. Verwenden Sie diese Pfeile, um die Zeit zu erhöhen und zu verringern. (1-60min)

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittiertopf gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

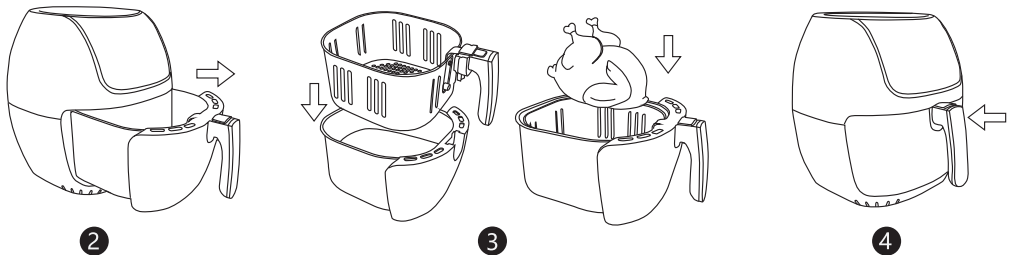
Hinweis: Zur Reinigung dieser Komponenten kann eine Geschirrspülmaschine verwendet werden.

3. Reinigen Sie das Produkt innen und außen mit einem feuchten Tuch.
4. **Warnung:** Bei der erstmaligen Verwendung kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben, der nicht schädlich ist und nach einigen Minuten verschwindet. Denn zum Schutz der Teile vor möglicher Reibung beim Transport wurde ein Schutzöl aufgetragen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Wenn die Stromversorgung angeschlossen ist, gibt die Fritteuse einen Piepton von sich. Der digitale Bildschirm leuchtet auf und schaltet sich dann aus. Nur der POWER-BUTTON leuchtet weiterhin, was bedeutet, dass sich die Fritteuse im Ruhezustand befindet.
- 2 Ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Luftfritteuse heraus.
- 3 Legen Sie die Zutaten in den Korb. Verwenden Sie den Frittierkorb niemals ohne den Korb darin.
- 4 Schieben Sie den Frittierkorb wieder in die Fritteuse.

Vorsicht: Berühren Sie die Innenseite des Frittiertopfs oder des Korbes nicht innerhalb von 30 Minuten nach Gebrauch, da es sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.



5. Drücken Sie im Ruhemodus den POWER-BUTTON. Der digitale Bildschirm leuchtet auf und die Fritteuse befindet sich im Standby-Modus. Auf dem Bildschirm wird abwechselnd die voreingestellte Zeit und Temperatur von "15 min" und "185°C" angezeigt. Sie kehrt in den Ruhemodus zurück, wenn er nicht innerhalb von 1 Minute betrieben wird.
6. **Handbetrieb:** Der Benutzer kann die Temperatur und die Frittierzeit manuell gemäß verschiedener Lebensmittel einstellen. Die Temperatur kann von 80°C bis 200°C (Schritte von 5°C) und die Zeit von 1 bis 60 Minuten (Schritte von 1 Minute) eingestellt werden, indem Sie ▲ or ▼ berühren und dann den POWER-BUTTON drücken, um den Garvorgang zu starten.

Die manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur ermöglicht viele verschiedene Kombinationen. Die folgende Tabelle zeigt einen Bereich von Garzeiten und Temperaturen für eine Vielzahl von Lebensmitteln.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die optimale Einstellung Ihrer Zutaten übernehmen.

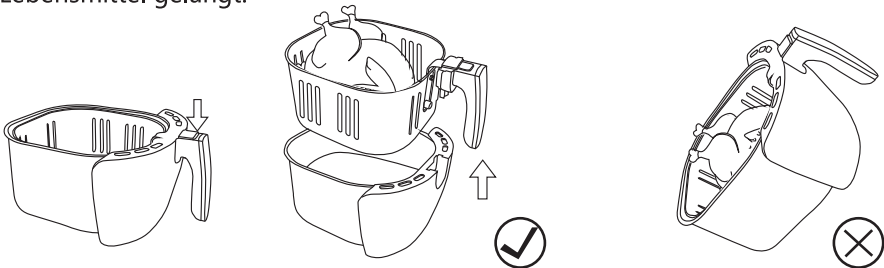
ZUTATEN	ZEIT (MIN)	TEMPERATUR	SCHÜTTELN	EXTRA INFO
KARTOFFELN UND POMMES FRITES				
Dünne gefrorene Pommes frites	12 - 16	200°C	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	12 - 20	200°C	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	18 - 25	180°C	Schütteln	Füge ½ Esslöffel Öl hinzu.
Hausgemachte Kartoffelspalten	18 - 22	180°C	Schütteln	Füge ½ Esslöffel Öl hinzu.
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12 - 18	200°C	Schütteln	Füge ½ Esslöffel Öl hinzu.
Rösti	15 - 18	180°C		
Kartoffelgratin	10 - 22	180°C		
FLEISCH UND GEFLÜGEL				
Steak	18 - 22	160°C		
Schweinekotelett	10 - 14	180°C		
Hamburger	7 - 14	180°C		
Wurstbrötchen	13 - 15	200°C		
Hähnchenkeule	18 - 25	180°C		
Hühnerbrust	10 - 15	180°C		
SNACKS				
Frühlingsrollen	8 - 10	200°C	Schütteln	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	6 - 10	200°C	Schütteln	
Gefrorene Fischstäbchen	6 - 10	200°C		
Gefrorene gebackene Käsesnacks mit Brotkrumen	10	200°C		
Gefülltes Gemüse	10	160°C		

7. **Menü-Modus:** Das Gerät verfügt über ein Menü mit sieben gängigen Lebensmitteln, die der Benutzer durch Drücken der entsprechenden Taste auswählen kann. Die gewählte Option, die Einstellzeit und die Temperatur werden auf dem Bildschirm angezeigt. Drücken Sie dann den POWER-BUTTON, um den Garvorgang zu starten.

Inhaltsstoffe	Standardtemperatur (°C)	Standardzeit (Minuten)
Pommes	200	20
Geflügelkeule	180	25
Garnelen	160	20
Kuchen	160	25
Steak	160	20
Fische	180	20
Rippen	180	15

Hinweis: Einige Zutaten müssen auf halbem Weg während des Garvorgangs geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn; der Vorgang wird unterbrochen. Schieben Sie dann den Korb wieder in die Fritteuse und das Garen wird fortgesetzt.

8. Die 5 Pieptöne des Timers bedeuten, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät heraus und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Überprüfen Sie, ob das Essen gar ist. Sie können auch die Taste KEEP WARM drücken, um das Essen bei 60-90°C bis zu 2 Stunden lang warm zu halten.
9. Um Lebensmittel in kleinen Stücken (z.B. Chips) auszuschütten, drücken Sie bitte den Entriegelungsknopf des Frittierkorbes und nehmen Sie ihn aus der Fritteuse. Kippen Sie den Frittierkorb vor dem Ausbau nicht um, da sonst zusätzliches Öl, das sich am Boden des Frittierkorbes angesammelt hat, an die Lebensmittel gelangt.



10. Die Zutaten aus dem Frittierkorb auf Schalen oder Teller geben.

Hinweis: Um große oder delikate Lebensmittel aus dem Frittierkorb zu nehmen, können Sie die Zange verwenden.

KOCHTIPPS

1. Im Vergleich zu großen Lebensmitteln benötigen kleine Lebensmittel weniger Zeit zum Kochen.
2. Während des Garvorgangs kann das Wenden kleinerer Stücke von Speisen das Endgaren verbessern und dazu beitragen, dass die Speisen gleichmäßig braten.
3. Das Hinzufügen einer kleinen Menge Öl zu den Rohstoffen ermöglicht es, dass die daraus resultierenden Lebensmittel knackiger werden. Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Zutaten einige Minuten ruhen, bevor sie in der Fritteuse gekocht werden.
4. Alle Lebensmittel, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
5. Durch die Verwendung von vorgefertigtem Teig kann Brot schnell und bequem hergestellt werden. Im Vergleich zu hausgemachtem Teig benötigt der vorgefertigte Teig eine kürzere Garzeit.
6. Garen Sie keine extrem fettigen Zutaten wie z.B. Würstchen in der Fritteuse.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	1. Der Stecker des Produkts wird nicht in die Steckdose gesteckt.	1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
Die in der Fritteuse gekochten Speisen werden nicht vollständig gekocht.	1. Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Frittierkorb. 2. Die gewählte Heiztemperatur ist zu niedrig. Die gewählte Garzeit ist zu kurz.	1. Legen Sie die Speisen in kleinen Mengen in den Frittierkorb, damit sie gleichmäßiger gebraten werden können. 2. Stellen Sie die Temperatur gemäß der obigen Tabelle oder Ihrem Rezept ein. 3. Stellen Sie die Zeit gemäß der obigen Tabelle oder Ihrem Rezept ein.
Die Speisen werden nicht gleichmäßig in der Fritteuse gekocht.	Einige Arten von Lebensmitteln sollten während des Garvorgangs gewendet werden.	Liegen einige Lebensmittel auf der Oberseite oder verbinden sich mit anderen (z.B. Pommes frites), so müssen diese während des Garvorgangs gedreht werden.
Das Frittiergut ist nicht knusprig.	Diese Speisen müssen in einer herkömmlichen Fritteuse gebacken werden.	Wählen Sie Zutaten, die für den Ofen geeignet sind, oder geben Sie etwas Öl zu den Zutaten, um ihre Knusprigkeit zu erhöhen.

<p>Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.</p>	<p>1. Das Lebensmittel hat einen hohen Ölgehalt. 2. es gibt Restöl vom letzten Gebrauch im Topf.</p>	<p>1. Beim Kochen von Lebensmitteln mit einem vergleichsweise hohen Ölgehalt in der Fritteuse dringt eine große Menge an öligen Dämpfen in den Topf ein und er kann heißer als sonst sein. Dies hat keinen Einfluss auf das endgültige Garergebnis. 2. Der weiße Rauch entsteht durch Erwärmen des Öls im Topf. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch reinigen.</p>
<p>Die Pommes frites sind nicht knusprig.</p>	<p>Die Kartoffeln sind vorher nicht richtig zubereitet worden.</p>	<p>1. Achten Sie darauf, dass die Kartoffelchips korrekt getrocknet werden, bevor Sie Öl hinzufügen. 2. Das Schneiden der Kartoffelchips in kleinere Größen macht sie leichter und knackiger. 3. Die Kartoffelchips können durch Zugabe von kleinen Mengen Öl leichter und knuspriger gemacht werden.</p>

REINIGUNG UND WARTUNG

Vorsicht: Der Korb, der Topf und die Innenseite des Gerätes sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

Hinweis: Entfernen Sie den Korb, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

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

3. Reinigen Sie den Korb und den Topf mit heißem Wasser, etwas Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Typ: Wenn Lebensmittel am Topf oder am Boden des Korbes haften

bleiben, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife. Legen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Korb und den Topf ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht abrasiven Schwamm.

LAGERUNG

Lassen Sie die Fritteuse vor der Lagerung vollständig abkühlen. Bewahren Sie die Fritteuse an einem trockenen Ort auf. Stellen Sie während der Lagerung keine schweren Gegenstände auf die Fritteuse, da dies zu möglichen Schäden an der Fritteuse führen kann.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler achten wir auf die Umwelt.

Daher bitten wir Sie, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien einzuhalten. Dies wird dazu beitragen, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Komponenten enthält, muss es mit seinem Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, um sich über Ihre Entsorgungs- und Verwertungsmöglichkeiten zu informieren.

Das Gerät sollte zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum gebracht werden. Einige Sammelstellen akzeptieren Geräte kostenlos.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees alle instructies.
2. Controleer of de spanning aangegeven op het apparaat geschikt is voor de plaatselijke netspanning.
3. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat heeft een verwarmingsfunctie en de behuizing ervan kan hoge temperaturen bereiken. Daarom moet dit apparaat **VOORZICHTIG** worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt bij de handgrepen en grijpvlakken of met hittebestendige middelen, zoals hittebestendige handschoenen of iets dergelijks. Andere vlakken op het apparaat dan de bedoelde grijpvlakken hebben voldoende tijd nodig om af te koelen voordat ze kunnen worden aangeraakt.
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen toevoegt of verwijdert. Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat u er op veilige manier mee kunt omgaan of het kunt schoonmaken.
5. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbare gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

6. Het gebruik van accessoires en hulpstukken wordt niet aanbevolen door de fabrikant, omdat dit letsel kan veroorzaken.
7. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
8. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of een hete oven.
10. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of ander heet voedsel bevat.
11. Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
12. Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is. Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is. Trek aan de stekker en nooit aan het snoer bij het loskoppelen.
13. Gebruik dit apparaat niet voor iets anders dan voor het beoogde gebruik.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, zolang zij toezicht of instructies hebben

gekregen over het gebruik van dit apparaat in een veilige manier en zij ten volle de aanwezige gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud zouden niet door kinderen mogen gedaan worden, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

15. Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
16. Dompel het snoer, de stekker en de behuizing met de elektrische componenten en verwarmingselementen nooit onder in water en spoel ze nooit af onder een kraan.
17. Doe alle ingrediënten in de mand en stop deze niet te vol.
18. Bedek de luchtinlaat of de luchtuitlaat niet wanneer het apparaat in werking is. Plaats niets op het apparaat, omdat de luchtstroom dan wordt verstoord en dit het resultaat van de hete lucht friteuse nadelig beïnvloedt.
19. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is.
20. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of een ander onderdeel beschadigd is.
21. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije

ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.

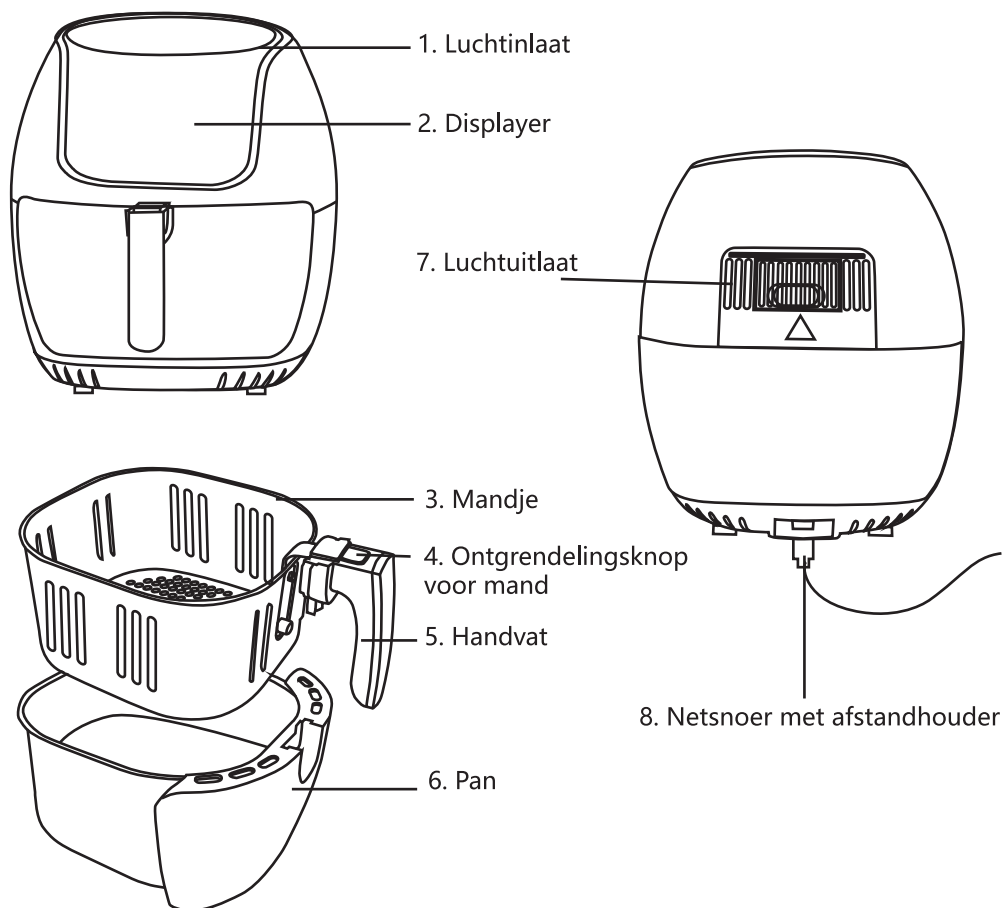
22. Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
23. Wanneer de hete lucht friteuse in werking is, komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaatopeningen. Let ook op de hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
24. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat ontsnapt. Wacht tot er geen rook meer is, voordat u de pan uit het apparaat haalt.
25. Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
26. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of soortgelijk gebruik zoals:
 - in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - in boerenwoningen
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - in B&B omgevingen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

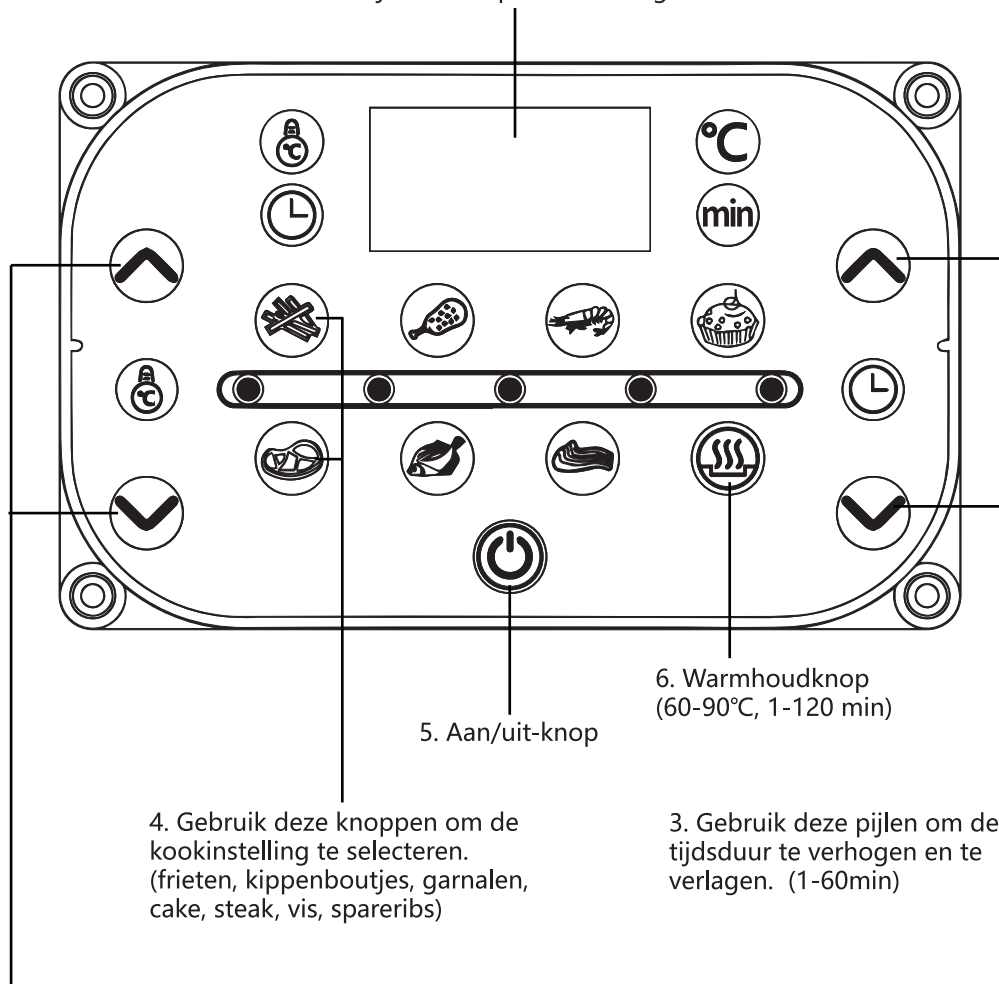
Model No.	300010PQX
Stroomvoorziening	220-240V ~ 50-60Hz
Stroomverbruik	1800W
Afmetingen	L378*B325*H357mm
Capaciteit	7.7L

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PRODUCTOVERZICHT



1. Tijd- en temperatuurweergave



4. Gebruik deze knoppen om de kookinstelling te selecteren. (frietten, kippenboutjes, garnalen, cake, steak, vis, spareribs)

2. Gebruik deze pijlen om de temperatuur te verhogen en te verlagen. (80-200 °C)

6. Warmhoudknop
(60-90°C, 1-120 min)

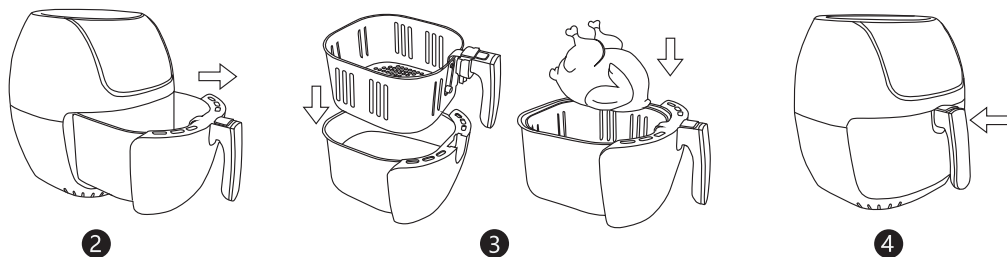
3. Gebruik deze pijlen om de tijdsduur te verhogen en te verlagen. (1-60min)

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakking.
 2. Reinig de frituurmand en de braadpan grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Opmerking: Deze componenten kunnen in de vaatwasser gewassen worden.
3. Reinig de binnen- en buitenkant van het product met een natte doek.
 4. **Waarschuwing:** Bij het eerste gebruik kan de fritouse een lichte geur afgeven die niet schadelijk is en na enkele minuten verdwijnt. Dit komt omdat een beschermende olie werd aangebracht om onderdelen te beschermen tegen mogelijke wrijving tijdens transport.

BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

1. Wanneer de stroom is aangesloten, maakt de luchtfriteuse een piepgeluid. Het digitale scherm licht op en wordt vervolgens uitgeschakeld. Alleen de AAN / UIT-knop blijft verlicht, wat aangeeft dat de luchtfriteuse in de slaapstand staat.
 2. Trek de frituurpan voorzichtig uit de luchtfriteuse.
 3. Doe de ingrediënten in de mand. Gebruik de frituurpan nooit zonder de mand erin.
 4. Schuif de frituurpan terug in de luchtfriteuse.
- LET OP:** Raak de binnenkant van de frituurpan of de mand niet binnen 30 minuten na gebruik aan, want deze wordt erg heet. Houd de pan alleen bij het handvat vast.



5. Druk in de slaapstand op de AAN / UIT-KNOP. Het digitale scherm licht op en de fritouse staat in de stand-by modus. Het scherm toont afwisselend de standaardtijd en -temperatuur van "15 min" en "185°C". Het keert terug naar de slaapstand als het niet binnen 1 minuut wordt bediend.
6. **Handmatige modus:** Gebruikers kunnen de temperatuur en frituurtijd handmatig instellen op basis van verschillende voedingsproducten. De temperatuur kan worden ingesteld van 80°C tot 200°C (verhogen met telkens 5°C), en de tijd kan worden ingesteld van 1 tot 60 minuten (verhogen met telkens 1 minuut) door te drukken op ▲ of ▼ en vervolgens op de AAN/UIT-knop om het kookproces te starten. Door het handmatig instellen van de kooktijd en temperatuur verkrijgt men veel verschillende combinaties. De volgende tabel geeft een reeks kooktijden en temperaturen weer voor verschillende gerechten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen ter referentie zijn. Omdat ingrediënten verschillen qua herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

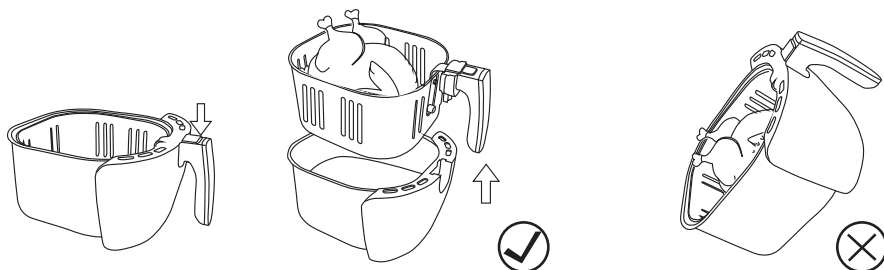
INGREDIËNTEN	TIJD (MIN)	TEMPERATUUR	SCHUDDEN	EXTRA INFO
AARDAPPELEN EN FRIETEN				
Dunne bevroren frietten	12 - 16	200°C	Schudden	
Dikke bevroren frietten	12 - 20	200°C	Schudden	
Zelfgemaakte frieten (8x8 mm)	18 - 25	180°C	Schudden	Voeg ½zel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18 - 22	180°C	Schudden	Voeg ½zel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12 - 18	200°C	Schudden	Voeg ½zel olie toe
Rosti	15 - 18	180°C		
Aardappelgratin	10 - 22	180°C		
VLEES EN GEOGELTE				
Biefstuk	18 - 22	160°C		
Karbonade	10 - 14	180°C		
Hamburger	7 - 14	180°C		
Worstenbroodje	13 - 15	200°C		
Kippenbout	18 - 25	180°C		
Kipfilet	10 - 15	180°C		
SNACKS				
Loempia's	8 - 10	200°C	Schudden	
Bevroren kipnuggets	6 - 10	200°C	Schudden	
Bevroren vissticks	6 - 10	200°C		
Bevroren gepaneerde kaassnacks	10	200°C		
Gevulde groenten	10	160°C		

7. **Menufunctie:** Het apparaat heeft een menu met zeven veelvoorkomende voedingsmiddelen die de gebruiker kan kiezen door op de bijbehorende knop te drukken. De gekozen optie, tijdstelling en temperatuur verschijnen op het scherm. Druk vervolgens op de AAN/UIT-KNOP om het kookproces te starten.

Ingrediënten	Default temperature (°C)	Standaardtijd (minuten)
Frieten	200	20
Kippenboutjes	180	25
Garnalen	160	20
Cake	160	25
Biefstuk	160	20
Vis	180	20
Spareribs	180	15

Opmerking: Sommige ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden geschud. Om de ingrediënten te schudden, trekt u de mand bij het handvat uit het apparaat en schudt u deze; het koken is tijdelijk stopgezet. Schuif vervolgens de mand terug in de luchtfriteuse en het koken gaat verder.

8. De 5 piepjes van de timer betekenen dat de ingestelde tijd is verstreken. Trek de frituurpan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Controleer of het voedsel gaar is U kunt ook op de KEEP WARM-knop drukken om voedsel maximaal 2 uur op 60-90°C te houden.
9. Om voedsel in kleine stukjes (bijv. friet) uit te schenken, drukt u op de ontgrenselknop van de frituurmand en haalt u deze uit de frituurpan. Kantel de frituurmand niet om voordat u deze losmaakt, omdat hierdoor extra olie die zich onderaan de frituurpan heeft verzameld, op de voedselingredienten kan lekken.



10. Schenk het voedsel uit de frituurmand in kommen of op borden.

Opmerking: U kunt de tang gebruiken om grote of breekbare voedselstukken uit de frituurmand te halen.

Kooktips:

1. Vergeleken met grote stukken voedsel, hebben kleinere stukken minder tijd nodig om gaar te worden.
2. Tijdens het kookproces kan het omdraaien van kleinere stukken voedsel het uiteindelijke kookresultaat verbeteren en kan het voedsel gelijkmatig bakken.
3. Door een beetje olie aan de rauwe ingrediënten toe te voegen, zijn ze - eens gaar- krokanter. Na het toevoegen van de olie moeten de ingrediënten enkele minuten rusten voordat ze in de luchtfriteuse worden gekookt.
4. Elk soort voedsel dat in een oven kan worden gekookt, kan ook in de luchtfriteuse worden gekookt.
5. Brood kan snel en gemakkelijk worden gemaakt met behulp van kant-en-klaar gistdeeg. In vergelijking met zelfgemaakt deeg vereist dit gistdeeg een kortere baktijd.
6. Bak geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de luchtfriteuse.

PROBLEEMOPLOSSING:

Probleem	Mogelijke Oorzaken	Oplossing
De friteuse werkt niet	1. De stekker van het product zit niet in het stopcontact.	1. Steek de stekker in een geaard stopcontact
Het voedsel wordt niet gaar	1. Er zijn te veel voedselstukken in de frituurmand 2. De geselecteerde verwarmings-temperatuur is te laag. De geselecteerde kooktijd is te kort.	1. Plaats het voedsel in kleine porties in de frituurmand zodat het gelijkmatiger wordt gebakken. 2. Stel de temperatuur in volgens de bovenstaande tabel of uw recept. 3. Stel de temperatuur in volgens de bovenstaande tabel of uw recept.
Het voedsel is niet gelijkmatig gebakken in de friteuse	Sommige voedselsoorten moeten tijdens het bakken worden omgedraaid.	Als sommige stukken voedsel bovenop liggen of samenplakken (bijv. Friet), moeten deze tijdens het kookproces worden omgedraaid.
Het gebakken voedsel is niet knapperig	Dit voedsel moet in een conventionele friteuse worden gebakken.	Kies ingrediënten die geschikt zijn voor gebruik in de oven of voeg wat olie toe aan de ingrediënten om ze knapperig te maken.

<p>Er komt witte rook uit het apparaat.</p>	<p>1.Het voedsel heeft een hoog oliegehalte. Er is resterende olie van het laatste gebruik in de pan.</p>	<p>1. Wanneer u voedsel met een relatief hoog oliegehalte in de friteuse kookt, komt er een grote hoeveelheid oliedampen vrij in de pan en kan deze heter zijn dan normaal. Dit heeft geen invloed op het uiteindelijke kookresultaat. 2. De witte rook ontstaat doordat de olie in de pan wordverwarmd. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik schoonmaakt.</p>
<p>De frieten zijn niet knapperig</p>	<p>De aardappelen zijn vooraf niet goed bereid.</p>	<p>1.Laat de aardappelchips correct uitlekken voordat u er olie aan toevoegt. 2. De aardappelchips worden lichter en knapperiger, wanneer u ze in dunnere afmetingen snijdt. 3. De aardappelchips kunnen lichter en knapperiger worden gemaakt door er wat olie aan toe te voegen.</p>

REINIGING EN ONDERHOUD

LET OP: De mand, de pan en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om deze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Reinig het apparaat na elk gebruik.

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

Opmerking: Verwijder de mand zodat de lichtfriteuse sneller kan afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3. Maak de mand en pan schoon met heet water, wat vloeibare zeep en een niet-schurende spons. U kunt een ontvettende vloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: Indien er voedsel vastkleeft aan de pan of op de bodem van de mand, dan vult u de pan met heet water en wat vloeibare zeep. Plaats de

mand in de pan en laat de mand en pan ongeveer 10 minuten weken.

4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.

OPSLAG

Laat de luchtfriteuse volledig afkoelen voordat u deze opbergt. Bewaar de friteuse op een droge plaats. Plaats tijdens de opslag geen zware voorwerpen op de friteuse, omdat deze hierdoor schade kan oplopen.

AFVALVERWERKING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu.

Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat deze items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.

U moet het apparaat en zijn verpakking weggoeien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moet het aan het einde van zijn levensduur samen met zijn accessoires gescheiden van het huishoudelijk afval worden weggegooid.

Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over afvalverwerking en recyclingmogelijkheden.

Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclingcentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis.

GARANTIE: 2 JAAR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions.
2. Vérifiez que la tension indiquée sur l' appareil corresponde à la tension de votre domicile.
3. **ATTENTION** : Cet appareil électrique a pour fonction de chauffer et les surfaces du produit peuvent générer une température élevée. Par conséquent, cet appareil doit toujours être utilisé avec **PRÉCAUTION**. L'équipement ne doit être touché que par les poignées et les surfaces de préhension prévues à cet effet, ou avec une protection thermique telle que des gants de cuisine ou autre. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment refroidi avant d'être touchées.
4. Débranchez la prise avant de nettoyer l' appareil. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces. L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour se refroidir avant d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
5. Si le câble d' alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou des personnes de qualification similaire afin d' éviter tout danger.
6. L' utilisation d' accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des blessures.
7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique

uniquement.

8. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes telles que cuisinières à gaz, plaques chauffantes et fours.
10. Il est important d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
12. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Pour le déconnecter, éteignez toutes les commandes, puis retirez la prise murale. Tirez toujours de la prise, ne tirez pas sur le câble.
13. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles initialement prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont sous surveillance, ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage ni l'entretien de cet appareil à moins d'être âgés de plus de 8 ans et être sous surveillance. Gardez l'appareil et son

câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

15. Ne faites pas fonctionner l' appareil avec une minuterie ou un système de télécommande.
16. Ne plongez jamais le câble, la prise et les parties contenant des composants électriques et les éléments chauffants dans de l'eau ou sous le robinet.
17. Introduisez tous les ingrédients dans le panier sans trop le remplir.
18. Ne couvrez pas l' entrée et la sortie d' air lorsque l' appareil fonctionne. Ne posez rien sur l'appareil, le débit d'air serait perturbé et affecterait le résultat de cuisson à l'air chaud.
19. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
20. N'utilisez pas l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
21. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm au-dessus de l'appareil.
22. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
23. Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude

est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

24. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de celui-ci. Attendez que les émissions de fumée cessent avant de retirer le récipient.

25. Assurez-vous que la friteuse repose sur une surface horizontale, nivelée et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

26. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :

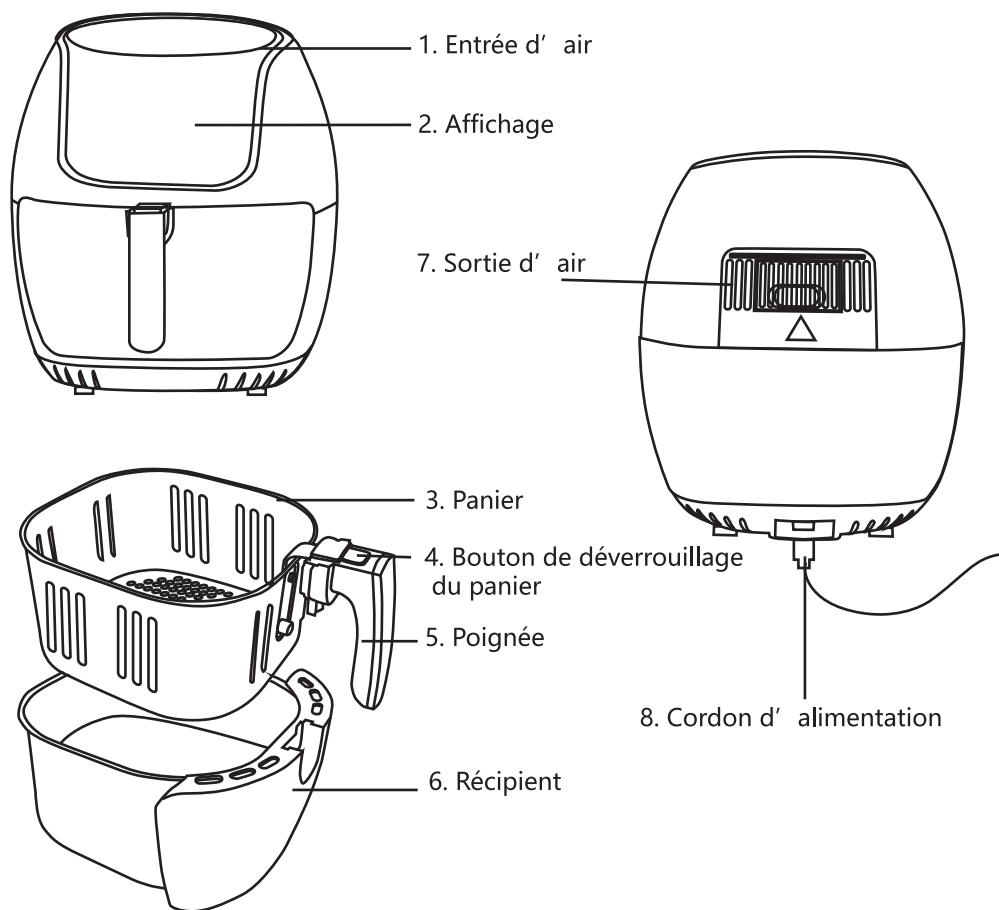
- les cuisines du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- par des clients d' hôtels, motels et autres environnements de type résidentiels.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

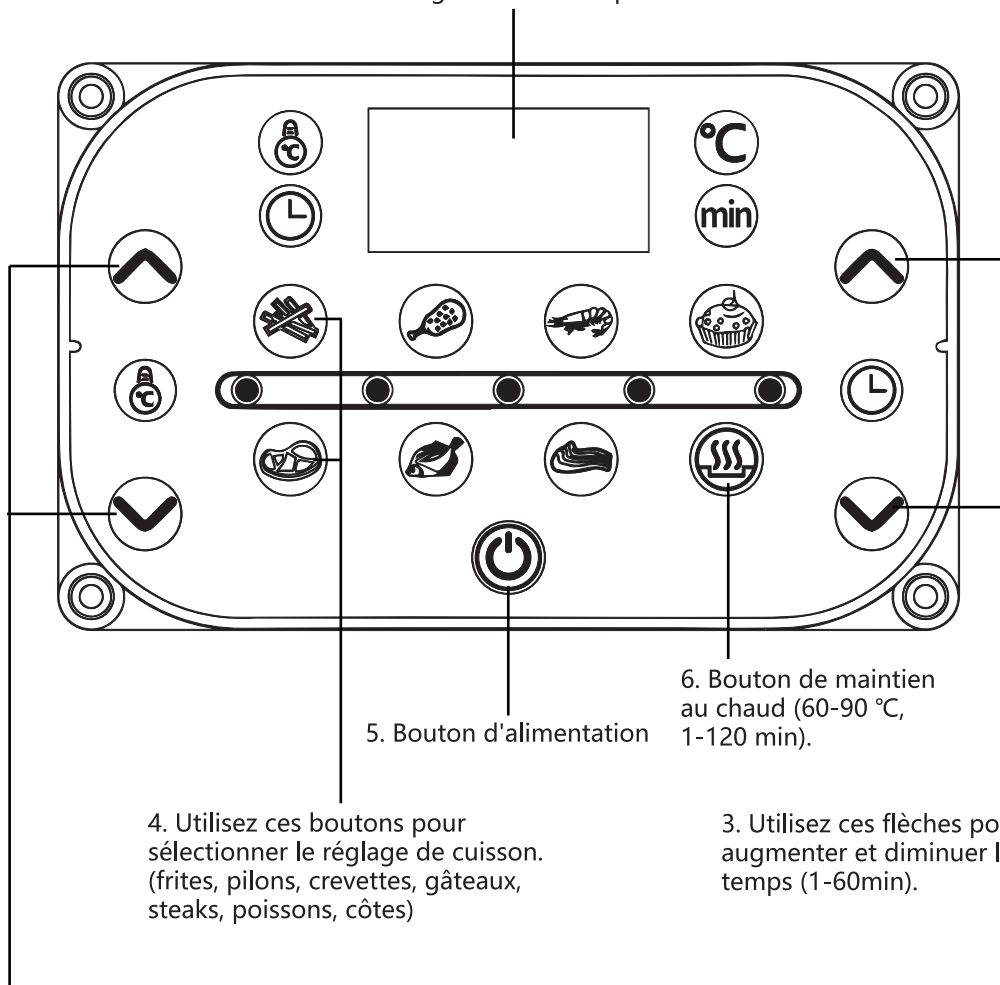
Modèle N°	300010PQX
Alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance	1800W
Dimensions	378*325*357mm (L*I*h)
Capacité	7.7L

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à des modifications sans préavis.

SCHÉMA DE L' APPAREIL



1. Affichage heure et température



5. Bouton d'alimentation

6. Bouton de maintien au chaud (60-90 °C, 1-120 min).

4. Utilisez ces boutons pour sélectionner le réglage de cuisson. (frites, pilons, crevettes, gâteaux, steaks, poissons, côtes)

3. Utilisez ces flèches pour augmenter et diminuer le temps (1-60min).

2. Utilisez ces flèches pour augmenter et diminuer la température (80-200 °C).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

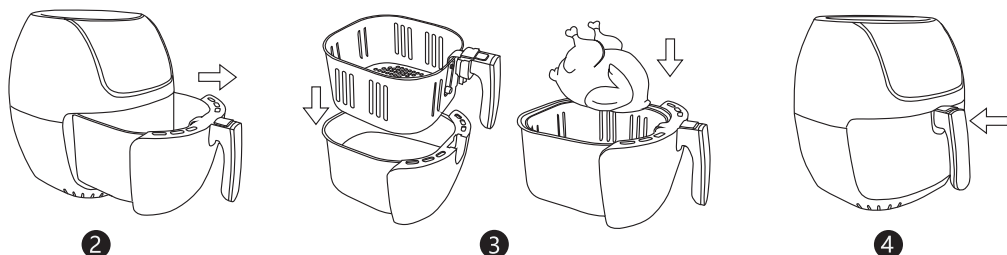
1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
 2. Lavez le panier et le récipient de cuisson avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.
- Remarque : Ces éléments peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
 4. Attention: Lors de la première utilisation, la friteuse à air peut émettre une légère odeur sans danger qui disparaîtra au bout de quelques minutes. En effet, une huile protectrice a été appliquée pour protéger les pièces de tout frottement possible pendant le transport.

MODE D' EMPLOI

1. Lorsque le courant est branché, la friteuse à air émet un bip sonore. L'écran numérique s'allume puis s'éteint. Seul le bouton d'alimentation reste allumé, ce qui indique que la friteuse à air est en mode veille.

- 2 Tirez délicatement le récipient hors de la friteuse.
- 3 Placez les ingrédients dans le panier. Ne jamais utiliser le récipient sans le panier.
- 4 Faites glisser le récipient et le panier dans la friteuse.

Attention : Ne touchez pas l'intérieur du récipient de la friteuse ni le panier dans les 30 minutes suivant l'utilisation, car ils peuvent être très chaud. Tenez seulement le récipient par la poignée.



5. En mode veille, appuyez sur le bouton POWER. L'écran numérique s'allume et la friteuse à air est en mode veille. L'écran affichera alternativement l'heure et la température par défaut de «15 min» et «185°C». Il repasse en mode veille s'il n'est pas utilisé dans la minute.
6. **Mode manuel :** Les utilisateurs peuvent régler manuellement la température et le temps de friture en fonction des différents aliments. La température peut être ajustée de 80°C à 200°C (par incréments de 5°C), et le temps peut être ajusté de 1 à 60 minutes (par incréments d' 1 minute) en touchant ▲ ou ▼ puis en appuyant sur le bouton d'alimentation pour démarrer le processus de cuisson. Le réglage manuel du temps de cuisson et de la température permet de nombreuses combinaisons différentes. Le tableau suivant détaille une plage de temps de cuisson et de températures pour une variété d'aliments.

Remarque : Ces paramètres sont à titre de référence uniquement. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

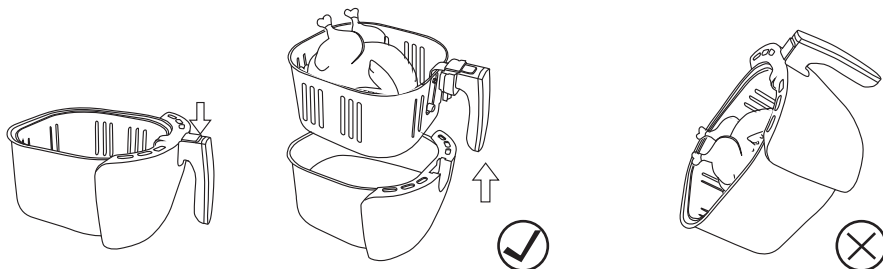
ALIMENTS	TEMPS (MIN)	TEMPÉRATURE	REMUER LES ALIMENTS	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
POMMES DE TERRE ET FRITES				
Frites surgelées fines	12 - 16	200°C	Remuer	
Frites surgelées épaisses	12 - 20	200°C	Remuer	
Frites maison (8 x 8 mm)	18 - 25	180°C	Remuer	Ajoutez ½cuillère à soupe d'huile.
Quartiers de pommes de terre maison	18 - 22	180°C	Remuer	Ajoutez ½cuillère à soupe d'huile.
Cubes de pommes de terre maison	12 - 18	200°C	Remuer	Ajoutez ½cuillère à soupe d'huile.
Rosti	15 - 18	180°C		
Pommes de terre gratin	10 - 22	180°C		
VIANDE ET VOLAILLE				
Bifteck	18 - 22	160°C		
Côtes de porc	10 - 14	180°C		
Burger	7 - 14	180°C		
Saucisses	13 - 15	200°C		
Pilons	18 - 25	180°C		
Poitrine de poulet	10 - 15	180°C		
SNACKS				
Rouleaux de printemps	8 - 10	200°C	Remuer	
Nuggets de poulet congelés	6 - 10	200°C	Remuer	
Bâtonnets de poisson surgelés	6 - 10	200°C		
Snacks de fromage surgelés	10	200°C		
Légumes farcis	10	160°C		

7. **Mode Programme** : L'appareil propose des programmes pour sept aliments courants que l'utilisateur peut choisir en appuyant sur le bouton correspondant. L'option choisie, l'heure et la température de réglage apparaîtront à l'écran. Ensuite, appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le processus de cuisson.

Ingrédients	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (minutes)
Frites	200	20
Pilons	180	25
Crevettes	160	20
Gâteaux	160	25
Steak	160	20
Poissons	180	20
Côtes	180	15

Remarque : Certains ingrédients nécessitent d' être remués à mi-cuisson. Pour remuer les ingrédients, tirez le panier hors de l'appareil à l' aide de la poignée et secouez-le. La cuisson s'interrompt au moment où vous retirez le panier. Lorsque vous le replacerez dans la friteuse, la cuisson reprendra.

8. Les 5 bips de la minuterie signifient que le temps défini s'est écoulé. Retirez le récipient de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez si les aliments sont cuits. Vous pouvez également appuyer sur le bouton KEEP WARM pour maintenir les aliments au chaud à 60-90°C pendant 2 heures maximum.
9. Pour retirer des aliments en petits morceaux (par ex, des frites), appuyez sur le bouton de dégagement du panier à friture et retirez-le du récipient. Ne renversez pas le panier avant de le démonter, car tout excès d' huile recueilli au fond du récipient risquerait de fuir sur les aliments.



10. Versez les aliments du panier à friture dans un bol ou une assiette.

Remarque : Pour retirer des aliments volumineux ou fragiles, nous vous recommandons d' utiliser des pinces.

CONSEILS DE CUISSON

1. Les petits aliments ont souvent besoin d' un temps de préparation un peu plus court que les aliments plus grands.
2. Remuer les aliments les plus petits pendant la cuisson permet d' optimiser le résultat final et peut aider à prévenir une friture inégale.
3. Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Après avoir ajouté l'huile, les ingrédients doivent reposer pendant plusieurs minutes avant de les cuire dans la friteuse.
4. Tous les aliments pouvant être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse à air.
5. Utilisez de la pâte préparée à l' avance pour faire des collations rapides et faciles. La pâte préalablement préparée nécessite un temps de cuisson inférieur à une pâte maison.
6. Ne faites pas cuire des ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	1. L' appareil n' est pas branché.	1. Branchez la friteuse à une prise mise à la terre.
Les aliments cuits par la friteuse sont insuffisamment cuits.	1. La quantité de nourriture dans le panier est excessive. 2. La température sélectionnée est trop basse. 3. Le temps de cuisson sélectionné est trop court.	1. Placez les aliments dans le panier de friture en petites quantités afin de pouvoir les frire plus uniformément. 2. Réglez la température en fonction du tableau ci-dessus ou de votre recette. 3. Réglez le temps selon le tableau ci-dessus ou votre recette.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson.	Les aliments qui sont couverts ou qui se croisent entre eux (comme les frites) doivent être remués durant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé des snacks pour la cuisson en friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou mettez dessus un petit peu d' huile pour un résultat plus croustillant.

<p>De la fumée blanche s' échappe de la friteuse.</p>	<p>1. Les aliments ont une teneur élevée en huile. 2. Il y a de l'huile résiduelle de la dernière utilisation à l'intérieur du récipient.</p>	<p>1. Lors de la cuisson d'aliments à teneur en huile relativement élevée dans la friteuse à air, une grande quantité de vapeurs huileuses s'infiltrera dans le récipient et celle-ci pourrait être plus chaude que d'habitude. Cela n'affectera pas le résultat final de la cuisson. 2. La fumée blanche est produite en chauffant l'huile à l'intérieur du récipient. Assurez-vous de nettoyer le récipient après chaque utilisation.</p>
<p>Les frites ne sont pas croustillantes</p>	<p>Les pommes de terre n' ont pas été préparées correctement.</p>	<p>1. Assurez-vous de bien égoutter les frites avant d'ajouter de l'huile. 2. Couper les frites en petites tailles les rendra plus claires et plus croustillantes. 3. Les frites peuvent être rendues plus légères et plus croustillantes en leur ajoutant de petites quantités d' huile.</p>

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention : Le panier, le récipient et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Débranchez l' appareil et laissez-le refroidir.

Remarque : Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le panier et le récipient avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Conseil : Si de la nourriture est collée au récipient ou au fond du panier,

remplissez le récipient avec de l' eau chaude et du savon liquide. Placez le panier dans le récipient et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

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

RANGEMENT

Laissez l' appareil refroidir complètement avant de le ranger. Rangez-le dans un endroit sec. Ne placez aucun objet lourd sur la friteuse pendant le stockage, vous risqueriez de l' endommager.

RECYCLAGE



En tant que fabricant responsable, nous nous soucions de l'environnement.

Pour cette raison, nous vous invitons à suivre la procédure d'élimination appropriée pour l'appareil et les matériaux d'emballage. Cela contribuera à préserver les ressources naturelles et à garantir que celles-ci soient recyclées de manière à protéger la santé et l'environnement.

Vous devez éliminer cet appareil et son emballage conformément aux lois et règlements en vigueur.

Puisqu'ils contiennent des composants électroniques, l'appareil et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil atteint sa fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur l'élimination et le recyclage.

L'appareil doit être amené à votre point de collecte local pour recyclage. Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

GARANTIE: 2 ANS

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Leia todas as instruções.
2. Verifique se a voltagem indicada no aparelho é adequada para a voltagem da rede local.
3. AVISO: Este aparelho elétrico tem uma função de aquecimento e suas superfícies podem atingir altas temperaturas. Portanto, este aparelho deve sempre ser usado com CUIDADO. O aparelho só deve ser tocado pelas alças e pelas superfícies de aperto ou ao usar proteção térmica, como luvas resistentes ao calor ou similares. As superfícies que não sejam as superfícies de preensão pretendidas devem ter tempo suficiente para esfriar antes de poderem ser tocadas.
4. Desconecte o aparelho da tomada antes de limpá-lo. Deixe esfriar completamente antes de adicionar ou remover peças. O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar para um manuseio ou limpeza seguros.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar um risco.
6. O uso de acessórios e conexões não é recomendado pelo fabricante, pois isso pode causar ferimentos.
7. Este aparelho foi projetado apenas para uso

doméstico.

8. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão e não toque em superfícies quentes.
9. Não coloque o aparelho em cima ou perto de queimadores a gás ou elétricos quentes ou em um forno aquecido.
10. Deve-se tomar muito cuidado ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros alimentos quentes.
11. Não conecte o aparelho a uma tomada ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.
12. Desligue sempre o aparelho enquanto não estiver em uso. Para fazer isso, desligue o aparelho e remova o plugue da tomada. Ao desconectar, sempre segure o plugue e nunca puxe o fio.
13. Não use este aparelho para outra finalidade que não a pretendida.
14. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso seguro do aparelho e entenderem o riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que

sejam maiores de 8 anos e supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

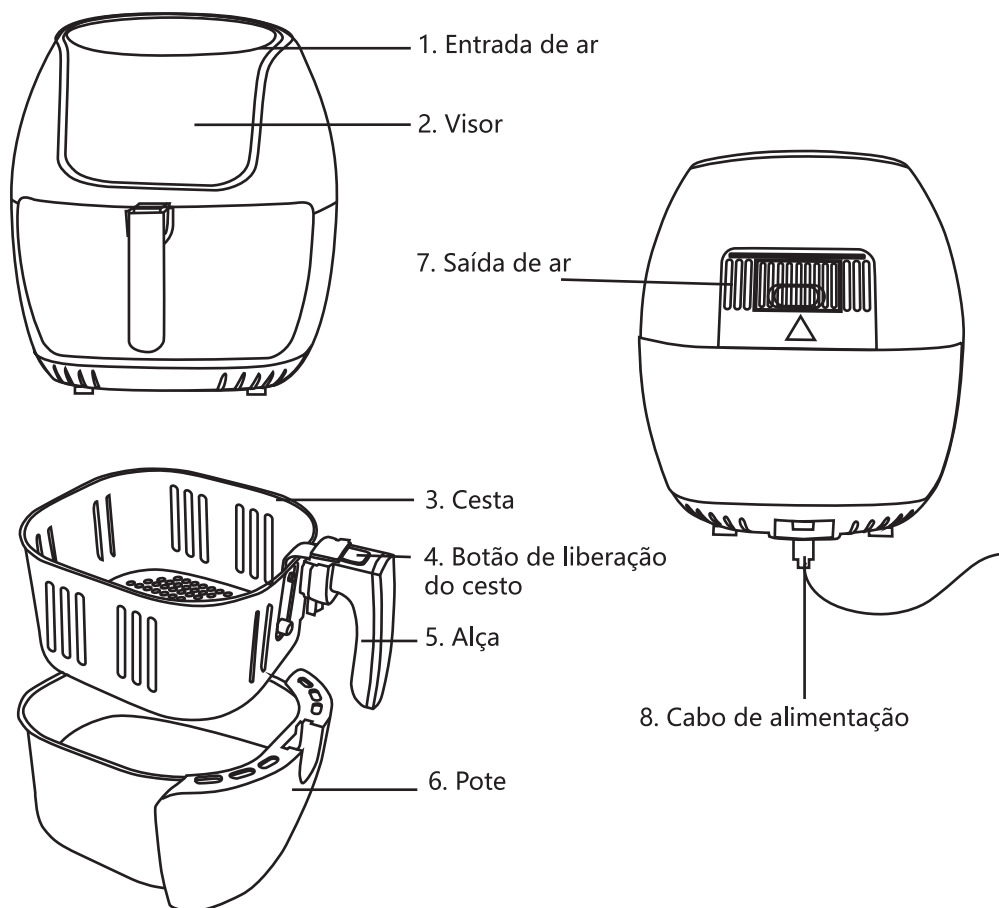
15. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um timer externo ou de um sistema de controle remoto separado.
16. Nunca mergulhe o cabo, o plugue e o alojamento que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento em água e nunca os enxágue com água corrente.
17. Mantenha todos os ingredientes na cesta e não encha demais.
18. Não cubra a entrada ou saída de ar quando o aparelho estiver em funcionamento. Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e isso afetará o resultado da fritura de ar quente.
19. Não toque na parte interna do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
20. Não utilize o aparelho se houver danos no plugue, no cabo de alimentação ou em qualquer outra peça.
21. Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
22. Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.

23. Durante a fritura de ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Além disso, tenha cuidado com o vapor quente e o ar ao remover a panela do aparelho.
24. Desconecte imediatamente o aparelho se houver fumo escuro saindo dele. Aguarde o fumo parar antes de retirar a panela do aparelho.
25. Certifique-se de que o aparelho seja colocado em uma superfície horizontal, uniforme e estável. Não coloque o aparelho em uma superfície não resistente ao calor.
26. Este aparelho foi projetado para uso em residências e aplicações similares, como:
 - Áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Farmhouses;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;Ambientes tipo cama e pequeno almoço.

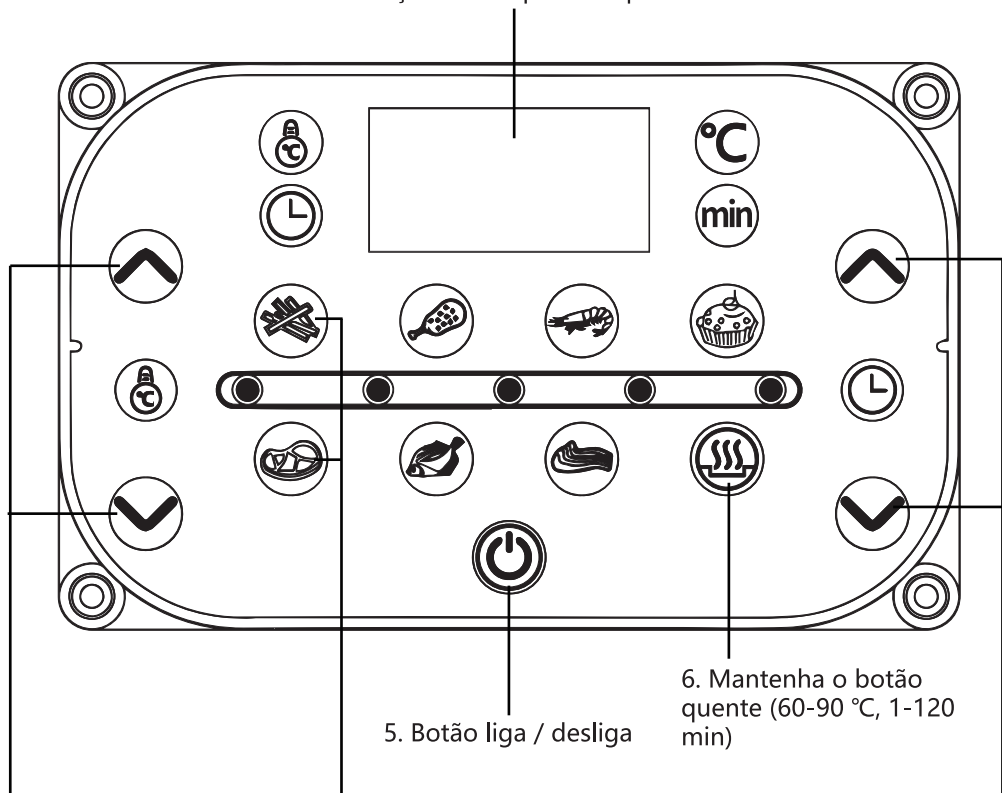
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No.	300010PQX
Fonte de energia	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo de energia	1800W
Dimensões	L378*W325*H357mm
Capacidade	7.7L

As especificações e o design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

REVISÃO PRODUTO

1. Exibição de tempo e temperatura



4. Use estes botões para seleccionar a configuração de cozimento. (batatas fritas, coxinhas, camarão, bolo, bife, peixe, costelas)

2. Use estas setas para aumentar e diminuir a temperatura. (80-200 °C)

3. Use estas setas para aumentar e diminuir o tempo. (1-60min)

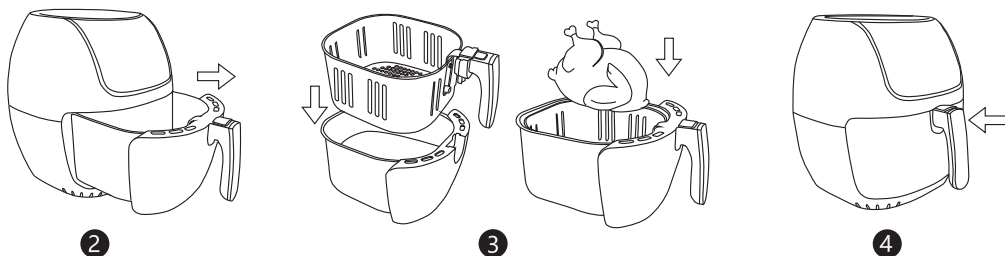
ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
 2. Limpe cuidadosamente o cesto e a frigideira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Aviso: Uma máquina de lavar louça pode ser usada para lavar esses componentes.
3. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano úmido.
 4. Aviso: ao usar pela primeira vez, a fritadeira pode emitir um leve odor que não é prejudicial e desaparecerá após alguns minutos. Isso ocorre porque um óleo protetor foi aplicado para proteger as peças de possíveis atritos durante o transporte.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Quando a energia estiver conectada, a fritadeira emitirá um bipe. A tela digital acende e depois desliga. Apenas o botão POWER permanecerá aceso, o que indica que a fritadeira está no modo de suspensão.
- 2 Puxe cuidadosamente a panela da fritadeira para fora da fritadeira.
- 3 Coloque os ingredientes na cesta. Nunca use a panela da fritadeira sem a cesta.
- 4 Deslize a panela da fritadeira de volta para a fritadeira.

Cuidado: Não toque na parte interna da panela da fritadeira ou na cesta dentro de 30 minutos após o uso, pois fica muito quente. Segure o pote apenas pela alça.



5. No modo de suspensão, pressione o botão POWER. A tela digital acenderá e a fritadeira estará no modo de espera. A tela mostrará alternadamente o tempo e a temperatura padrão de "15 min" e "185 °C". Ele retornará ao modo de suspensão se não for operado dentro de 1 minuto.
6. Modo Manual: Os usuários podem definir manualmente a temperatura e o tempo de fritura de acordo com diferentes alimentos. A temperatura pode ser ajustada de 80 °C a 200 °C (incrementos de 5 °C) e o tempo pode ser ajustado de 1 a 60 minutos (incrementos de 1 minuto) tocando em ▲ ou ▼ e pressionando o botão POWER para iniciar o processo de cozimento. .

A definição manual do tempo de cozimento e da temperatura permite muitas combinações diferentes. A tabela a seguir detalha uma variedade de tempos de cozimento e temperaturas para uma variedade de alimentos.

Nota: Lembre-se de que essas configurações são apenas para referência. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

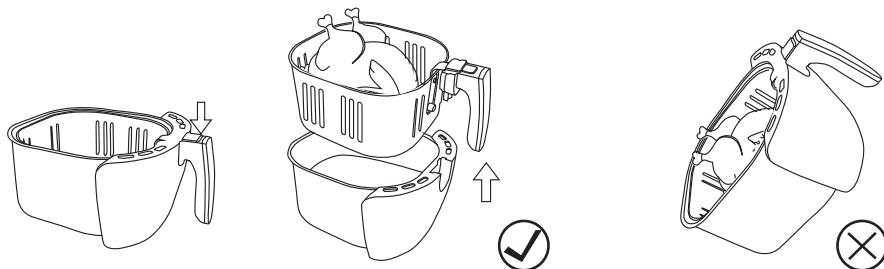
INGREDIENTES	TEMPO (MIN)	TEMPERATURA	AGITAR	EXTRA INFO
BATATAS E FRITAS				
Batatas fritas congeladas	12 - 16	200°C	Agitar	
Batatas fritas congeladas grossas	12 - 20	200°C	Agitar	
Batatas fritas caseiras	18 - 25	180°C	Agitar	Adicionar ½ tbsp de óleo
(8 x 8 mm)	18 - 22	180°C	Agitar	Adicionar ½ tbsp de óleo
Fatias de batata caseiras	12 - 18	200°C	Agitar	Adicionar ½ tbsp de óleo
Cubos de batata caseiros	15 - 18	180°C		
Rosti	10 - 22	180°C		
Gratinado de batata				
Bife	18 - 22	160°C		
Costelinha de porco	10 - 14	180°C		
Hamburger	7 - 14	180°C		
Rolo de salsicha	13 - 15	200°C		
Baqueta	18 - 25	180°C		
Peito de frango	10 - 15	180°C		
SNACKS				
Rolinho primavera	8 - 10	200°C	Agitar	Use o forno pronto
Nuggets de frango congelados	6 - 10	200°C	Agitar	Use o forno pronto
Peixe congelado	6 - 10	200°C		Use o forno pronto
Queijo ralado congelado	10	200°C		Use o forno pronto
lanches	10	160°C		Use o forno pronto

7. **Modo de menu:** o aparelho possui um menu de sete alimentos comuns para os usuários escolherem pressionando o botão correspondente. A opção escolhida, hora e temperatura de configuração aparecerão na tela. Em seguida, pressione o botão POWER para iniciar o processo de cozimento.

Ingredientes	Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (minutos)
Frito	200	20
Baquetas	180	25
Camarão	160	20
Bolo	160	25
Bife	160	20
Peixe	180	20
Costelas	180	15

Nota: Alguns ingredientes requerem agitação no meio do processo de cozimento. Para agitar os ingredientes, puxe a cesta do aparelho pela alça e agite-a; a operação será pausada. Em seguida, deslize o cesto de volta para a fritadeira e o cozimento continuará.

8. Os 5 bipes do cronômetro significam que o tempo definido passou. Puxe a panela da fritadeira para fora do produto e coloque-a em uma superfície resistente ao calor. Verifique se a comida está cozida. também pode pressionar o botão KEEP WARM para manter os alimentos quentes entre 60 e 90 °C por até 2 horas.
9. Para servir comida em pedaços pequenos (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de liberação do cesto de fritar e remova-o da panela. Não vire o cesto de fritar antes de desmontar, pois isso fará com que qualquer óleo extra coletado na parte inferior da panela vazze para os ingredientes alimentares.



10. Despeje os ingredientes alimentares do cesto de fritar em tigelas ou pratos.

Nota: Para remover pedaços grandes ou frágeis de alimentos, use as pinças para retirá-las da cesta de fritar.

DICAS DE COZINHA

1. Comparado com pedaços grandes de comida, a comida de tamanho pequeno exigirá menos tempo para cozinhar.
2. Durante o processo de cozimento, virar pedaços menores de alimentos pode melhorar o resultado final do cozimento e ajudar a fritar os alimentos uniformemente.
3. A adição de uma pequena quantidade de óleo aos ingredientes crus permitirá que os alimentos resultantes sejam mais crocantes. Depois de adicionar o óleo, os ingredientes devem descansar por alguns minutos antes de cozinhá-los na fritadeira.
4. Qualquer alimento que possa ser cozido no forno também pode ser cozido na fritadeira.
5. O pão pode ser feito rápida e convenientemente com o uso de massa pré-fermentada. Comparada com a massa caseira, a massa pré-fermentada requer um tempo de cozimento menor.
6. Não cozinhe ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas na fritadeira.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	Solution
A fritadeira não funciona	1. O plugue do produto não está inserido na tomada.	1. Insira o plugue em uma tomada aterrada
Os alimentos cozidos pela fritadeira estão mal cozidos	1.Há muitos pedaços de comida na cesta de fritura 2.A temperatura de aquecimento selecionada é muito baixa. 3.O tempo de cozimento selecionado é muito curto.	1. Coloque os alimentos no cesto de fritar em pequenos lotes, para que possam ser fritos mais uniformemente. 2. Defina a temperatura de acordo com a tabela acima ou com a sua receita. 3. Defina a hora de acordo com a tabela acima ou sua receita.
Os alimentos não são cozidos uniformemente na fritadeira	Alguns tipos de alimentos devem ser trocados durante o processo de cozimento.	Se alguns pedaços de comida estiverem no topo ou se juntarem a outros (por exemplo, batatas fritas), eles devem ser virados durante o processo de cozimento.
A comida frita não é crocante	Este alimento deve ser cozido em uma fritadeira convencional.	Escolha ingredientes adequados para uso no forno ou adicione um pouco de óleo aos ingredientes para aumentar a nitidez.

<p>Está saindo fumo branca do aparelho.</p>	<p>1.1.O alimento tem um alto teor de óleo. 2.Há óleo residual do último uso dentro da panela.</p>	<p>1. Ao cozinhar alimentos com um teor de óleo comparativamente alto na fritadeira, uma grande quantidade de fumo oleosa se infiltra na panela e pode estar mais quente do que o normal. Isso não afetará o resultado final do cozimento. 2. A fumo branco é produzida aquecendo o óleo dentro da panela. Certifique-se de limpar a panela após cada uso.</p>
<p>As batatas fritas não são crocantes</p>	<p>As batatas não foram preparadas corretamente com antecedência.</p>	<p>1. Certifique-se de drenar as batatas fritas corretamente antes de adicionar óleo a elas. 2. Cortar as batatas em tamanhos menores os tornará mais leves e crocantes. 3. As batatas fritas podem ficar mais leves e crocantes adicionando pequenas quantidades de óleo a elas.</p>

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Cuidado: O cesto, a panela e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente. Limpe o aparelho após cada uso.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: Remova a cesta para permitir que a fritadeira esfrie mais rapidamente.

2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.

3. Limpe a cesta e a panela com água quente, um pouco de sabão líquido e uma esponja não abrasiva. Pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante.

Dica: Se houver comida grudada na panela ou no fundo da cesta, encha a panela com água quente e um pouco de sabão líquido. Coloque a

cesta dentro da panela e deixe a cesta e a panela de molho por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

ARMAZENAMENTO

Deixe a fritadeira esfriar completamente antes de guardar. Guarde a fritadeira em local seco. Não coloque itens pesados sobre a fritadeira durante o armazenamento, pois isso pode resultar em possíveis danos à fritadeira.

DISPOSIÇÃO



Como revendedor responsável, nos preocupamos com o meio ambiente.

Portanto, recomendamos que siga os procedimentos corretos de descarte do aparelho e de seus materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de maneira a proteger a saúde e o meio ambiente.

deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentos locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, ele e seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando chegar ao fim de sua vida útil.

Entre em contato com a autoridade local para saber mais sobre suas opções de descarte e reciclagem.

O aparelho deve ser levado ao seu centro de reciclagem local. Alguns pontos de coleta aceitam aparelhos gratuitamente.

GARANTIA: 2 ANOS



BENSON IMAGE B.V
WIJNSTRAAT 227, 3311BV,DORDRECHT, THE NETHERLANDS
CIF:NL852321211B01

WWW.TAYLORSWODEN.COM

MADE IN P.R.C