

*Taylor Sweden*

# INSTRUCTION MANUAL

## ELECTRONIC AIR FRYER



MODEL 300010ZPG

MODEL 300010ZPH

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




# CONTENTS

---

<b>GB</b>	-----	01-10
<b>ES</b>	-----	11-20
<b>PL</b>	-----	21-30
<b>IT</b>	-----	31-40
<b>DE</b>	-----	41-50
<b>NL</b>	-----	51-60
<b>FR</b>	-----	61-70
<b>PT</b>	-----	71-80

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS = WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE BELOW:**

1. Read all instructions. Check that the voltage indicated on the appliance matches the local mains voltage.
2. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or any housing element that contains electrical or heating elements in water or other liquids or rinse them under a tap. Do not allow water or other liquid to get into the appliance.
3.  **WARNING:** This electrical appliance includes a heating function. Other than the appliance's functional surfaces, the surfaces that it comes into contact with can also reach high temperatures. Since temperature is perceived differently by different people, this equipment must be used with caution. Use the handle provided when handling the appliance and use heat protection tools such as oven gloves when using the handle. Surfaces other than the intended gripping surfaces must be given sufficient time to cool down before they are touched.
4. Unplug the appliance from the socket when it is not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before attaching or detaching parts. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down enough for it to be safely handled or cleaned. To disconnect the appliance, turn the controls to the 'OFF' position then remove the plug from the socket.

5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to prevent hazards.
6. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer and may cause injury.
7. Do not use the appliance outdoors.
8. Keep the power cord away from hot surfaces.
9. Extreme caution must be used when moving any appliance that contains hot foodstuffs.
10. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must not play with the appliance. Children should not clean or carry out maintenance on the appliance unless they are adequately supervised.
12. Keep the appliance and cord out of reach of children under eight years old.
13. The appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control to avoid a hazardous situation.
14. Always put the ingredients to be fried in the fryer pot. Do not allow the fryer pot from coming into contact with the heating elements.
15. Do not cover the air inlets and outlets while the

- appliance is in operation.
16. Do not fill the pot with oil as this poses a fire hazard.
  17. Never touch the inside of the appliance while it is in operation.
  18. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or other parts.
  19. Do not plug in the appliance with wet hands.
  20. Do not place the appliance against a wall or in contact with other appliances. Leave at least 10 cm of free space above and to the back and sides of the appliance when it is in operation.
  21. Do not leave the appliance unattended when it is in operation.
  22. During hot air frying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the outlets. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance. Remember, the surfaces of the appliance may become hot during use.
  23. Immediately unplug the appliance if it starts to emit dark smoke. Wait for it to stop smoking before you remove the pot from the appliance.
  24. The guarantee for this appliance will be invalidated if it is used improperly or for commercial or semi-commercial purposes or is not used according to these instructions. In this case, the manufacturer can refuse liability for any damage caused.
  25. This appliance is intended for use for household and similar applications, such as:

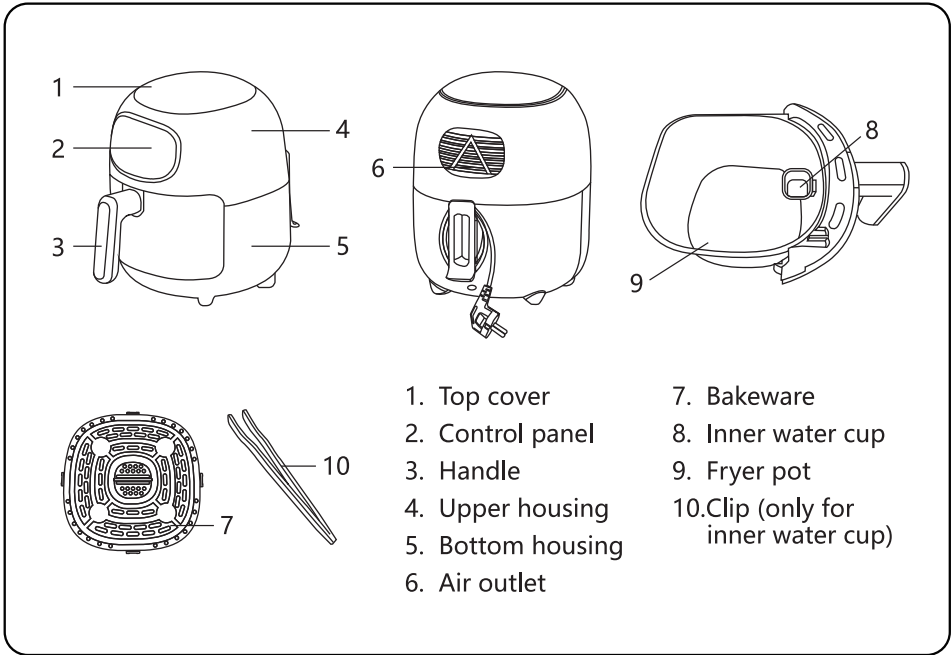
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farmhouses;
- By clients in hotels, motels and other residential-type environments;
- Bed and breakfasts.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	300010ZPG/300010ZPH
Power Supply	220-240V ~ 50/60Hz
Power Consumption	1100-1300 W
Dimensions	L343*W235*H302mm
Pot Capacity	3L

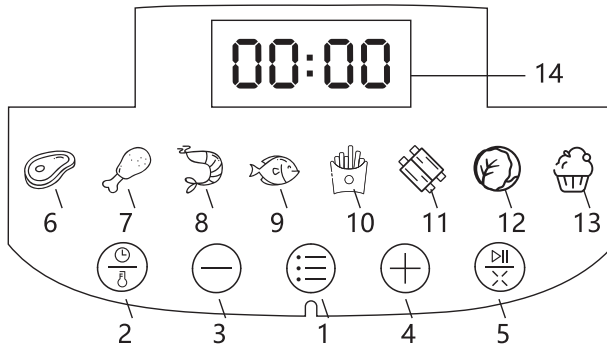
Specifications and design are subject to change without notice.

# PRODUCT OVERVIEW



- 1. Top cover
- 2. Control panel
- 3. Handle
- 4. Upper housing
- 5. Bottom housing
- 6. Air outlet
- 7. Bakeware
- 8. Inner water cup
- 9. Fryer pot
- 10. Clip (only for inner water cup)

# KEY FUNCTIONS



## 1. Function button

Once the pot is positioned correctly in the housing unit and the power supply is connected, the full digital screen will briefly illuminate. Then, the function button will flash and the menu indicator will remain illuminated. The device is now in standby mode. Lightly touch the function button to enter menu mode.

## 2. Temperature and time control button

Use the temperature and time button to adjust cooking time and temperature when the appliance is in menu mode or when using a pre-set recipe.

## 3-4. Decrease and increase buttons



When adjusting the temperature, press the '+' or '-' symbols to increase or decrease the cooking temperature by 5°C each time. Holding the button down will rapidly change the temperature. The temperature control ranges from 65-200°C. When adjusting the time, the '+' and '-' symbols enable you to increase or decrease the cooking time in one-minute increments. Holding the button down will rapidly change the cooking time. The cooking time ranges from 1-60 minutes.

### 5.Start/pause/cancel button

After setting the time and temperature, press the start/pause/cancel button to start the device. Press this button again during the frying process to pause cooking. To stop the fryer and return the appliance to standby mode, press the start button for 1.5 seconds.

### 6-13. Recipe button

The recipe button allows you to set the cooking conditions for eight popular food choices. Once selected, the corresponding recipe button will flash and the fryer will be set to a default time and temperature based on your choice.

Note: These settings are default settings. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, the optimal settings for ingredients may differ. You can increase or decrease the default time and temperature by using the time and temperature control button.

Setting number	Ingredients	Default cooking temperature (°C)	Default cooking time (minutes)
6	Steak	200	13
7	Drumsticks	180	21
8	Shrimp	180	10
9	Fish	180	13
10	Fries	200	15
11	Spareribs	200	18
12	Vegetables	200	8
13	Cake	170	10

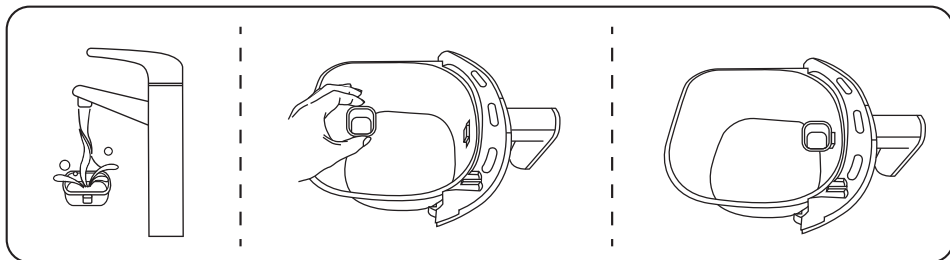
## BEFORE FIRST USE

- 1.Remove all packaging materials.
- 2.Clean the fryer pot thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 3.Wipe the inside and outside of the product with a wet cloth.
- 4.Warning: On first use, the air fryer may emit a slight smell. This smell is not harmful and will disappear after a few minutes. This is common with many appliances with heating elements and does not indicate that there are any problems with the safety of your appliance.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the fryer on a stable, horizontal and even surface. Do not put anything on top of the fryer as this can obstruct the airflow and affect the cooking results.
2. When the power is connected, the air fryer will make a 'di' sound. Carefully pull the fryer pot out of the air fryer with the bakeware installed. Put the ingredients in the pot.

Tip: Put some water in the inner water cup if you want more tender cooked ingredients.



3. Slide the fryer pot back into the air fryer.
4. Determine the required cooking time and temperature for the ingredients being fried (see 'KEY FUNCTIONS' ).

Note: If wanted, you can preheat the appliance without any ingredients inside. To do this, set the time to at least three minutes and wait until the preheating is finished. Then, fill the fryer pot and set the required time and temperature.

5. Some foods need to be shaken halfway through cooking. To shake the food, remove the pot from the fryer using the handle and gently shake it. Then, slide the pot back into the fryer. Rapid air technology will instantly reheat the air inside the appliance. As such, removing the pot from the device during the hot air frying process will not disturb the cooking process. The timer will pause when the pot is removed.

Caution: Do not touch the inside of the fryer pot within 30 minutes of use as it gets very hot. Always use the handle provided to hold the pot. If you have used the inner water cup, use the clip to remove it before shaking your ingredients and replace it after shaking.

6. When the timer buzzes, the set cooking time has finished. Use the handle to remove the pot from the appliance.
7. Check if the food is thoroughly cooked. If it is not, simply slide the pot back into the appliance and set the timer for a few additional minutes.
8. To remove food, pull the pot out of the hot air fryer and place it onto a heat-resistant surface. Then, tilt the pot to tip out the food or use tongs to remove it.

Caution: If you have used the inner water cup, use the clip to remove it before removing the food. After hot air frying, the pot, bakeware and food will be very hot, so do not touch them with your bare hands. Depending on the type of food you have cooked, steam may escape from the pot.

9. When one batch of food is ready, the hot air fryer is immediately ready to cook another batch.

## COOKING TIPS

- 1.Smaller amounts of food usually require a slightly shorter cooking time than larger volumes.
- 2.Shaking smaller amounts of food halfway through the cooking process will give a better result and can help prevent uneven frying.
- 3.Add some oil to fresh potatoes for a crispier result. Fry your ingredients in the hot air fryer for a few minutes after adding the oil.
- 4.Do not cook extremely greasy ingredients, such as sausages, in the hot air fryer.
- 5.Any snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the hot air fryer.
- 6.Use pre-made dough to cook filled snacks quickly and easily. Pre-made dough requires a shorter cooking time than homemade dough.
- 7.Place a baking tin or oven dish in the hot air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer doesnot work.	The appliance is not plugged in.	Put the power plug in an earthed wall socket.
	The fryer pot is not properly inserted into the appliance.	Slide the fryer pot into the appliance properly.
Cooking is complete but the ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the fryer pot.	Put smaller batches of ingredients into the pot. Smaller batches of food fry more evenly.
	The temperature was too low.	Set the required temperature according to your recipe.
	The cooking time was too short.	Set the required cooking time according to your recipe.
Cooking is complete but the ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through cooking to fry evenly.	Ingredients that lie on top or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through cooking.

<p>Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.</p>	<p>You used a type of snack that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.</p>	<p>Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.</p>
<p>I cannot slide the pot into the appliance properly.</p>	<p>There are too many ingredients in the fryer pot.</p>	<p>Do not overfill the fryer pot.</p>
	<p>The bakeware is not placed in the fryer pot correctly.</p>	<p>Push the bakeware into the fryer pot.</p>
<p>White smoke is coming out of the appliance.</p>	<p>You are cooking greasy ingredients.</p>	<p>When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. This oil will produce white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the cooking result.</p>
	<p>The pot contains grease residue from previous use.</p>	<p>White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.</p>
<p>My homemade fries are fried unevenly.</p>	<p>You did not use the right potato type.</p>	<p>Use fresh potatoes.</p>
	<p>You did not rinse the fries properly before you fried them.</p>	<p>Rinse the uncooked fries thoroughly to remove the starch.</p>
<p>My homemade fries are not crispy.</p>	<p>The crispiness of fries depends on the amount of water in the fries and the amount of oil used.</p>	<p>Make sure you dry the uncooked fries properly before you add the oil.</p>
		<p>Cut the uncooked fries smaller for a crispier result.</p>
		<p>Add slightly more oil for a crispier result.</p>

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the appliance after every use.
2. Remove the plug from the wall socket and give the appliance time to cool down before cleaning.
 

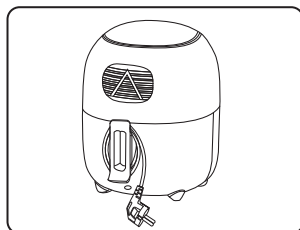
Tip: Remove the pot from the appliance to help the hot air fryer cool down more quickly.
3. Clean the pot with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
 

Note: Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pot or the frying basket as this may damage the non-stick coating.
4. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
5. You can use degreasing liquid to remove any remaining grime.
 

Tip: If residue is stuck to the bakeware or the bottom of the pot, fill the pot with hot water and some washing-up liquid. Put the bakeware in the pot and allow the pot and basket to soak for approximately 10 minutes.

## STORAGE

1. Unplug the appliance and allow it to cool completely before storing. Make sure all parts of the appliance are clean and dry. Store the appliance in a dry location.
2. Do not place any heavy items on top of the appliance when it is stored as this may damage it.
3. The power cord can be wrapped on the bobbin at the back of the fryer for easy storage.



## 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 public 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, both the fryer 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: TWO YEARS

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

---

**AL UTILIZAR CUALQUIER APARATO ELÉCTRICO, SIEMPRE DEBEN TENERSE EN CUENTA ALGUNAS MEDIDAS BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:**

1. Lea todas las instrucciones. Compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincide con el de la red eléctrica local.
2. Para protegerse de posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier elemento de la carcasa que contenga elementos eléctricos o de calefacción en agua u otros líquidos, ni los ponga bajo el grifo. No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato.
3.  **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico se calienta durante su uso. Además de las superficies funcionales del aparato, las superficies con las que está en contacto también pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que cada uno percibe la temperatura de forma diferente, este aparato debe utilizarse con precaución. Utilice el asa cuando manipule el aparato y herramientas aislantes del calor, como guantes de cocina, cuando sostenga el asa. Otras superficies diferentes a las previstas para el agarre deben dejarse enfriar lo suficiente antes de tocarlas.
4. Desenchufe la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso o antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de montar o desmontar sus

partes. El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse lo suficiente como para poder manipularlo o limpiarlo de manera segura. Para desconectar el aparato, gire los controles a la posición "OFF" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

5. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, un agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
6. El fabricante no recomienda el uso de accesorios, estos pueden causar lesiones.
7. No utilice el aparato al aire libre.
8. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
9. Tenga cuidado al mover cualquier aparato que contenga alimentos calientes.
10. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
11. Este aparato no está destinado a utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o reciban instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben limpiar o realizar el mantenimiento del aparato a menos que estén adecuadamente supervisados.
12. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- 13.No debe utilizar el aparato junto con un temporizador externo o un control remoto a parte para evitar situaciones peligrosas.
- 14.Ponga siempre los ingredientes a cocinar en el recipiente de la freidora. No permita que el recipiente de la freidora entre en contacto con las resistencias.
- 15.No cubra las entradas y salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- 16.No llene el recipiente con aceite, esto podría suponer riesgo de incendio.
- 17.Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- 18.No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras partes están dañados.
- 19.No enchufe el aparato con las manos mojadas.
- 20.No coloque el aparato contra la pared o en contacto con otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por encima y a los lados del aparato cuando esté en funcionamiento.
- 21.No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- 22.Durante el proceso de freír con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire el recipiente del aparato. Recuerde que las superficies del aparato pueden calentarse durante su uso.



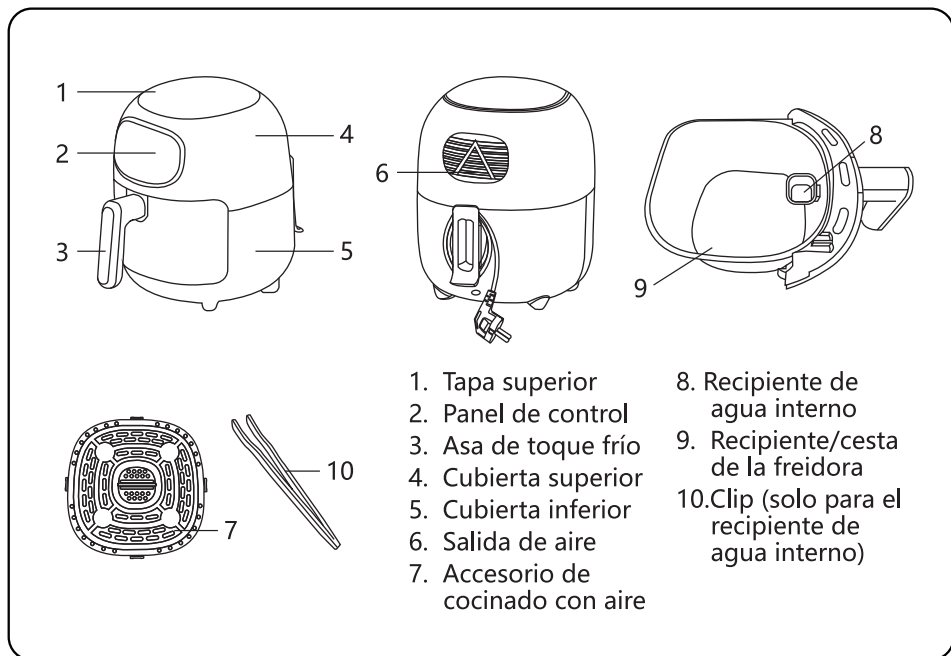
23. Desenchufe inmediatamente el aparato si empieza a emitir humo oscuro. Espere a que deje de echar humo antes de retirar el recipiente del aparato.
24. La garantía de este aparato quedará invalidada si se utiliza inadecuadamente o con fines comerciales o semicomerciales o si no se utiliza de acuerdo con estas instrucciones. En este caso, el fabricante puede rechazar la responsabilidad de los daños causados.
25. Este aparato está destinado a un uso doméstico únicamente.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

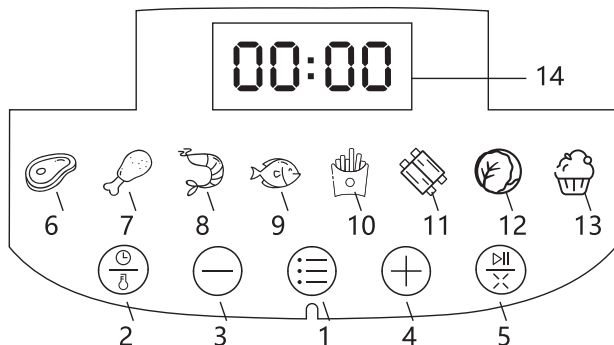
Número de modelo	300010ZPG/300010ZPH
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energía	1100-1300 W
Dimensiones	343 mm de largo x 235 mm de ancho x 302 mm de alto
Capacidad del recipiente	3 L

Las especificaciones y el diseño están sujetos a cambios sin previo aviso.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



## FUNCIONES PRINCIPALES



### 1. Botón de función

Cuando la cesta esté colocada correctamente en la cubierta y la fuente de alimentación esté conectada, la pantalla digital se iluminará brevemente. Luego, el botón de función parpadeará y el indicador de menú permanecerá iluminado. El dispositivo estará en modo espera. Toque ligeramente el botón de función para entrar al modo de menú.

### 2. Botón de control de temperatura y tiempo

Pulse el botón de temperatura y tiempo para ajustar el tiempo y la temperatura de cocinado cuando el aparato esté en el modo menú o cuando vaya a utilizar una receta programada.

### 3-4. Botones de disminución y aumento

Al ajustar la temperatura, presione los símbolos "+" o "-" para aumentar o disminuir la temperatura de cocinado en 5 ° C. Para cambiar la temperatura rápidamente, mantenga presionado el botón. El control de temperatura tiene un rango entre los 65 y 200 ° C.

Al ajustar el tiempo, los símbolos "+" y "-" permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto. Para cambiar el tiempo de cocinado rápidamente, mantenga presionado el botón. El tiempo de cocción puede variar entre 1 y 60 minutos.

### 5. Botón de inicio / pausa / cancelar

Después de configurar el tiempo y la temperatura, presione el botón inicio / pausa / cancelar para iniciar el dispositivo. Presione este botón de nuevo durante el proceso de cocinado para pausarlo. Para detener la freidora y ponerla en modo espera, presione el botón de inicio durante 1,5 segundos.

### 6-13. Botón de menú

El botón de menú le permite configurar las condiciones de cocinado para ocho opciones de alimentos. Una vez seleccionado el que prefiera el botón parpadeará y la freidora establecerá un tiempo y una temperatura predeterminados según su elección.

Nota: Estas configuraciones son por defecto. Como los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, su configuración óptima puede variar. Puede aumentar o disminuir el tiempo y la temperatura por defecto con el botón de control de tiempo y temperatura.

Número de configuración	Ingredientes	Temperatura de cocinado por defecto (°C)	Tiempo de cocinado por defecto (minutos)
6	Carnes/Bistecs	200	13
7	Muslos	180	21
8	Gambas	180	10
9	Pescado	180	13
10	Patatas fritas	200	15
11	Costillas	200	18
12	Verduras	200	8
13	Postres	170	10

## BEFORE FIRST USE

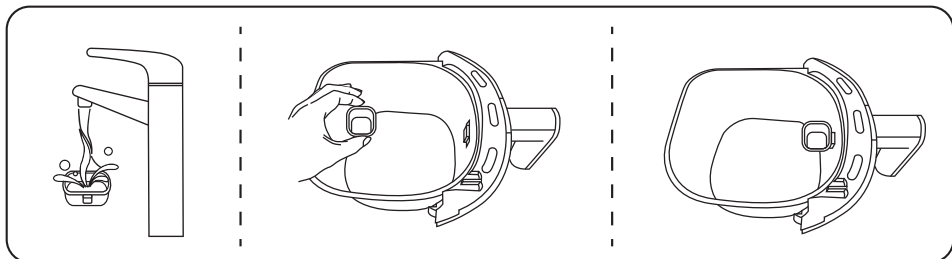
1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie bien el recipiente de la freidora con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.
4. Advertencia: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Este olor no es dañino y desaparecerá después de unos minutos. Es algo común en muchos electrodomésticos con elementos calefactores y no significa que haya problemas de seguridad.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la freidora sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque nada encima de la freidora, ya que podría obstruir el flujo de aire y afectar los resultados del cocinado.

2. Cuando se conecte la electricidad, la freidora emitirá un pitido. Saque con cuidado el recipiente de la freidora de aire con los utensilios para hornear instalados. Introduzca los alimentos en la cesta.

Consejo: ponga un poco de agua en el recipiente de agua interior si quiere que los alimentos queden más tiernos.



3. Ponga la cesta con los alimentos de nuevo dentro de la freidora.

4. Especifique el tiempo y la temperatura de cocinado requeridos para los alimentos que desee cocinar (consulte "FUNCIONES PRINCIPALES").

Nota: Si lo desea, puede precalentar el aparato sin comida en su interior. Para hacerlo, establezca el tiempo en al menos tres minutos y espere hasta que termine el precalentamiento. Luego, llene el recipiente de la freidora y establezca el tiempo y la temperatura requeridos.

5. Deberá remover algunos alimentos a mitad del cocinado. Para remover la comida, retire la cesta de la freidora con el asa y agítela suavemente. A continuación, ponga la cesta de nuevo dentro de la freidora. La tecnología Rapid Air recalentará instantáneamente el aire de dentro del aparato. Por tanto, retirar la cesta del dispositivo durante el proceso de cocinado con aire caliente no afectará el proceso. Cuando se retire el recipiente, el temporizador se detendrá.

Precaución: no toque el interior del recipiente de la freidora durante 30 minutos después de su uso, ya que se calienta mucho. Siempre sujete la cesta por el asa. Si ha usado el recipiente de agua interior, use el clip para retirarlo antes de sacar los alimentos y reemplácela después.

6. Cuando suene el temporizador, el tiempo de cocinado programado habrá finalizado. Utilice el asa de toque frío para sacar la cesta del aparato.

7. Compruebe si la comida está bien cocinada. Si no es así, simplemente vuelva a introducirla en la freidora y programe el temporizador durante unos minutos más.

8. Para sacar la comida, retire la cesta de la freidora de aire caliente y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Luego, sirva la comida.

Precaución: Si ha utilizado el recipiente de agua interior, utilice el clip para retirarlo antes de sacar la cesta de la freidora. Después del cocinado con aire caliente, el recipiente, los utensilios para hornear y la comida estarán muy calientes, así que no los toque con las manos. Dependiendo del tipo de comida que haya cocinado, puede que salga vapor del recipiente.

9. Cuando la comida esté lista, la freidora de aire caliente estará preparada al instante para volver a cocinar.

## CONSEJOS PARA EL COCINADO

1. Las cantidades más pequeñas de alimentos suelen necesitar un tiempo de cocinado algo más corto que cantidades más grandes.
2. Agitar cantidades más pequeñas de alimentos a mitad del proceso de cocinado dará mejores resultados y puede evitar un cocinado desigual.
3. Añada un poco de aceite a las patatas naturales para conseguir un resultado más crujiente.
4. No cocine ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
5. Cualquier comida que se pueda preparar en el horno también se puede cocinar en la freidora de aire caliente.
6. Utilice masa precocinada para cocinar comida rellena rápida y fácilmente. La masa precocinada requiere un tiempo de cocción más corto que la casera.
7. Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora de aire caliente si quiere hornear un pastel o un quiche o si quiere freír ingredientes frágiles o rellenos.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchúfelo en una toma de corriente con toma de tierra.
	El recipiente de la freidora no está colocado correctamente en el aparato.	Coloque el recipiente de la freidora correctamente.
El proceso de cocinado ha terminado, pero los ingredientes no se han cocinado.	Hay demasiados alimentos en el recipiente.	Introduzca una menor cantidad de alimentos en la cesta. Las cantidades más pequeñas se fríen más uniformemente.
	La temperatura estaba demasiado baja.	Seleccione la temperatura adecuada según la receta.
	El tiempo de cocinado fue demasiado corto.	Fije el tiempo de cocinado adecuado según el alimento a cocinar.
El proceso de cocinado ha terminado, pero los ingredientes se han cocinado de manera desigual.	Algunos ingredientes necesitan agitarse a mitad del proceso para que se fríen uniformemente.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse durante el cocinado.

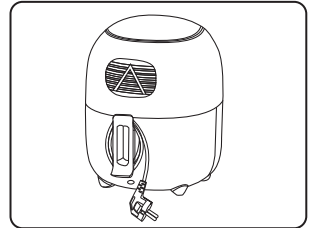
<p>Las comidas fritas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.</p>	<p>Ha utilizado un alimento que debe prepararse en una freidora tradicional.</p>	<p>Utilice alimentos para horno o aplique un poco de aceite sobre ellos para conseguir resultados más crujientes.</p>
<p>No puede colocar el recipiente de la freidora correctamente.</p>	<p>Hay demasiados ingredientes en el recipiente.</p>	<p>No llene demasiado el recipiente.</p>
	<p>El accesorio para hornear no está colocado correctamente en la freidora.</p>	<p>Empuje el accesorio para hornear en la freidora.</p>
<p>Sale humo blanco del aparato.</p>	<p>Está cocinando ingredientes grasos.</p>	<p>Cuando fríe ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en el recipiente. Este aceite producirá humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado del cocinado.</p>
	<p>El recipiente contiene restos de grasa de usos anteriores.</p>	<p>El humo blanco lo causa la grasa que se calienta en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente correctamente después de cada uso.</p>
<p>Mis patatas fritas caseras se fríen de manera desigual.</p>	<p>No ha utilizado las patatas adecuadas.</p>	<p>Utilice patatas frescas.</p>
	<p>No lavó bien las patatas antes de freírlas.</p>	<p>Lave bien las patatas crudas para eliminar el almidón.</p>
<p>Mis patatas fritas caseras no están crujientes.</p>	<p>La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que tengan las patatas y de la cantidad de aceite utilizada.</p>	<p>Asegúrese de secar bien las patatas crudas antes de añadir el aceite.</p>
		<p>Corte las patatas crudas más pequeñas para conseguir un resultado más crujiente.</p>
		<p>Añada un poco más de aceite para conseguir un resultado más crujiente.</p>

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el aparato después de cada uso.
2. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.  
Consejo: Retire el recipiente del aparato para que la freidora se enfríe más rápido.
3. Limpie el recipiente con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva.  
Nota: No use utensilios de cocina de metal o productos de limpieza abrasivos para limpiar el recipiente o la cesta de freír, de lo contrario podría dañar el revestimiento antiadherente.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.  
Consejo: si quedan residuos en el utensilio para hornear o en el fondo del recipiente, llénelo con agua caliente y un poco de detergente. Coloque el utensilio para hornear en el recipiente y déjelos en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo. Asegúrese de que todas las partes del aparato estén limpias y secas. Guarde el aparato en un lugar seco.
2. No coloque objetos pesados sobre el aparato cuando lo guarde, de lo contrario podría dañarlo.
3. El cable de alimentación se puede enrollar en la bobina de la parte posterior de la freidora para guardarlo fácilmente.



## ELIMINACIÓN



Como minorista responsable, nos preocupamos por el medio ambiente.

Por ello, le instamos a que siga el procedimiento correcto de retirada del aparato y sus materiales de embalaje. Esto ayudará a conservar los recursos naturales y a garantizar que se reciclen protegiendo la salud pública y el medio ambiente.

Debe retirar este aparato y su embalaje de acuerdo con las leyes y reglamentos locales.

Dado que este aparato contiene componentes electrónicos, todas las piezas y accesorios deben retirarse separados de la basura doméstica cuando llegue al final de su vida útil.

Póngase en contacto con las autoridades locales para informarse sobre su retirada y reciclaje.

El aparato debe llevarse a un punto de recogida local para su reciclaje. Algunos puntos de recogida aceptan los aparatos de forma gratuita.

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


# WAŻNE INFORMACJE

## DOT BEZPIECZEŃSTWA

---

---

**PODCZAS KORZYSTANIA Z URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI, W TYM PONIŻSZYCH:**

1. Przeczytaj całą instrukcję. Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym.
2. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnego elementu obudowy zawierającego elementy elektryczne lub grzewcze w wodzie lub innych płynach, ani nie płucz ich pod kranem. Nie pozwól, aby woda lub inna ciecz dostała się do urządzenia.
3.  **STRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Oprócz powierzchni użytkowych urządzenia również powierzchnie, z którymi ma ono kontakt, mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ temperatura jest różnie postrzegana przez różne osoby, urządzenia należy używać z zachowaniem ostrożności. Podczas obsługi urządzenia używaj dołączonego uchwytu, a podczas używania uchwytu używaj narzędzi chroniących przed wysoką temperaturą, takich jak rękawice kuchenne. W przypadku powierzchni innych niż przeznaczone do chwytania musi minąć wystarczająco dużo czasu, aż ostygną i będzie je można dotknąć.
4. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Zanim przystąpisz do montażu lub demontażu części pozwól urządzeniu ostygnąć. Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć



na tyle, aby można było nim bezpiecznie manipulować lub je czyścić. Aby odłączyć urządzenie, ustaw przełączniki w pozycji 'OFF', a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.

5. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec niebezpieczeństwu.
6. Używanie dodatkowych akcesoriów nie jest zalecane przez producenta urządzenia i może spowodować obrażenia ciała.
7. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
8. Przewód zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.
9. Podczas przenoszenia urządzeń zawierających gorące produkty spożywcze należy zachować szczególną ostrożność.
10. Nie używaj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
11. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić lub przeprowadzać konserwacji urządzenia, chyba że są odpowiednio nadzorowane.
12. Urządzenie i przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

13. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego pilota, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
14. Składniki przeznaczone do smażenia zawsze umieszczaj w pojemniku frytkownicy. Nie dopuszczaj do kontaktu pojemnika frytkownicy z elementami grzewczymi.
15. Nie przykrywaj wlotów ani wylotów powietrza podczas pracy urządzenia.
16. Nie napełniaj pojemnika olejem, ponieważ stwarza to zagrożenie pożarowe.
17. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono w trakcie pracy.
18. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
19. Nie podłączaj urządzenia mokrymi rękami.
20. Nie stawiaj urządzenia przy ścianie lub w pobliżu innych urządzeń. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem, z tyłu i po bokach, gdy jest ono włączone.
21. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest w trakcie pracy.
22. Podczas smażenia beztłuszczowego przez wyloty powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotów. Uważaj również na gorącą parę i powietrze, gdy wyjmiesz pojemnik z urządzenia. Pamiętaj, że powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
23. Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zacznie wydzielać ciemny dym. Poczekaj, aż przestanie dymić, zanim wyjmiesz pojemnik z urządzenia.

24. Gwarancja na to urządzenie zostanie unieważniona, jeśli będzie ono używane niezgodnie z przeznaczeniem, do celów komercyjnych lub półkomercyjnych, lub jeśli nie będzie używane zgodnie z niniejszą instrukcją. W takim przypadku producent może nie ponosić odpowiedzialności za powstałe szkody.

25. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

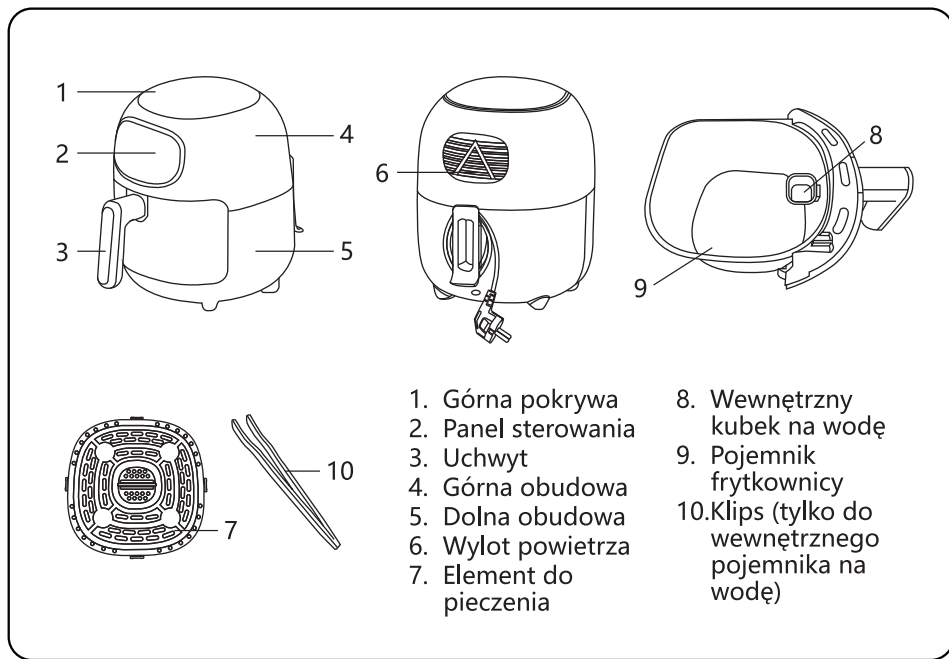
- Powierzchnie kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- Gospodarstwa rolne;
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- Hotelach typu Bed and breakfast.

## DANE TECHNICZNE

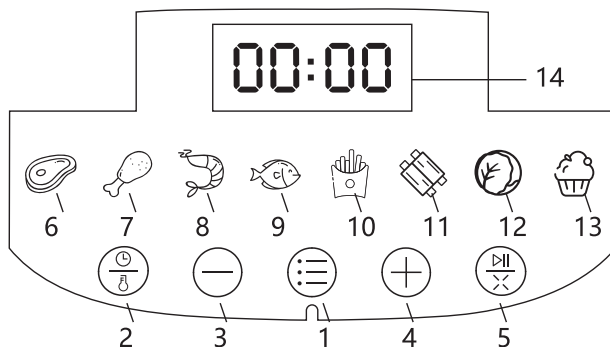
Nr modelu	300010ZPG/300010ZPH
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	1100-1300 W
Wymiary	Dł 343 x SZ 235 x W 302 mm
Pojemność pojemnika	3 l

Specyfikacja i wygląd mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

## OPIS PRODUKTU



## FUNKCJE KLUCZOWE

**1.Przycisk funkcji**

Po prawidłowym umieszczeniu pojemnika w obudowie i podłączeniu zasilania na krótko zaświeci się pełny ekran cyfrowy. Następnie przycisk funkcji zacznie migać, a wskaźnik menu podświetli się. Urządzenie znajduje się teraz w trybie gotowości. Lekko dotknij przycisk funkcji, aby przejść do trybu menu.

**2.Przycisk regulacji temperatury i czasu**

Użyj przycisku temperatury i czasu, aby dostosować czas i temperaturę smażenia, gdy urządzenie jest w trybie menu lub gdy korzystasz z zaprogramowanego przepisu.

### 3-4. Przyciski zmniejszania i zwiększania

Podczas regulacji temperatury naciskaj symbole "+" lub "-", aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia o 5°C za każdym razem. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury wynosi od 65-200°C.

Podczas ustawiania czasu symbole "+" i "-" umożliwiają wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania w odstępach co minutę. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę czasu smażenia. Czas smażenia mieści się w zakresie 1-60 minut.

### 5.Przycisk Start/pauza/anuluj

Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk start/pauza/anuluj, aby uruchomić urządzenie. Naciśnij ten przycisk ponownie podczas procesu smażenia, aby wstrzymać smażenie. Aby zatrzymać frytkownicę i przywrócić urządzenie do trybu czuwania, przytrzymaj przycisk start wciśnięty przez 1,5 sekundy.

### 6-13. Przyciski przepisów

Przycisk przepisu pozwala na ustawienie warunków smażenia dla ośmiu popularnych potraw. Po wybraniu odpowiedni przycisk przepisu zacznie migać, a frytkownica ustawi domyślny czas i temperaturę w oparciu o Twój wybór.

Uwaga: podane ustawienia są ustawieniami domyślnymi. Ponieważ składniki różnią się pod względem pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, optymalne ustawienia dla składników mogą się różnić. Domyślny czas i temperaturę można zwiększyć lub zmniejszyć za pomocą przycisku regulacji czasu i temperatury.

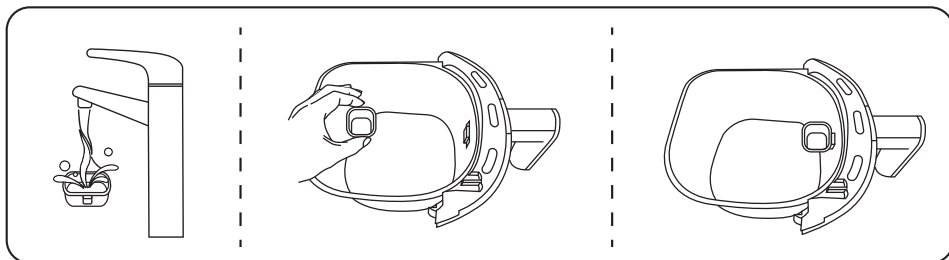
Numer ustawienia	Składniki	Domyślna temperatura gotowania (°C)	Domyślny czas gotowania (minuty)
6	Stek	200	13
7	Pałeczki	180	21
8	Krewetki	180	10
9	Ryby	180	13
10	Frytki	200	15
11	Żeberka	200	18
12	Warzywa	200	8
13	Ciasto	170	10

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2.Wyczyść dokładnie pojemnik frytkownicy za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
- 3.Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę produktu wilgotną szmatką.
- 4.Ostrzeżenie: przy pierwszym użyciu frytkownica może wydzielać lekki zapach. Zapach ten nie jest szkodliwy i zniknie po kilku minutach. Jest to typowe dla wielu urządzeń z elementami grzewczymi i nie wskazuje, że istnieją jakiegokolwiek problemy z bezpieczeństwem urządzenia.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Umieść frytkownicę na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie kładź niczego na frytkownicy, ponieważ może to zablokować przepływ powietrza i wpłynąć na efekt smażenia.
2. Po podłączeniu zasilania frytkownica wyda dźwięk "di". Ostrożnie wyciągnij pojemnik do smażenia z frytkownicy z zamontowanym elementem do pieczenia. Umieść składniki w pojemniku.  
Wskazówka: wlej trochę wody do wewnętrznego kubka na wodę, jeśli chcesz, aby smażone składniki były bardziej miękkie.



3. Wsuń pojemnik frytkownicy z powrotem do frytkownicy.
4. Określ wymagany czas i temperaturę smażenia dla smażonych składników (patrz 'FUNKCJE KLUCZOWE').

Uwaga: jeśli chcesz, możesz rozgrzać urządzenie bez żadnych składników w środku. W tym celu ustaw czas na co najmniej trzy minuty i poczekaj, aż zakończy się podgrzewanie. Następnie napełnij pojemnik frytkownicy i ustaw wymagany czas i temperaturę.

5. Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie smażenia. Aby wstrząsnąć potrawą, wyjmij pojemnik z frytkownicy za pomocą uchwyty i delikatnie nim wstrząśnij. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy. Technologia Rapid Air powoduje natychmiastowe ponowne podgrzanie powietrza wewnątrz urządzenia. W związku z tym wyjęcie pojemnika z urządzenia podczas procesu smażenia gorącym powietrzem nie zakłóci procesu smażenia. Licznik czasu zostanie wstrzymany po wyjęciu pojemnika.

Ostrzeżenie: nie dotykaj wnętrza pojemnika frytkownicy w ciągu 30 minut od użycia, ponieważ robi się bardzo gorący. Zawsze używaj dołączonego uchwyty do trzymania pojemnika. Jeśli używasz wewnętrznego kubka na wodę, użyj klipsa, aby go wyjąć przed wstrząśnięciem składników i włóż go z powrotem po wstrząśnięciu.

6. Gdy timer zadzwieczy, oznacza to, że ustawiony czas smażenia został zakończony. Użyj uchwyty, aby wyjąć pojemnik z urządzenia.
7. Sprawdź, czy potrawa jest dokładnie usmażona. Jeśli nie, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
8. Aby wyciągnąć jedzenie, wyjmij pojemnik z frytkownicy i połóż go na żaroodpornej powierzchni. Następnie przechyl pojemnik, aby wyciągnąć jedzenie lub użyj szczypic, aby je wyjąć.

Ostrzeżenie: jeśli używałeś wewnętrznego kubka na wodę, użyj klipsa, aby go wyciągnąć przed wyjęciem pojemnika. Po smażeniu gorącym powietrzem pojemnik, naczynia i potrawy będą bardzo gorące, dlatego nie dotykaj ich gołymi rękami. W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy, z pojemnika może wydobywać się para.

9. Kiedy jedna partia jedzenia jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do smażenia kolejnej partii.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Mniejsze ilości jedzenia wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu smażenia niż większe ilości.
2. Wstrząsanie mniejszą ilością jedzenia w połowie procesu smażenia daje lepszy efekt i może zapobiec nierównomiernemu smażeniu.
3. Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Smaż składniki w beztłuszczowej frytkownicy przez kilka minut po dodaniu oleju.
4. We frytkownicy nie przyrządzaj wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbaski.
5. Wszystkie przekąski, które można przyrządzić w piekarniku, można również przyrządzić we frytkownicy beztłuszczowej.
6. Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu smażenia niż ciasto domowej roboty.
7. Umieść formę do pieczenia lub naczynie do piekarnika w koszu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, albo jeśli chcesz usmażyć delikatne lub nadziewane składniki.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Pojemnik frytkownicy nie jest prawidłowo włożony do urządzenia.	Wsун prawidłowo pojemnik frytkownicy do urządzenia.
Smażenie jest zakończone, ale składniki nie są usmażone.	W pojemniku frytkownicy znajduje się zbyt wiele składników.	Wkładaj do garnka mniejsze partie składników. Mniejsze partie jedzenia smażą się bardziej równomiernie.
	Temperatura była za niska.	Ustaw wymaganą temperaturę zgodnie z przepisem.
	Czas smażenia był zbyt krótki.	Ustaw wymagany czas smażenia zgodnie z przepisem.
Smażenie jest zakończone, ale składniki usmażyły się nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie smażenia, aby równomiernie się usmażyły.	Składniki, które leżą na sobie lub naprzeciwko siebie (np. frytki), należy wstrząsnąć w połowie smażenia.

Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś przekąski, którą należy przygotowywać w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć pojemnika do urządzenia.	W pojemniku frytkownicy znajduje się zbyt wiele składników.	Nie przepelniaj pojemnika frytkownicy.
	Element do pieczenia nie jest prawidłowo umieszczony w pojemniku frytkownicy.	Wepchnij element do pieczenia do pojemnika frytkownicy.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Smażysz tłuste składniki.	Kiedy smażysz tłuste składniki we frytkownicy, duża ilość oleju wycieka do pojemnika. Olej ten będzie wytwarzał biały dym, a pojemnik może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt smażenia.
	W pojemniku znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w pojemniku. Upewnij się, że dobrze wyczyściłeś pojemnik po danym użyciu.
Moje ręcznie robione frytki smażą się nierównomiernie.	Nie użyłeś ziemniaków odpowiedniego typu.	Używaj świeżych ziemniaków.
	Nie opłukałeś odpowiednio frytek przed ich usmażeniem.	Surowe frytki dokładnie opłucz, aby usunąć skrobię.
Moje ręcznie robione frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości wody zawartej we frytkach i ilości użytego oleju.	Upewnij się, że dobrze wysuszyłeś surowe frytki przed dodaniem oleju.
		Pokrój surowe frytki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

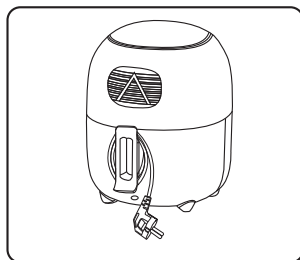


## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.  
Wskazówka: wyjmij pojemnik z urządzenia, aby szybciej ostudzić gorącą frytkownicę.
3. Wyczyść pojemnik za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i gąbki nieściernej.  
Uwaga: nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia pojemnika lub kosza do smażenia, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
4. Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
5. Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałości brudu.  
Wskazówka: jeśli do elementu do pieczenia lub do dna pojemnika przykleiły się resztki jedzenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż element do pieczenia do pojemnika i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

## PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed schowaniem go. Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche. Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.
2. Nie umieszczaj żadnych ciężkich przedmiotów na urządzeniu podczas przechowywania, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
3. Przewód zasilający można owinąć na szpulce z tyłu frytkownicy w celu łatwego przechowywania.



## UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny dbamy o środowisko naturalne.

W związku z tym zalecamy przestrzeganie prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i jego opakowania. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni recykling tych przedmiotów w sposób chroniący zdrowie publiczne i środowisko.

Urządzenie i jego opakowanie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami i wytycznymi.

Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, zarówno frytkownicę jak i jej akcesoria należy zutylizować oddzielnie od odpadów domowych, gdy urządzenie osiągnie kres swojej żywotności.

Skontaktuj się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje o możliwościach utylizacji i recyklingu.

Urządzenie należy oddać do lokalnego centrum recyklingu. Niektóre punkty zbiórki przyjmują urządzenia bezpłatnie.

GWARANCJA: DWA LATA

## **IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA = QUANDO SI UTILIZZANO APPARECCHI ELETTRICI, È NECESSARIO SEGUIRE SEMPRE LE PRECAUZIONI DI SICUREZZA DI BASE, INCLUSE LE SEGUENTI:**

1. Leggere tutte le istruzioni. Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete.
2. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi elemento dell'alloggiamento che contenga elementi elettrici o riscaldanti in acqua o altri liquidi, né sciacquarli sotto l'acqua corrente. Non permettere che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio.
3.  **ATTENZIONE:** Questo apparecchio elettrico include una funzione di riscaldamento. Oltre alle superfici funzionali dell'apparecchio, anche le superfici con cui esso viene a contatto possono raggiungere temperature elevate. Poiché la temperatura è percepita in modo diverso dalle persone, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con cautela. Utilizzare la maniglia fornita quando si maneggia l'apparecchio e utilizzare strumenti di protezione dal calore, come guanti da forno, quando si utilizza la maniglia. Le superfici su cui viene riposto l' apparecchio durante il funzionamento devono avere tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di maneggiarlo o smontare le sue

- parti. L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi sufficientemente da poter essere maneggiato o pulito in sicurezza. Per scollegare l'apparecchio occorre innanzitutto spegnerlo dai comandi, quindi si può rimuovere la spina dalla presa.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, onde evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate.
  6. L'uso di accessori non è raccomandato dal produttore e può causare lesioni.
  7. Non utilizzare questo prodotto all'aperto.
  8. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
  9. Prestare la massima attenzione quando si sposta qualsiasi apparecchio che contiene alimenti caldi.
  10. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
  11. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate durante l' utilizzo o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio a meno che non siano adeguatamente sorvegliati.
  12. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a otto anni.

13. L'apparecchio non è concepito per essere azionato utilizzando un timer esterno o un telecomando separato, per evitare situazioni pericolose.
14. Mettere sempre gli ingredienti da cuocere nel cestello della friggitrice. Non lasciare che il cestello entri in contatto con gli elementi riscaldanti.
15. Non coprire gli ingressi e le uscite dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
16. Non riempire la cestello con olio poiché potrebbe causare un incendio.
17. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
18. Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
19. Non collegare l'apparecchio con le mani bagnate.
20. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o a contatto con altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra, dietro e ai lati dell'apparecchio mentre è in funzione.
21. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
22. Durante la cottura, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le uscite dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle uscite. Inoltre, fare attenzione al vapore e all'aria caldi quando si rimuove il cestello dall'apparecchio. Bisogna tenere presente che le superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso.
23. Scollegare immediatamente l'apparecchio se inizia a

emettere fumo. Attendere che smetta di emettere fumo prima di rimuovere la cestello dall'apparecchio.

24. La garanzia per questo apparecchio decade nel momento in cui viene utilizzato in modo improprio o per scopi commerciali o semi-commerciali o se non viene utilizzato secondo queste istruzioni. In tali casi, il produttore può declinare ogni responsabilità per eventuali danni.

25. Questo apparecchio è destinato esclusivamente agli usi domestici o affini, ad esempio:

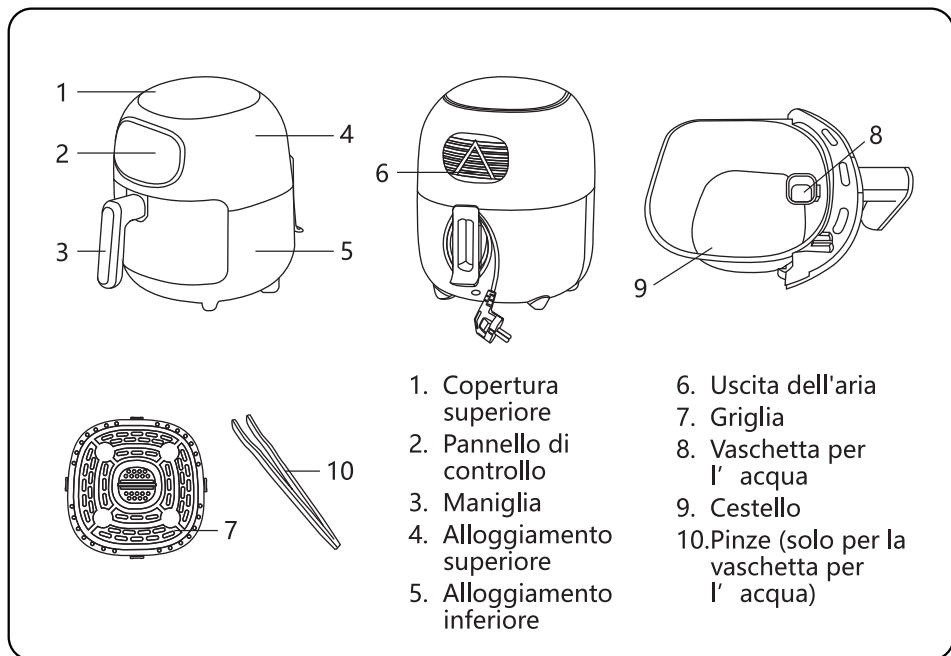
- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismi;
- utilizzo da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- bed&breakfast.

## SPECIFICHE TECNICHE

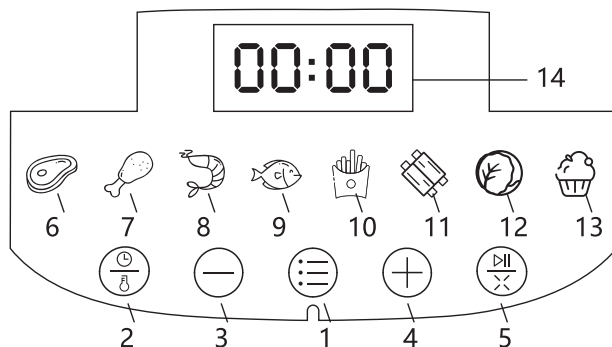
Modello N.	300010ZPG/300010ZPH
Alimentazione	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo	1100-1300 W
Dimensioni	L343*W235*H302mm
Capacità interna	3L

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## PANORAMICA DEL PRODOTTO



## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. Tasto Funzione

Una volta posizionato correttamente il cestello nell'unità di alloggiamento e collegata l'alimentazione, il display digitale si illuminerà brevemente. Quindi il tasto Funzione lampeggerà e gli indicatori dei menu rimarranno illuminati. Il dispositivo è ora in modalità standby. Toccare leggermente il tasto Funzione per entrare in modalità impostazione.

### 2. Tasto temperatura e tempo di cottura

Utilizzare questo tasto per regolare il tempo e la temperatura di cottura, sia se l'apparecchio è in modalità impostazione sia se si utilizza un menu preimpostato.

### 3-4. Tasti Aumenta/Diminuisci

Quando si vuole regolare la temperatura, premere i tasti "+" o "-" per aumentare o diminuire ogni volta la temperatura di cottura di 5°C. Tenendo premuto il tasto, la temperatura cambierà rapidamente. La temperatura può variare tra 65°C e 200°C.

Quando si vuole regolare il tempo di cottura, premere i tasti "+" o "-" per aumentare o diminuire ogni volta il tempo di 1 minuto. Tenendo premuto il tasto, il tempo di cottura cambierà rapidamente. Il tempo di cottura può variare tra 1 e 60 minuti.

### 5. Tasto Avvio/Pausa/Annulla

Dopo aver impostato il tempo e la temperatura, premere il tasto Avvio/Pausa/Annulla per avviare il dispositivo. Premere di nuovo questo tasto durante il funzionamento per mettere in pausa la cottura. Per spegnere la friggitrice e riportare l'apparecchio in modalità standby, premere questo tasto per un secondo e mezzo.

### 6-13. Tasti Menu

I tasti Menu consentono di impostare le condizioni di cottura per otto tipologie più frequenti di alimenti. Una volta selezionato un menu, il tasto corrispondente lampeggerà e la friggitrice verrà impostata su un tempo e una temperatura predefinite in base alla propria scelta.

Nota: queste impostazioni sono impostazioni predefinite. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, le impostazioni ottimali per gli ingredienti possono variare. È possibile aumentare o diminuire il tempo e la temperatura predefiniti utilizzando i tasti appositi.

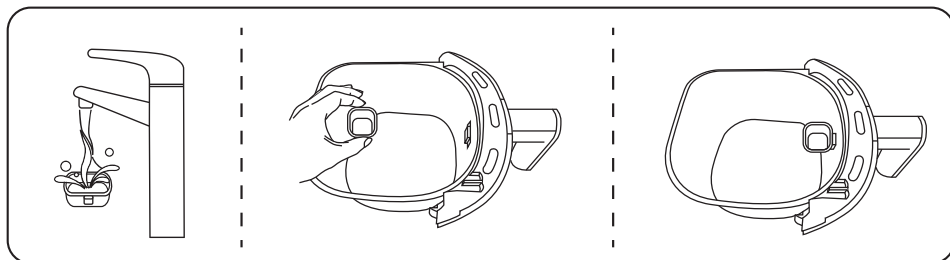
Menu	Alimento	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefinito (min)
6	Bistecca	200	13
7	Cosce di pollo	180	21
8	Gamberi	180	10
9	Pesce	180	13
10	Patatine fritte	200	15
11	Costolette di maiale	200	18
12	Verdure	200	8
13	Torte	170	10

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire accuratamente il cestello con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.
4. Attenzione: al primo utilizzo, la friggitrice ad aria può emettere un leggero odore. Questo odore non è dannoso e scomparirà dopo pochi minuti. Questo è comune per molti apparecchi con elementi riscaldanti e non indica problemi di sicurezza per l'apparecchio.

## ISTRUZIONI PER L' USO

1. Posizionare la friggitrice su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non mettere nulla sopra la friggitrice in quanto ciò può ostruire il flusso d'aria e influire sui risultati di cottura.
2. Quando l'alimentazione è collegata, la friggitrice emetterà un suono. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria con la teglia inserita. Mettere gli ingredienti nel cestello.  
Suggerimento: se si desidera ottenere ingredienti più teneri, si consiglia di aggiungere una piccola quantità d'acqua nell' apposita vaschetta.



3. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
4. Determinare il tempo di cottura e la temperatura necessari (vedi le istruzioni sotto "Pannello di controllo" ).  
Nota: se lo si desidera, è possibile preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti all'interno. Per fare ciò, impostare il tempo su almeno tre minuti e attendere fino al termine del preriscaldamento. Quindi, riempire il cestello e impostare il tempo e la temperatura richiesti.
5. Alcuni cibi devono essere girati a metà cottura. Per scuotere il cibo nel cestello, rimuoverlo dalla friggitrice usando il manico e agitarlo delicatamente, quindi reinserirlo nella friggitrice. La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, pertanto la rimozione del cestello durante il processo di cottura non danneggerà la cottura stessa. Il timer si fermerà quando il cestello viene rimosso.  
Attenzione: non toccare l'interno della friggitrice fino a 30 minuti dopo averla spenta poiché potrebbe essere molto caldo. Utilizzare sempre la maniglia in dotazione per prendere il cestello. Quando viene utilizzata la vaschetta per l'acqua, prima di scuotere il cibo è necessario utilizzare le apposite pinze per rimuoverla e poi per riposizionarla una volta finita l' operazione.
6. Quando il tempo di cottura è stato raggiunto verrà emesso un segnale acustico. Utilizzare la maniglia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
7. Controllare se il cibo è ben cotto. In caso contrario, è sufficiente riposizionare nuovamente il cestello nell'apparecchio e impostare qualche minuto aggiuntivo di cottura.
8. Per rimuovere il cibo, estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Quindi, inclinare il cestello per distribuire il cibo in un piatto o, in alternativa, usare delle pinze per rimuoverlo.  
Attenzione: Quando viene utilizzata la vaschetta per l'acqua, è necessario utilizzare le apposite pinze per rimuoverla prima di svuotare il cestello dal cibo. Dopo la cottura, cestello, teglia e cibo saranno molto caldi, bisogna quindi prestare attenzione a non toccarli mai a mani nude. A seconda del tipo di cibo in cottura, del vapore potrebbe fuoriuscire dal cestello quando viene rimosso.
9. Al termine della cottura, la friggitrice può essere immediatamente utilizzata per una nuova ricetta.



## SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

1. Piccole quantità di cibo richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a volumi maggiori.
2. Quando le quantità sono ridotte, scuotere il cibo a metà cottura darà un risultato migliore e può aiutare a prevenire una cottura non uniforme.
3. Aggiungere una piccola quantità di olio alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli ingredienti per qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio.
4. Non cuocere ingredienti estremamente grassi, come ad es. salsicce, nella friggitrice ad aria.
5. Tutti gli alimenti che possono essere cotti in forno possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria.
6. Ricorda che gli impasti già pronti tendono a richiedere un tempo di cottura più breve rispetto a quelli fatti in casa.
7. Mettere una teglia da forno nel cestello della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta, una quiche o alimenti più fragili o ripieni.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Inserisci la spina in una presa a muro con messa a terra.
	Il cestello della friggitrice non è inserito correttamente nell'apparecchio.	Inserisci correttamente il cestello nell'apparecchio.
La cottura è terminata ma gli ingredienti non sono cotti a sufficienza.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Cuoci una minor quantità di cibo alla volta.
	La temperatura era troppo bassa.	Reimposta la temperatura desiderata.
	Il tempo di cottura era troppo breve.	Reimposta il tempo di cottura.
La cottura è terminata ma gli ingredienti non sono cotti in modo uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere girati a metà cottura.	Gli ingredienti che si ritrovano in qualche modo sovrapposti (ad esempio le patatine fritte) devono essere girati a metà cottura.

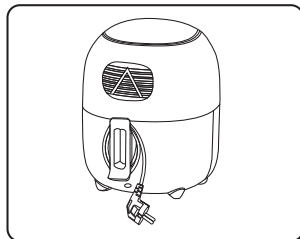
Il cibo non è croccante.	Stai seguendo una ricetta adatta alla frittura tradizionale.	Prepara ricette adatte alla cottura in forno o, in alternativa, prova a spennellare una piccola quantità d' olio sugli ingredienti.
Non riesco a far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire eccessivamente il cestello.
	La teglia non è stata posizionata correttamente nel cestello.	Posiziona la teglia correttamente.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Stai cucinando ingredienti grassi.	Quando friggi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà nel cestello, causando la fuoriuscita di fumo bianco. Il cestello potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce comunque sull' apparecchio né sulla cottura.
	Il cestello contiene residui di grasso dall'utilizzo precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento dei residui nel cestello. Assicurati di pulire il cestello correttamente dopo ogni utilizzo.
Le mie patatine fatte in casa sono fritte in modo non uniforme.	Non hai usato il tipo di patate giusto.	Usa patate fresche.
	Non hai sciacquato bene le patatine prima di friggerle.	Sciacqua accuratamente le patate crude per rimuovere l'amido.
Le mie patatine fatte in casa non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di acqua nelle patate e dalla quantità di olio utilizzata.	Assicurati di asciugare bene le patate crude prima di aggiungere l'olio.
		Taglia le patate in bastoncini più piccoli.
		Aggiungi una maggiore quantità di olio.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
2. Rimuovere la spina dalla presa a muro e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.  
Suggerimento: rimuovere il cestello dall'apparecchio per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più rapidamente.
3. Pulire il cestello con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.  
Nota: non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire il cestello o la teglia poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
5. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.  
Suggerimento: se i residui si sono attaccati alla teglia o al fondo del cestello, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Mettere la teglia nel cestello e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

## CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di riporlo. Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano pulite e asciutte. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Non collocare oggetti pesanti sopra l'apparecchio poiché ciò potrebbe danneggiarlo.
3. Il cavo di alimentazione può essere avvolto sul retro della friggitrice.



## SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabili, ci prendiamo cura dell'ambiente.

Pertanto, vi invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento dell'apparecchio e dei suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà alla conservazione delle risorse naturali e assicurerà che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute pubblica e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e il suo imballaggio secondo le leggi e le normative locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, sia la friggitrice che i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine della sua vita.

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

L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio più vicino. Alcuni punti di raccolta accettano elettrodomestici gratuitamente.

GARANZIA: 2 ANNI

## WICHTIGE

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

BEI DER VERWENDUNG VON ELEKTROGERÄTEN SOLLTEN IMMER GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GETROFFEN WERDEN, EINSCHLIEßLICH DER FOLGENDEN:

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder Gehäuseteile, die elektrische oder Heizelemente enthalten, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie sie nicht unter einem Wasserhahn ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.
3.  **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Neben den Funktionsflächen des Geräts können auch die Oberflächen, mit denen es in Berührung kommt, hohe Temperaturen erreichen. Da die Temperatur von verschiedenen Menschen unterschiedlich wahrgenommen wird, muss dieses Gerät mit Vorsicht verwendet werden. Verwenden Sie den mitgelieferten Griff, wenn Sie das Gerät anfassen, und benutzen Sie Hitzeschutzmittel wie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Griff benutzen. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Greifflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile

anbringen oder abnehmen. Das Gerät braucht etwa 30 Minuten, um so weit abzukühlen, dass es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie die Bedienelemente aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Die Verwendung von Zubehörteilen wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
9. Beim Transport von Geräten, die heiße Lebensmittel enthalten, ist äußerste Vorsicht geboten.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
11. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nicht reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchführen, wenn sie nicht angemessen beaufsichtigt werden.

12. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren auf.
13. Das Gerät sollte nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
14. Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Frittiertopf. Achten Sie darauf, dass der Frittiertopf nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt.
15. Decken Sie die Luftein- und -auslässe nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
16. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
17. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
19. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.
20. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder in Kontakt mit anderen Geräten. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm oberhalb, hinter und seitlich des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
21. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
22. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu den Luftauslässen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen. Denken Sie daran, dass die Oberflächen des Geräts während des Gebrauchs heiß werden können.

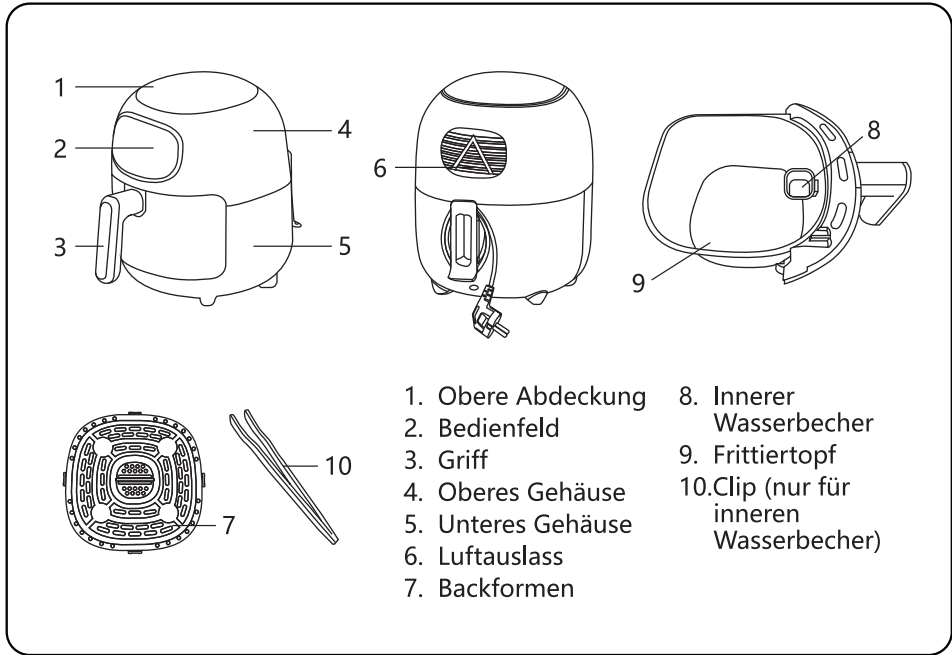
23. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät beginnt, dunklen Rauch abzugeben. Warten Sie, bis es aufgehört zu rauchen, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
24. Die Garantie für dieses Gerät erlischt, wenn es unsachgemäß oder zu gewerblichen oder halbgewerblichen Zwecken oder nicht entsprechend dieser Anleitung verwendet wird. In diesem Fall kann der Hersteller die Haftung für die entstandenen Schäden ablehnen.
25. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
  - Bed and Breakfasts.

## TECHNISCHE DATEN

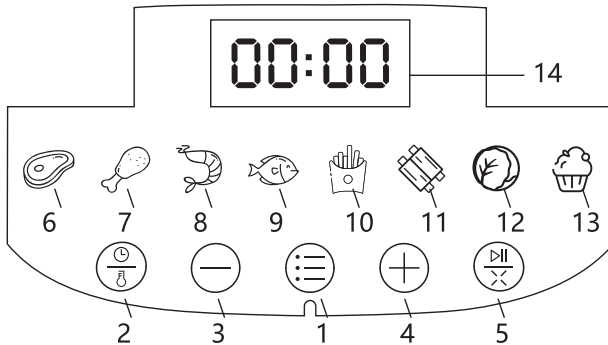
Modell Nr.	300010ZPG/300010ZPH
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Stromverbrauch	1100-1300 W
Abmessungen	L343*B235*H302mm
Fassungsvermögen des Topfes	3L

Änderungen der technischen Daten und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

# PRODUKTÜBERSICHT



## WICHTIGSTE FUNKTIONEN



### 1. Funktionstaste

Wenn der Topf richtig im Gehäuse positioniert ist und die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet kurz das digitale Vollbild auf. Dann blinkt die Funktionstaste und die Menüanzeige leuchtet weiter. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus. Durch leichtes Berühren der Funktionstaste gelangen Sie in den Menümodus.

### 2. Temperatur- und Zeitsteuerungstaste

Verwenden Sie die Temperatur- und Zeittaste, um die Garzeit und Temperatur einzustellen, wenn sich das Gerät im Menümodus befindet oder wenn Sie ein voreingestelltes Rezept verwenden.

### 3-4. Tasten zum Verringern und Erhöhen



Wenn Sie die Temperatur einstellen, drücken Sie die Symbole "+" oder "-", um die Gartemperatur um jeweils 5°C zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Die Temperaturregelung reicht von 65-200°C.

Beim Einstellen der Zeit können Sie mit den Symbolen "+" und "-" die Garzeit in Schritten von einer Minute erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Garzeit schnell. Die Garzeit reicht von 1-60 Minuten.

### **5. Taste Start/Pause/Abbruch**

Nach dem Einstellen von Zeit und Temperatur drücken Sie die Start/Pause/Abbruch-Taste, um das Gerät zu starten. Drücken Sie diese Taste während des Frittiervorgangs erneut, um den Vorgang zu unterbrechen. Um die Fritteuse zu stoppen und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen, drücken Sie die Starttaste 1,5 Sekunden lang.

### **6-13. Taste für das Rezept**

Mit der Rezepttaste können Sie die Garbedingungen für acht beliebige Lebensmittel einstellen. Nach der Auswahl blinkt die entsprechende Rezepttaste und die Fritteuse wird auf eine Standardzeit und -temperatur entsprechend Ihrer Wahl eingestellt.

Hinweis: Diese Einstellungen sind Standardeinstellungen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können die optimalen Einstellungen für die Zutaten unterschiedlich sein. Sie können die voreingestellte Zeit und Temperatur mit der Zeit- und Temperaturregelungstaste erhöhen oder verringern.

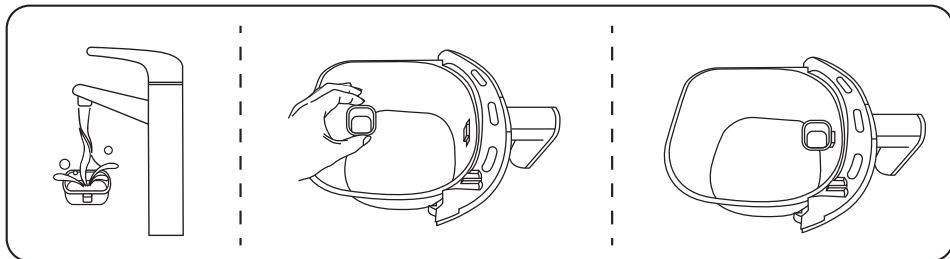
<b>Nummer einstellen</b>	<b>Inhaltsstoffe</b>	<b>Standard-Gartemperatur (°C)</b>	<b>Standard-Garzeit (Minuten)</b>
6	Steak	200	13
7	Hühnerkeulen	180	21
8	Krabben	180	10
9	Fisch	180	13
10	Pommes frites	200	15
11	Spareribs	200	18
12	Gemüse	200	8
13	Torte	170	10

## **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Frittiertopf gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.
4. Achtung! Beim ersten Gebrauch kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dieser Geruch ist nicht schädlich und verschwindet nach ein paar Minuten. Dies ist bei vielen Geräten mit Heizelementen üblich und deutet nicht darauf hin, dass es Probleme mit der Sicherheit Ihres Geräts gibt.

## BETRIEBSANLEITUNG

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies den Luftstrom behindern und das Garergebnis beeinträchtigen kann.
2. Wenn der Strom angeschlossen ist, gibt die Fritteuse ein "di"-Geräusch von sich. Ziehen Sie den Frittiertopf mit den eingesetzten Backformen vorsichtig aus der Fritteuse. Geben Sie die Zutaten in den Topf.  
Tipp: Füllen Sie etwas Wasser in den inneren Wassertopf, wenn Sie zart gekochte Zutaten wünschen.



3. Schieben Sie den Frittiertopf wieder in die Fritteuse.
4. Bestimmen Sie die erforderliche Garzeit und Temperatur für die zu frittierenden Zutaten (siehe 'WICHTIGSTE FUNKTIONEN').  
Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Stellen Sie dazu die Zeit auf mindestens drei Minuten ein und warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist. Füllen Sie dann den Frittiertopf und stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur ein.
5. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden. Zum Schütteln nehmen Sie den Topf am Griff aus der Fritteuse und schütteln ihn vorsichtig. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Fritteuse. Die Rapid-Air-Technologie heizt die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder auf. Wenn Sie also den Topf während des Heißluftfrittierens aus dem Gerät nehmen, wird der Garvorgang nicht gestört. Der Timer wird angehalten, wenn der Topf entfernt wird.  
Vorsicht! Berühren Sie das Innere des Frittiertopfs nicht innerhalb von 30 Minuten nach dem Gebrauch, da es sehr heiß wird. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Griff, um den Topf zu halten. Wenn Sie den inneren Wasserbehälter verwendet haben, nehmen Sie ihn mit dem Clip heraus, bevor Sie die Zutaten schütteln, und setzen Sie ihn nach dem Schütteln wieder ein.
6. Wenn der Timer surrt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Verwenden Sie den Griff, um den Topf aus dem Gerät zu nehmen.
7. Prüfen Sie, ob das Essen durchgegart ist. Ist dies nicht der Fall, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
8. Zum Herausnehmen der Speisen den Topf aus der Heißluftfritteuse nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. Kippen Sie dann den Topf, um das Essen herauszuschütten, oder verwenden Sie eine Zange, um es herauszunehmen.  
Vorsicht! Wenn Sie den inneren Wasserbehälter verwendet haben, nehmen Sie ihn mit dem Clip heraus, bevor Sie den Topf herausnehmen. Nach dem Heißluftfrittieren sind der Topf, das Backgeschirr und die Speisen sehr heiß, berühren Sie sie daher nicht mit bloßen Händen. Je nach Art der zubereiteten Speisen kann Dampf aus dem Topf entweichen.
9. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Ladung.

## KOCHTIPPS

1. Kleinere Mengen an Lebensmitteln benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Mengen.
2. Das Schütteln kleinerer Mengen von Lebensmitteln nach der Hälfte des Garvorgangs führt zu einem besseren Ergebnis und kann dazu beitragen, ein ungleichmäßiges Braten zu verhindern.
3. Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten einige Minuten in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
4. Garen Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie z. B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse.
5. Alle Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
6. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt eine kürzere Kochzeit als selbstgemachter Teig.
7. Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Frittiertopf ist nicht richtig im Gerät platziert.	Schieben Sie den Frittiertopf richtig in das Gerät.
Der Kochvorgang ist abgeschlossen, aber die Zutaten sind nicht gegart.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittiertopf.	Geben Sie die Zutaten in kleineren Ladungen in den Topf. Kleinere Ladungen braten gleichmäßiger.
	Die Temperatur war zu niedrig.	Stellen Sie die gewünschte Temperatur entsprechend Ihrem Rezept ein.
	Die Garzeit war zu kurz.	Stellen Sie die erforderliche Garzeit entsprechend Ihrem Rezept ein.
Der Kochvorgang ist abgeschlossen, aber die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden, damit sie gleichmäßig braten.	Zutaten, die aufeinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.

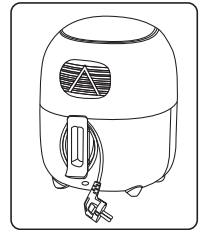
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben einen Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt ist.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittiertopf.	Füllen Sie den Frittiertopf nicht zu voll.
	Die Backformen sind nicht richtig in den Frittiertopf eingesetzt.	Schieben Sie die Backformen in den Frittiertopf.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie kochen fettige Zutaten.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Garergebnis.
	Der Topf enthält Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Topf verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Meine selbstgemachten Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden.
	Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Die ungekochten Pommes frites gründlich abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Meine selbstgemachten Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Wassermenge in den Pommes frites und der Menge des verwendeten Öls ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die rohen Pommes frites gut abtrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die ungekochten Pommes frites kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.  
Tipp: Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät, damit die heiße Fritteuse schneller abkühlt.
3. Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes oder des Frittierkorbs keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen.  
Tipp: Wenn Rückstände an der Backform oder am Topfboden haften, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Backgeschirr in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.

## LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
2. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät, wenn es gelagert wird, da dies zu Schäden führen kann.
3. Das Netzkabel kann zur einfachen Aufbewahrung auf die Spule an der Rückseite der Fritteuse gewickelt werden.



## DISPOSAL



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, die korrekten Entsorgungsvorschriften für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu beachten. Dies trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und stellt sicher, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die die öffentliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

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

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen sowohl die Fritteuse als auch das Zubehör am Ende der Lebensdauer des Geräts getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

## BIJ HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN MOETEN ALTIJD FUNDAMENTELE VEILIGHEIDSMATREGELEN WORDEN GENOMEN, WAARONDER DE VOLGENDE:

1. Lees alle instructies. Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
2. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het snoer, de stekker of enig onderdeel van de behuizing met elektrische componenten of verwarmingselementen niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen of afspoelen onder de kraan. Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen.
3.  **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat heeft een verwarmingsfunctie. Behalve de functionele oppervlakken van het apparaat, kunnen ook de oppervlakken waarmee het in contact komt hoge temperaturen bereiken. Aangezien temperaturen door verschillende mensen verschillend worden waargenomen, moet deze apparatuur voorzichtig worden gebruikt. Gebruik de meegeleverde handgreep bij het hanteren van het apparaat en gebruik hittebeschermende hulpmiddelen zoals ovenhandschoenen wanneer u het apparaat bij de handgreep vasthoudt. Afgezien van de handgrepen moeten andere oppervlakken voldoende worden afgekoeld voordat ze worden aangeraakt.
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als

het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen bevestigt of verwijdert. Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om voldoende af te koelen zodat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd. Om het apparaat los te koppelen draait u de knop naar de "UIT" -stand en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

5. Als het netsnoer is beschadigd, moet dit vervangen worden door de fabrikant, zijn technische vertegenwoordiger of een soortgelijke gekwalificeerde personen om gevaar en letsel te voorkomen.
6. Het gebruik van accessoires wordt niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat en kan letsel veroorzaken.
7. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
8. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
9. Bij het verplaatsen van een apparaat dat hete levensmiddelen bevat, moet uiterste voorzichtigheid worden betracht.
10. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan het beoogde gebruik.
11. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen die niet over de juiste ervaring of kennis beschikken, tenzij zij toezicht of instructie krijgen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of er onderhoud aan uitvoeren, tenzij ze onder voldoende toezicht staan.

12. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
13. Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem om gevaarlijke situaties te voorkomen.
14. Doe de te frituren ingrediënten altijd in de frituurpan. Zorg ervoor dat de frituurpan niet in contact komt met de verwarmingselementen.
15. Dek de luchtinlaten en -uitlaten niet af terwijl het apparaat in werking is.
16. Vul de pan niet met olie, aangezien dit brand kan veroorzaken.
17. Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
18. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
19. Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
20. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en boven het apparaat, wanneer het in werking is.
21. Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
22. Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom vrij via de luchtuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de uitlaten. Let ook op hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt. Denk eraan dat de oppervlakken van het apparaat tijdens gebruik heet kunnen worden.



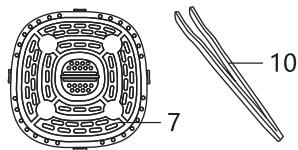
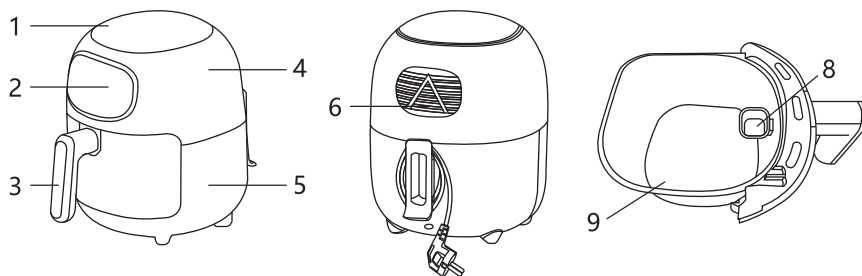
23. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als het apparaat donkere rook begint af te geven. Wacht tot er geen rook meer is voordat u de pan uit het apparaat haalt.
24. De garantie voor dit apparaat vervalt als het oneigenlijk of voor commerciële of semi-commerciële doeleinden wordt gebruikt of niet volgens deze instructies wordt gebruikt. In dat geval kan de fabrikant de aansprakelijkheid voor eventueel veroorzaakte schade afwijzen.
25. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
- personeelkeukens in winkels kantoren en andere werkomgevingen;
  - Boerderijwoningen;
  - door klanten in hotels, motels, en andere residentiële omgevingen;
  - B&B's

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model No.	300010ZPG/300010ZPH
Stroomvoorziening	220-240V ~ 50/60Hz
Stroomverbruik	1100-1300 W
Afmetingen	L343*B235*H302mm
Pan Capaciteit	3L

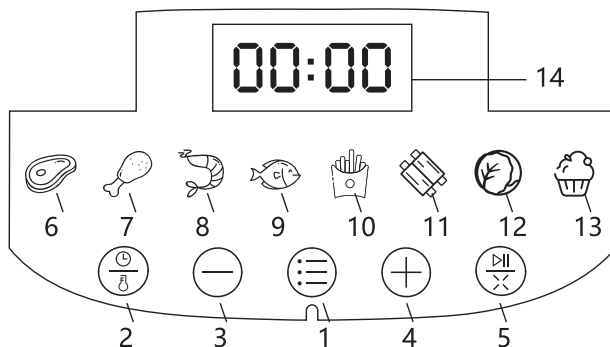
Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

## PRODUCTOVERZICHT



- |                       |                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| 1. Bovenklep          | 7. Bakvorm                                     |
| 2. Bedieningspaneel   | 8. Binnenste waterbeker                        |
| 3. Handvat            | 9. Frituurpan                                  |
| 4. Bovenste Behuizing | 10. Klem (alleen voor de binnenste waterbeker) |
| 5. Onderste behuizing |                                                |
| 6. Luchtuitlaat       |                                                |

## TOETSFUNCTIES



### 1. Functieknop:

Zodra de binnenpan correct in de behuizing is geplaatst en de voeding is aangesloten, zal het volledige digitale scherm oplichten. Vervolgens knippert de functieknop en blijft de menu-indicator verlicht. Het apparaat staat nu in de stand-bymodus. Raak de functieknop licht aan om de menumodus te openen.

### 2. Temperatuur- en tijdbedieningsknop

Gebruik de temperatuur- en tijdknop om de kooktijd en temperatuur aan te passen, wanneer het apparaat in de menumodus staat of bij gebruik van een vooraf ingesteld recept.

### 3-4. Verhoog- en verlaagknop

Druk op de tijdknop en druk vervolgens op het ' + ' symbool ' + ' of - ' om de kooktijd telkens met 5°C te verlengen of te verkorten. Als u de knop ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel. De temperatuurregeling varieert van 65 -200°C.

Bij het aanpassen van de tijd kunt u met de symbolen ' + ' en ' - ' de kooktijd in stappen van één minuut verhogen of verlagen. Als u de knop ingedrukt houdt, verandert de kooktijd snel. De kooktijd varieert van 1-60 minuten.

### 5.Start/pauze/annuleer-knop

Druk na het instellen van de tijd en temperatuur op de start/pauze/annuleer-knop om het apparaat te starten. Druk nogmaals op deze knop tijdens het frituren om het koken te pauzeren. Om de friteuse te stoppen en het apparaat terug te zetten naar de stand-bymodus, houdt u de startknop 1,5 seconde ingedrukt.

### 6-13. Receptknop

Met de receptknop kunt u de kookomstandigheden instellen voor acht populaire recepten. Eenmaal geselecteerd, gaat de overeenkomstige receptknop branden en wordt de friteuse ingesteld op een standaardtijd en -temperatuur op basis van uw keuze.

Opmerking: Deze instellingen zijn standaardinstellingen. Aangezien ingrediënten verschillen qua herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen de optimale instellingen voor ingrediënten verschillen. U kunt de standaardtijd en -temperatuur verhogen of verlagen met behulp van de tijd- en temperatuurregelknop.

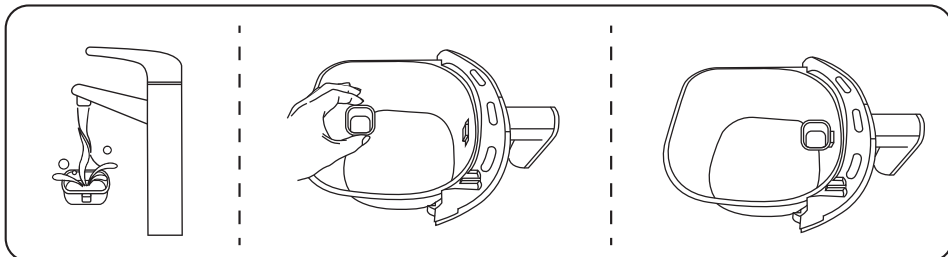
Instellingsnummer	Ingrediënten	Standaard kooktemperatuur (°C)	Standaard kooktijd (minuten)
6	Biefstuk	200	13
7	Kippenbouten	180	21
8	Garnalen	180	10
9	Vis	180	13
10	Frietten	200	15
11	Spareribs	200	18
12	Groenten	200	8
13	Cake	170	10

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1.Verwijder alle verpakking.
- 2.Reinig de frituurpan grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- 3.Veeg de binnenkant en buitenkant van het product af met een natte doek.
- 4.Waarschuwing: Bij het eerste gebruik kan de heteluchtfriteuse een lichte geur afgeven. Deze geur is niet schadelijk en verdwijnt na enkele minuten. Dit is gebruikelijk bij veel apparaten met verwarmingselementen en betekent niet dat er problemen zijn met de veiligheid van uw apparaat.

## BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

1. Plaats de friteuse op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats er niets bovenop, omdat dit de luchtstroom kan belemmeren en de kookresultaten kan beïnvloeden.
2. Wanneer de stroom is aangesloten, maakt de luchtfriteuse een 'di' -geluid. Trek de frituurpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse met de bakvorm geïnstalleerd. Stop de ingrediënten in de pan.  
Tip: Doe wat water in de binnenste waterbeker als u malsere gekookte ingrediënten wilt.



3. Schuif de frituurpan terug in de heteluchtfriteuse.
4. Bepaal de vereiste kooktijd en temperatuur voor de ingrediënten die gefrituurd dienen te worden (zie 'TOETSFUNCTIONIES').  
Opmerking: Indien gewenst kunt u het apparaat voorverwarmen zonder dat er ingrediënten in zitten. Stel hiervoor de tijd in op minimaal drie minuten en wacht tot het voorverwarmen is afgelopen. Vul vervolgens de frituurpan en stel de gewenste tijd en temperatuur in.
5. Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege het koken worden geschud. Om het voedsel te schudden trekt u de pan uit het apparaat via het handvat en schudt u deze voorzichtig. Schuif vervolgens de pan terug in de friteuse. Rapid air-technologie kan de lucht in het apparaat onmiddellijk weer opwarmen. Als zodanig verstoort het verwijderen van de pan uit het apparaat tijdens het frituren met hete lucht het kookproces niet. De timer pauzeert wanneer de pot wordt verwijderd.  
Let op: Raak de binnenkant van de frituurpan niet aan binnen 30 minuten na gebruik, want deze wordt erg heet. Gebruik altijd het meegeleverde handvat om de pan vast te houden. Als u de binnenste waterbeker hebt gebruikt, gebruik dan de klem om deze te verwijderen voordat u uw ingrediënten schudt en plaats deze na het schudden terug.
6. Als de timer zoemt, is de ingestelde kooktijd afgelopen. Gebruik het handvat om de pan uit het apparaat te verwijderen.
7. Controleer of het voedsel gaar is. Als dit niet het geval is, schuift u de pan eenvoudig terug in het apparaat en stelt u de timer een paar extra minuten in.
8. Om voedsel te verwijderen, trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak. Kantel vervolgens de pan om het voedsel eruit te laten vallen of gebruik een tang om het te verwijderen.  
Let op: Als u de binnenste waterbeker hebt gebruikt, gebruik dan de klem om deze te verwijderen voordat u de pan verwijdert. Na het frituren met hete lucht zullen de pan, de bakvorm en het voedsel erg heet zijn, dus raak deze niet met blote handen aan. Afhankelijk van het soort voedsel dat u in de friteuse kookt, kan er stoom uit de pan ontsnappen.
9. Wanneer een hoeveelheid voedsel gefrituurd is, is de heteluchtfriteuse direct klaar om een andere portie te frituren.

## KOOKTIPS

1. Kleinere hoeveelheden voedsel vereisen meestal een iets kortere kooktijd dan grotere.
2. Schudden van kleinere hoeveelheden voedsel halverwege de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatig bakken.
3. Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokanter resultaat. Bak uw ingrediënten enkele minuten na het toevoegen van de olie in de hetelucht friteuse.
4. Kook geen extreem vette ingrediënten zoals worsten, in de heteluchtfriteuse.
5. Snacks die in een oven kunnen worden gebakken, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gebakken.
6. Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en gemakkelijk te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist een kortere kooktijd dan zelfgemaakt deeg.
7. Plaats een bakvorm of ovenschaal in de frituurmand als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbare of gevulde ingrediënten wilt bakken.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De frituurpan is niet goed in het apparaat geschoven.	Schuif de frituurpan goed in het apparaat.
Het koken is voltooid, maar de ingrediënten zijn niet gaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de frituurpan.	Stop kleinere porties in de pan. Kleinere porties voedsel worden gelijkmatiger gebakken.
	De temperatuur was te laag.	Stel de gewenste temperatuur in volgens uw recept.
	De kooktijd was te kort.	Stel de gewenste kooktijd in volgens uw recept.
Het koken is voltooid, maar de ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de kooktijd worden geschud om gelijkmatig te bakken.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frieten) moeten halverwege de kooktijd worden geschud.

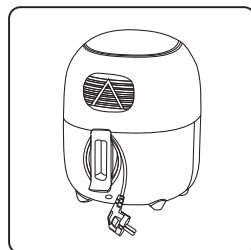
<p>Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.</p>	<p>U heeft een soort snack gebakken die bedoeld is voor een traditionele frituurpan.</p>	<p>Gebruik ovensnacks of borstel licht wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.</p>
<p>Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.</p>	<p>Er zitten te veel ingrediënten in de frituurpan.</p>	<p>Doe de frituurpan niet te vol.</p>
	<p>De bakvorm is niet correct in de frituurpan geplaatst.</p>	<p>Duw de bakvorm in de frituurpan.</p>
<p>Er komt witte rook uit het apparaat.</p>	<p>U kookt vette ingrediënten.</p>	<p>Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse frituurt, zal een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. Deze olie produceert witte rook en de pan kan meer dan normaal opwarmen. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het kookresultaat.</p>
	<p>De pan bevat vetresten van het vorige gebruik.</p>	<p>Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.</p>
<p>Mijn zelfgemaakte frietjes zijn ongelijk gebakken.</p>	<p>U heeft niet de juiste aardappelsoort gebruikt.</p>	<p>Gebruik verse aardappelen.</p>
	<p>U heeft de frieten niet goed afgespoeld voordat u ze frituurde.</p>	<p>Spoel de ongekookte friet grondig om het zetmeel te verwijderen.</p>
<p>Mijn zelfgemaakte frietjes zijn niet krokant.</p>	<p>De knapperigheid van frieten is afhankelijk van de hoeveelheid water in de friet en de hoeveelheid olie die wordt gebruikt.</p>	<p>Zorg ervoor dat u de nog ongebakken frieten goed droogt voordat u de olie toevoegt.</p>
		<p>Snij de ongebakken frietjes kleiner voor een krokanter resultaat.</p>
		<p>Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.</p>

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig het apparaat na elk gebruik.
2. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.  
Tip: Haal de pan uit het apparaat om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
3. Reinig de pan met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.  
Opmerking: Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de pan of de frituurmand schoon te maken omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
4. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
5. U kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.  
Tip: Als er resten aan de bakvorm of de bodem van de pan blijven kleven, vul dan de pan met heet water en wat afwasmiddel. Zet de bakvorm in de pan en laat de pan en het mandje ongeveer 10 minuten weken.

## OPSLAG

1. Koppel het apparaat los en laat het volledig afkoelen voordat u het opbergt. Zorg ervoor dat alle onderdelen van het apparaat schoon en droog zijn. Bewaar het apparaat op een droge plaats.
2. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat wanneer het wordt opgeborgen, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
3. Het netsnoer kan eenvoudig op de spoel aan de achterkant van de friteuse worden gewikkeld.



## 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 volksgezondheid en het milieu beschermt.

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

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moeten zowel het apparaat als de accessoires aan het einde van zijn levensduur gescheiden van huishoudelijk afval worden verwijderd.

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

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

GARANTIE: TWEE JAAR

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

## LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ BASIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES, Y COMPRIS LES SUIVANTES:

1. Lisez toutes les instructions. Vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à votre tension secteur locale.
2. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le câble, la prise ou tout élément du boîtier contenant des éléments électriques ou chauffants dans de l'eau ou d'autres liquides et ne les rincez pas sous un robinet. Ne laissez pas de l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil.
3.  **ATTENTION** : Cet appareil électrique comprend une fonction de chauffage. Outre les surfaces fonctionnelles de l'appareil, les surfaces avec lesquelles il entre en contact peuvent également atteindre des températures élevées. Étant donné que la température est perçue différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec prudence. Utilisez la poignée lors de la manipulation de l'appareil et utilisez des outils de protection contre la chaleur tels que des gants de cuisine lors de l'utilisation de la poignée. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment refroidies avant d'être touchées.
4. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas



utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de détacher des pièces. L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir suffisamment pour pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité. Pour débrancher l'appareil, tournez les commandes sur la position « OFF » puis retirez la fiche de la prise.

5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tous risques.
6. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil et peut causer des blessures.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Éloignez le câble d'alimentation des surfaces chaudes.
9. Une extrême prudence doit être observée lors du déplacement de tout appareil contenant des aliments chauds.
10. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances sur l'utilisation de ce type d'appareils à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ou effectuer l'entretien de

l'appareil à moins qu'ils ne soient correctement supervisés.

12. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de huit ans.
13. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée afin d'éviter une situation dangereuse.
14. Placez toujours les aliments à frire dans le récipient à frire. Ne laissez pas le récipient entrer en contact avec les éléments chauffants.
15. Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air lorsque l'appareil est en marche.
16. Ne remplissez pas le récipient d'huile car cela provoquerait un risque d'incendie.
17. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
18. N'utilisez pas l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
19. Ne branchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
20. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou en contact avec d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre au-dessus, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil lorsqu'il est en marche.
21. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
22. Pendant la cuisson à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des sorties. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de l'appareil. N'oubliez

pas que les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

23. Débranchez immédiatement l'appareil s'il commence à émettre de la fumée noire. Attendez qu'il arrête de fumer avant de retirer le récipient de l'appareil.

24. La garantie de cet appareil sera invalidée s'il est utilisé de manière inappropriée ou à des fins commerciales ou semi-commerciales ou s'il n'est pas utilisé conformément à ces instructions. Dans ce cas, le fabricant peut décliner toute responsabilité pour tout dommage causé.

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

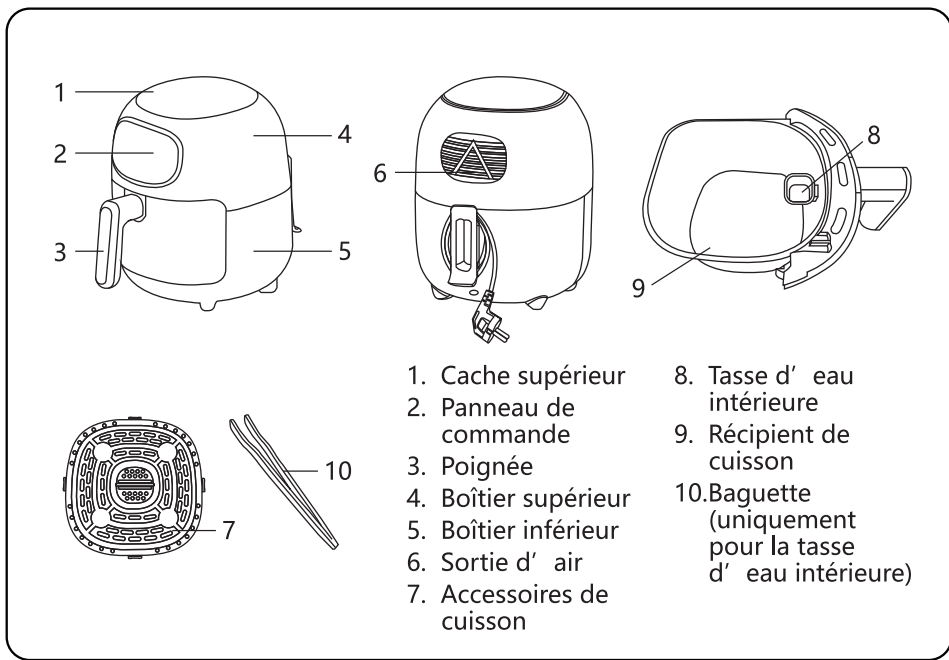
- Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de types résidentiels.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

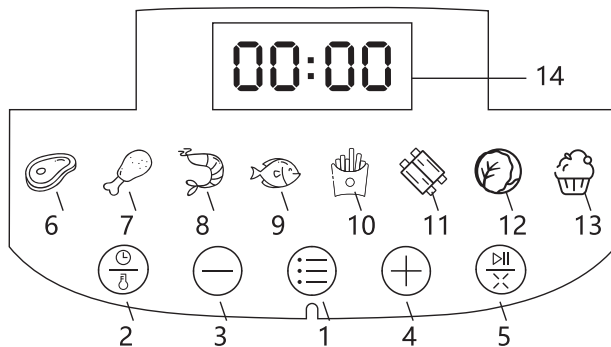
Modèle n°	300010ZPG/300010ZPH
Alimentation	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	1100-1300 W
Dimensions	343*235*302mm (L*I*h)
Capacité du récipient	3L

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

## SCHÉMA DE L' APPAREIL



## FONCTIONS CLÉS



### 1. Bouton de fonction

Une fois que le récipient est correctement positionné dans le boîtier et que l'appareil est branché, l'écran entièrement numérique s'allumera brièvement. Ensuite, le bouton de fonction clignote et l'indicateur de menu reste allumé. L'appareil est maintenant en mode veille. Appuyez légèrement sur le bouton de fonction pour entrer dans le mode menu.

### 2. Bouton de contrôle de la température et du temps

Utilisez le bouton de température et de temps pour régler le temps et la température de cuisson lorsque l'appareil est en mode menu ou lorsque vous utilisez une recette prédéfinie.

### 3-4. Boutons d' augmentation et diminution

Lors du réglage de la température, appuyez sur les symboles « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5°C à chaque fois. Maintenir le bouton enfoncé changera rapidement la température. Le contrôle de la température varie de 65 à 200°C.

Lors du réglage du temps, les symboles « + » et « - » vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson par incréments d'une minute. Maintenir le bouton enfoncé changera rapidement le temps de cuisson. Le temps de cuisson varie de 1 à 60 minutes.

### **5. Bouton Démarrer/Pause/Annuler**

Après avoir réglé le temps et la température, appuyez sur le bouton marche/pause/annulation pour démarrer l'appareil. Appuyez à nouveau sur ce bouton pendant le processus de friture pour interrompre la cuisson. Pour arrêter la friteuse et remettre l'appareil en mode veille, appuyez sur le bouton de démarrage pendant 1,5 seconde.

### **6-13. Boutons de recettes**

Les boutons de recette vous permettent de définir les conditions de cuisson pour huit aliments populaires. Une fois sélectionné, le bouton de recette correspondant clignotera et la friteuse sera réglée sur la durée et la température par défaut de l'aliment correspondant.

Remarque : ces paramètres sont des paramètres par défaut. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, les réglages optimaux pour les ingrédients peuvent différer. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps et la température par défaut en utilisant le bouton de contrôle de temps et de température.

Numéro	Aliments	Température de cuisson par défaut (°C)	Temps de cuisson par défaut (minutes)
6	Bifteck	200	13
7	Pilons de poulet	180	21
8	Crevettes	180	10
9	Poissons	180	13
10	Frites	200	15
11	Côtes de porc	200	18
12	Légumes	200	8
13	Gâteaux	170	10

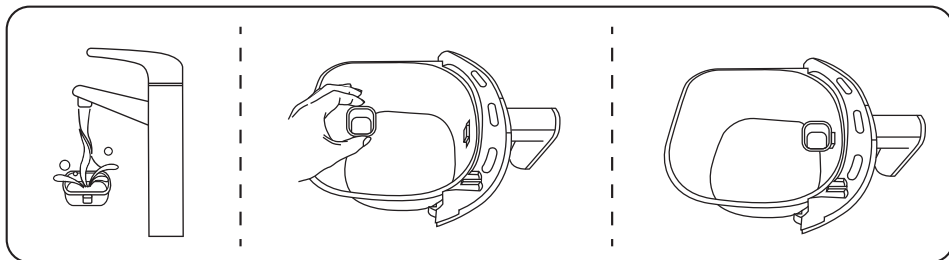
## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez soigneusement le récipient avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Avertissement : Lors de la première utilisation, la friteuse à air peut émettre une légère odeur. Cette odeur n'est pas nocive et disparaîtra au bout de quelques minutes. Ceci est courant avec de nombreux appareils chauffants et n'indique pas qu'il y ait un problème avec la sécurité de votre appareil.

## MODE D' EMPLOI

1. Placez la friteuse sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez rien sur la friteuse car cela peut obstruer le flux d'air et affecter les résultats de cuisson.
2. Lorsque vous branchez l' appareil, la friteuse émet un bip. Retirez délicatement le récipient de la friteuse avec les ustensiles appropriés. Placez les aliments dans le récipient.

Conseil: Mettez de l'eau dans la tasse d'eau intérieure si vous voulez des aliments plus tendres.



3. Faites glisser le récipient dans la friteuse à air.
4. Déterminez le temps de cuisson et la température requise pour les ingrédients à frire (voir « FONCTIONS CLÉS »).

Remarque : si vous le souhaitez, vous pouvez préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur. Pour ce faire, réglez le temps sur au moins trois minutes et attendez la fin du préchauffage. Ensuite, remplissez le récipient et réglez la durée et la température souhaitées.

5. Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson. Pour remuer les aliments, retirez le récipient de la friteuse à l'aide de la poignée et secouez-le doucement. Ensuite, remettez le récipient dans la friteuse. La technologie Rapid Air réchauffera instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. En tant que tel, retirer le récipient de l'appareil pendant le processus de friture à air chaud ne perturbera pas le processus de cuisson. La minuterie s'arrêtera lorsque le récipient sera retiré.

Attention : ne touchez pas l'intérieur de la friteuse dans les 30 minutes suivant l'utilisation car elle devient très chaude. Utilisez toujours la poignée pour tenir le récipient. Si vous avez utilisé la tasse d'eau intérieure, utilisez les baguettes pour le retirer avant de remuer vos ingrédients et remplacez-le après.

6. Lorsque la minuterie sonne, le temps de cuisson prédéfini est terminé. Utilisez la poignée pour retirer le récipient de l'appareil.
7. Vérifiez si les aliments sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez simplement le récipient dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
8. Pour retirer les aliments, retirez le récipient de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ensuite, inclinez le récipient pour renverser les aliments ou utilisez des pinces pour les retirer.

Attention : si vous avez utilisé la tasse d'eau intérieure, utilisez les baguettes pour la retirer avant de retirer le récipient. Après la cuisson, le récipient, les ustensiles de cuisson et les aliments seront très chauds, ne les touchez par conséquent pas à mains nues. Selon le type d'aliment que vous avez cuisiné, de la vapeur peut s'échapper du récipient.

9. Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, la friteuse à air est immédiatement prête pour cuire un autre lot.

## CONSEILS DE CUISSON

1. De plus petites quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que des volumes plus importants.
2. Remuer les aliments à mi-cuisson donnera un meilleur résultat et peut aider à éviter une friture inégale.
3. Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant. Faites frire vos ingrédients pendant quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
4. Ne faites pas cuire d'ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
5. Toutes les collations pouvant être cuites au four peuvent également être cuites dans la friteuse à air chaud.
6. Utilisez de la pâte toute-faite pour préparer des collations rapidement et facilement. La pâte toute-faite nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
7. Placez un moule ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.
	Le récipient n'est pas correctement inséré dans l'appareil.	Insérez correctement le récipient dans l'appareil.
La cuisson est terminée mais les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d' aliments dans la friteuse.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le récipient. De plus petits lots d'aliments seront frits plus uniformément.
	La température était trop basse.	Réglez la température souhaitée selon votre recette.
	Le temps de cuisson était trop court.	Réglez le temps de cuisson requis en fonction de votre recette.
La cuisson est terminée mais les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être remués à mi-cuisson pour frire uniformément.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple les frites) doivent être remués à mi-cuisson.

Les collations ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collation qui est destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations pour four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire glisser correctement le récipient dans l'appareil.	Il y a trop d' aliments dans le récipient.	Ne remplissez pas trop la cuve de la friteuse.
	Le plat de cuisson n'est pas placé correctement dans la cuve de la friteuse.	Placez correctement les éléments dans la cuve de la friteuse.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous cuisinez des aliments gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoulera dans le récipient. Cette huile produira de la fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat de la cuisson.
	Le récipient contient des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans le récipient. Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque utilisation.
Mes frites maison sont frites de manière inégale.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches.
	Vous n'avez pas bien rincé les frites avant de les faire frire.	Rincez soigneusement les frites avant cuisson pour enlever l'amidon.
Mes frites maison ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'eau dans les frites et de la quantité d'huile utilisée.	Assurez-vous de bien sécher les frites non cuites avant d'ajouter l'huile.
		Faites des frites plus petites pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

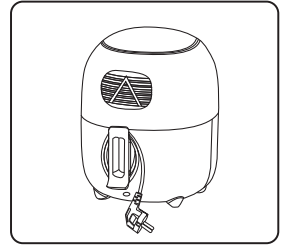


## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
  2. Retirez la fiche de la prise murale et laissez à l'appareil le temps de refroidir avant de le nettoyer.  
Astuce: retirez le récipient de l'appareil pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.
  3. Nettoyez le récipient avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Remarque : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le récipient ou le panier car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
  5. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.  
Conseil: Si des résidus alimentaires sont collés au fond du récipient, remplissez le récipient d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Mettez les ustensiles de cuisson dans le récipient et laissez-le tremper ainsi que le panier pendant environ 10 minutes.

## STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger. Assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil sont propres et sèches. Rangez l'appareil dans un endroit sec.
2. Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil lorsqu'il est stocké car cela pourrait l'endommager.
3. Le câble d'alimentation peut être enroulé sur la canette à l'arrière de la friteuse pour un rangement facile.



## RECYCLAGE



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

En tant que tel, nous vous invitons à suivre les procédures d'élimination correctes pour l'appareil et ses matériaux d'emballage. Cela aidera à conserver les ressources naturelles et à garantir que ces articles sont recyclés d'une manière qui protège la santé publique et l'environnement. Vous devez vous débarrasser de l'appareil et de son emballage conformément aux lois et réglementations locales.

Cet appareil contenant des composants électroniques, l'appareil et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsqu'il arrive en fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur vos options d'élimination et de recyclage.


L'appareil doit être apporté à votre centre de recyclage local. Certains points de collecte acceptent gratuitement les électroménagers.

GARANTIE: DEUX ANS

## IMPORTANTES

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

**AO USAR APARELHOS ELÉTRICOS, AS PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA DEVEM SEMPRE SER SEGUIDAS, INCLUINDO AS SEGUINTE:**

1. Leia todas as instruções. Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.
2. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, plugue ou qualquer elemento da caixa que contenha elementos elétricos ou de aquecimento em água ou outros líquidos, nem os enxágue sob a torneira. Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho.
3. AVISO:  este aparelho elétrico inclui uma função de aquecimento. Além das superfícies funcionais do aparelho, as superfícies com as quais ele entra em contato também podem atingir altas temperaturas. Como a temperatura é percebida de maneira diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser usado com cuidado. Use a alça fornecida ao manusear o aparelho e use ferramentas de proteção contra o calor, como luvas de forno, ao usar a alça. Superfícies diferentes das superfícies de preensão pretendidas devem ter tempo suficiente para esfriar antes de serem tocadas.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar peças. O aparelho precisa

de aproximadamente 30 minutos para esfriar o suficiente para ser manuseado ou limpo com segurança. Para desconectar o aparelho, gire os controles para a posição 'OFF' e remova o plugue da tomada.

5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.
6. O uso de acessórios não é recomendado pelo fabricante do aparelho e pode causar ferimentos.
7. Não use o aparelho ao ar livre.
8. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
9. Extremo cuidado deve ser usado ao mover qualquer aparelho que contenha alimentos quentes.
10. Não use o aparelho para outra finalidade que não seja o uso a que se destina.
11. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças não devem limpar ou fazer manutenção no aparelho, a menos que sejam devidamente supervisionadas.
12. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de oito anos.
13. O aparelho não se destina a ser operado com um

- temporizador externo ou controle remoto separado para evitar uma situação perigosa.
14. Coloque sempre os ingredientes a serem fritos na panela da fritadeira. Evite que a frigideira entre em contato com os elementos de aquecimento.
  15. Não cubra as entradas e saídas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
  16. Não encha a panela com óleo, pois isso representa um risco de incêndio.
  17. Nunca toque no interior do aparelho durante o seu funcionamento.
  18. Não use o aparelho se houver algum dano ao plugue, cabo de alimentação ou outras peças.
  19. Não ligue o aparelho com as mãos molhadas.
  20. Não coloque o aparelho contra a parede ou em contato com outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre acima e atrás e nas laterais do aparelho quando ele estiver em funcionamento.
  21. Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
  22. Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é liberado pelas saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das tomadas. Além disso, tome cuidado com o vapor quente e o ar ao remover a panela do aparelho. Lembre-se de que as superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o uso.
  23. Desligue imediatamente o aparelho se ele começar a emitir fumaça escura. Espere que pare de fumar antes de retirar a panela do aparelho.

24.A garantia deste aparelho será invalidada se for usado indevidamente ou para fins comerciais ou semicomerciais ou se não for usado de acordo com estas instruções. Neste caso, o fabricante pode recusar a responsabilidade por quaisquer danos causados.

25.Este aparelho se destina ao uso doméstico e em aplicações semelhantes, como:

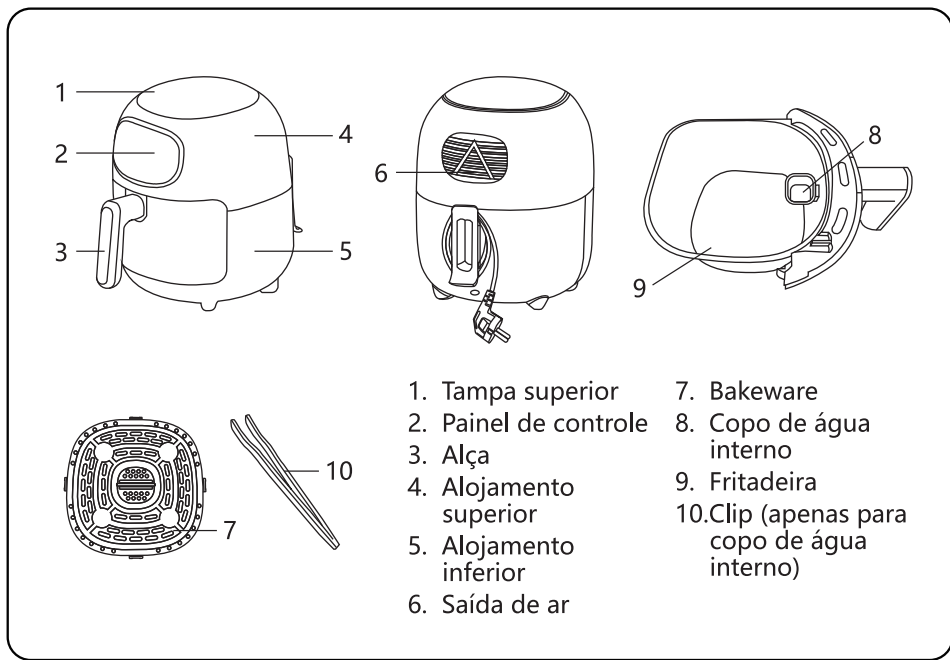
- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Cama e café da manhã.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

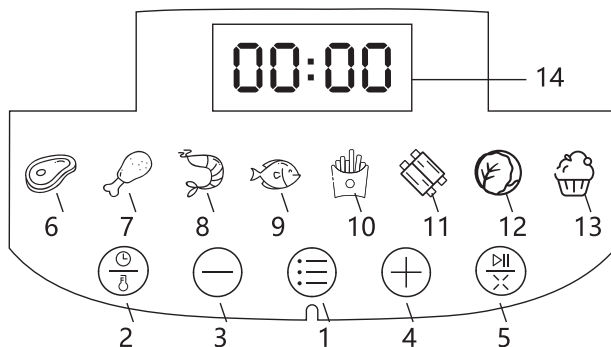
Modelo No.	300010ZPG/300010ZPH
Fonte de energia	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo de energia	1100-1300 W
Dimensões	L343*W235*H302mm
Capacidade da panela	3L

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

## RESUMO DO PRODUTO



## PRINCIPAIS FUNÇÕES

**1. Botão de função**

Assim que o potenciômetro estiver posicionado corretamente na unidade de alojamento e a fonte de alimentação estiver conectada, a tela totalmente digital se iluminará brevemente. Em seguida, o botão de função piscará e o indicador do menu permanecerá aceso. O dispositivo agora está no modo de espera. Toque levemente o botão de função para entrar no modo de menu.

**2. Botão de controle de temperatura e tempo**

Use o botão de temperatura e tempo para ajustar o tempo de cozimento e a temperatura quando o aparelho está no modo de menu ou ao usar uma receita predefinida.

### 3-4. Botões de diminuir e aumentar

Ao ajustar a temperatura, pressione os símbolos '+' ou '-' para aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento em 5 ° C de cada vez. Manter o botão pressionado mudará rapidamente a temperatura. O controle de temperatura varia de 65-200 ° C.

Ao ajustar o tempo, os símbolos '+' e '-' permitem aumentar ou diminuir o tempo de cozimento em incrementos de um minuto. Manter o botão pressionado mudará rapidamente o tempo de cozimento. O tempo de cozimento varia de 1-60 minutos.

### 5. Botão Iniciar / Pausar / Cancelar

Depois de definir o tempo e a temperatura, pressione o botão iniciar / pausar / cancelar para iniciar o dispositivo. Pressione este botão novamente durante o processo de fritura para interromper o cozimento. Para parar a fritadeira e retornar o aparelho ao modo de espera, pressione o botão iniciar por 1,5 segundos.

### 6-13. Botão de receita

O botão de receita permite definir as condições de cozimento para oito opções de alimentos populares. Depois de selecionado, o botão de receita correspondente piscará e a fritadeira será configurada para um tempo e temperatura padrão de acordo com sua escolha.

Nota: Essas configurações são configurações padrão. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, as configurações ideais para os ingredientes podem ser diferentes. Pode aumentar ou diminuir o tempo e a temperatura padrão usando o botão de controle de tempo e temperatura.

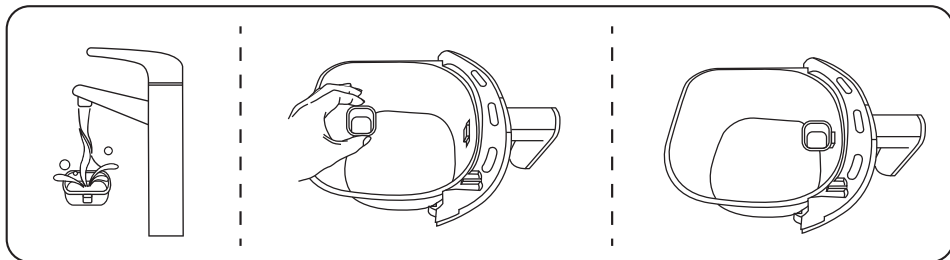
Número de configuração	Ingredientes	Temperatura de cozimento padrão (°C)	Tempo de cozimento padrão (minutos)
6	Bife	200	13
7	Baquetas	180	21
8	Camarão	180	10
9	Peixe	180	13
10	Fritas	200	15
11	Spareribs	200	18
12	Vegetais	200	8
13	Bolo	170	10

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe bem a frigideira com água quente, detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
3. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano úmido.
4. Aviso: Na primeira utilização, a fritadeira pode emitir um leve cheiro. Este cheiro não é prejudicial e desaparecerá após alguns minutos. Isto é comum em muitos aparelhos com elementos de aquecimento e não indica que haja problemas com a segurança do seu aparelho.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Coloque a fritadeira em uma superfície estável, horizontal e plana. Não coloque nada em cima da fritadeira, pois isso pode obstruir o fluxo de ar e afetar os resultados do cozimento.
2. Quando a energia estiver conectada, a fritadeira de ar emitirá um som 'di'. Retire com cuidado a panela da fritadeira para fora da fritadeira com o bakeware instalado. Coloque os ingredientes na panela.  
Dica: Coloque um pouco de água no copo de água interno se quiser ingredientes cozidos mais macios.



3. Deslize a panela da fritadeira de volta para a fritadeira de ar comprimido.
4. Determine o tempo de cozimento e a temperatura necessários para os ingredientes que estão sendo fritos (consulte 'FUNÇÕES PRINCIPAIS').  
Nota: Se desejar, você pode pré-aquecer o aparelho sem nenhum ingrediente dentro. Para fazer isso, ajuste o tempo para pelo menos três minutos e espere até que o pré-aquecimento termine. Em seguida, encha a panela da fritadeira e defina o tempo e a temperatura necessários.
5. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do cozimento. Para sacudir os alimentos, retire a panela da fritadeira pela alça e agite suavemente. Em seguida, deslize a panela de volta para a fritadeira. A tecnologia de ar rápido reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho. Como tal, remover a panela do dispositivo durante o processo de fritura com ar quente não perturba o processo de cozimento. O cronômetro fará uma pausa quando o pote for removido.  
Cuidado: Não toque no interior da panela da fritadeira 30 minutos após o uso, pois ela fica muito quente. Sempre use a alça fornecida para segurar a panela. Se você usou o copo de água interno, use o clipe para removê-lo antes de agitar os ingredientes e recoloque-o após agitar.
6. Quando o temporizador apita, o tempo de cozedura definido terminou. Use a alça para remover a panela do aparelho.
7. Verifique se os alimentos estão bem cozinhados. Se não estiver, basta deslizar a panela de volta para o aparelho e ajustar o cronômetro para alguns minutos adicionais.
8. Para remover alimentos, retire a panela da fritadeira de ar quente e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. Em seguida, incline a panela para despejar os alimentos ou use uma pinça para removê-los.  
Cuidado: Se você usou o copo de água interno, use o clipe para removê-lo antes de remover a panela. Depois de fritar com ar quente, a panela, a assadeira e a comida ficarão muito quentes, portanto, não toque neles com as mãos desprotegidas. Dependendo do tipo de alimento que você cozinhou, o vapor pode escapar da panela.
9. Quando um lote de alimentos estiver pronto, a fritadeira de ar quente estará imediatamente pronta para cozinhar outro lote.



## DICAS DE COZINHA

1. Pequenas quantidades de alimentos geralmente requerem um tempo de cozimento um pouco mais curto do que volumes maiores.
2. Agitar pequenas quantidades de alimentos na metade do processo de cozimento proporcionará um resultado melhor e pode ajudar a evitar frituras irregulares.
3. Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar quente por alguns minutos após adicionar o óleo.
4. Não cozinhe ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
5. Quaisquer petiscos que possam ser cozinhados no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
6. Use massa pré-fabricada para cozinhar lanches recheados com rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada requer um tempo de cozimento mais curto do que a massa caseira.
7. Coloque uma assadeira ou assadeira no cesto da fritadeira de ar quente se quiser fazer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar faz não funciona.	O aparelho não está conectado.	Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
	A panela da fritadeira não está inserida corretamente no o aparelho.	Deslize a panela da fritadeira para dentro do aparelho corretamente.
O cozimento está completo, mas os ingredientes não estão cozidos.	Há muitos ingredientes na panela da fritadeira.	Coloque porções menores de ingredientes na panela. Lotes menores de alimentos fritam de maneira mais uniforme.
	A temperatura estava muito baixo.	Defina a temperatura necessária de acordo com sua receita.
	O tempo de cozimento foi muito curto.	Defina o tempo de cozimento necessário de acordo com sua receita.
O cozimento está completo, mas os ingredientes são fritos de maneira irregular.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do cozimento para fritar uniformemente.	Ingredientes que ficam em cima ou uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do cozimento.

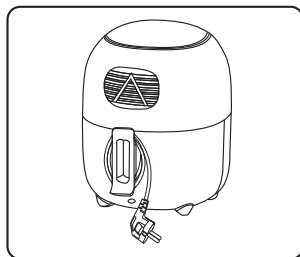
Os lanches fritos não ficam crocantes quando saem da frigideira.	Usou um tipo de lanche que deve ser preparado em uma frigideira tradicional.	Use lanches de forno ou pincele levemente um pouco de óleo sobre os lanches para obter um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a panela para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes na panela da fritadeira.	Não encha demais a panela da fritadeira.
	O bakeware não foi colocado na panela da fritadeira corretamente.	Empurre o bakeware na panela da fritadeira.
Fumo branco está saindo do aparelho.	Está cozinhando ingredientes gordurosos.	Quando você fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vaza para a panela. Este óleo produzirá fumaça e a panela poderá esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado do cozimento.
	O pote contém resíduos de graxa de uso anterior.	A fumaça é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.
Minhas batatas fritas caseiras são fritas de forma desigual.	Não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas.
	Não enxágue as batatas fritas corretamente antes de fritá-las.	Enxágue bem as batatas fritas cruas para remover o amido.
Minhas batatas fritas caseiras não são crocantes.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de água nas batatas fritas e da quantidade de óleo usada.	Certifique-se de secar bem as batatas fritas cruas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas fritas não cozidas em tamanhos menores para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe o aparelho após cada utilização.
2. Retire a ficha da tomada de parede e dê tempo ao aparelho para arrefecer antes de limpar.  
Dica: Retire a panela do aparelho para ajudar a fritadeira de ar quente esfriar mais rapidamente.
3. Limpe a panela com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.  
Nota: Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar a panela ou a cesta de fritura, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
4. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
5. Você pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer sujeira remanescente.  
Dica: Se os resíduos ficarem presos na panela ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente. Coloque a panela na panela e deixe a panela e a cesta de molho por aproximadamente 10 minutos.

## ARMAZENAR

1. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar completamente antes de guardá-lo. Certifique-se de que todas as peças do aparelho estão limpas e secas. Guarde o aparelho em local seco.
2. Não coloque itens pesados em cima do aparelho quando estiver armazenado, pois pode danificá-lo.
3. O cabo de alimentação pode ser enrolado na bobina na parte de trás da fritadeira para facilitar o armazenamento.



## DISPOSIÇÃO



Como um varejista responsável, nos preocupamos com o meio ambiente. Portanto, recomendamos que você 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 uma maneira que proteja a saúde pública e o meio ambiente.

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

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, tanto a fritadeira quanto seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando o aparelho chegar ao fim de sua vida útil.

Entre em contato com as autoridades locais para saber mais sobre as opções de descarte e reciclagem.

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

GARANTIA: DOIS ANOS



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



---

**WWW.TAYLORSWODEN.COM**  
MADE IN P.R.C