

FATTO IN CASA
da
Benedetta

MANUALE DI ISTRUZIONI

INSTRUCTIONS MANUAL • BEDIENTUNGSANLEITUNG •
MANUEL D'INSTRUCTION • MANUAL DE INSTRUCCIONES



FRIGGITRICE AD ARIA XXL

AIR FRYER • HEIßLUFTFRITTEUSE
FRITEUSE À AIR CHAUD • FREIDORA DE AIRE

NNE000117NOC

AVVERTENZE DI SICUREZZA

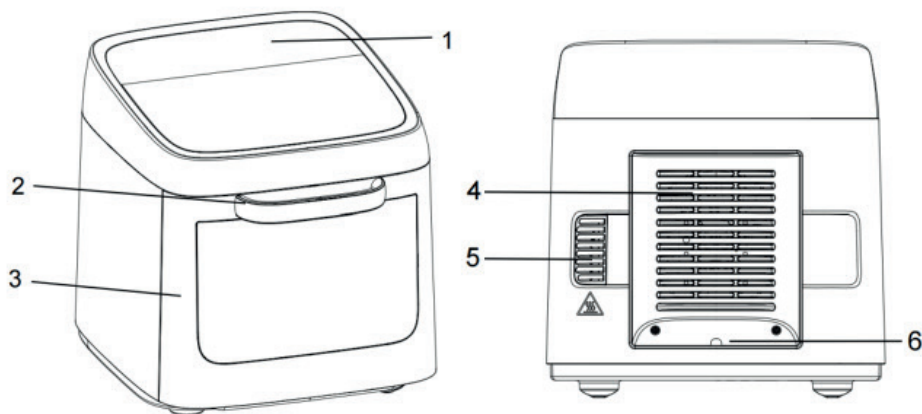
Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è sempre necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, pericoli elettrici e infortuni, tra cui quanto segue:

- Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio, poiché un uso scorretto potrebbe causare danni. Conservare questo manuale per future consultazioni.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state fornite loro supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- Verifica se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione della rete locale prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non immergere mai la scocca, che contiene componenti elettrici e elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarla sotto l'acqua.
- Non lasciare che l'acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare pericoli.
- Metti sempre gli ingredienti da friggere negli accessori per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire l'apparecchio con olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio di incendio.

- Non rivolgersi a personale non autorizzato per sostituire o riparare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Non collegare l'apparecchio o operare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Durante l'uso, la temperatura interna raggiunge i 200°C. Per evitare lesioni personali, non mettere mai le mani all'interno dell'unità a meno che non sia completamente raffreddata.
- Tieni il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a materiali combustibili come una tovaglia o una tenda.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altri apparecchi. Lascia almeno 10 cm di spazio libero dietro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non mettere nulla sopra l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Durante la frittura con aria calda, viene rilasciato vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Mantieni le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fai attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando apri la finestra.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Dopo l'uso, la copertura metallica interna diventa molto calda, evita il contatto con essa dopo la cottura.
- Scollega immediatamente l'apparecchio se vedi fumo nero uscire dall'apparecchio.
- Quando la cottura è completata, il forno della friggitrice si spegne mentre la ventola continuerà a funzionare per altri 60 secondi per raffreddare l'unità.

DESCRIZIONE GENERALE

- 1 Pannello display e pannello di controllo
- 2 Maniglia della porta
- 3 Porta
- 4 Ingresso dell'aria
- 5 Uscita dell'aria
- 6 Cavo di alimentazione



ACCESSORI

1. VASSOIO RACCOGLI GRASSO



Il vassoio raccogli grasso raccoglierà olio in eccesso, grasso, succhi o residui che cadano dal cibo durante la cottura. Una volta completamente raffreddato, il vassoio può essere rimosso dalla friggitrice ad aria e pulito. Finché il vassoio è all'interno dell'apparecchio durante la cottura, sarà molto più facile mantenere pulito l'interno della friggitrice ad aria **ATTENZIONE:** non posizionare e non cuocere alcun cibo sopra al vassoio raccogli grasso. Questo accessorio serve solo per raccogliere i liquidi che colano dai cibi durante la cottura al fine di tenere pulito l'apparecchio. Prima del primo uso rimuovere qualsiasi etichetta presente.

2&3. GRIGLIA RETE

Queste griglie servono come vassoi principali per la cottura, ma possono anche essere utilizzate per essiccare gli ingredienti, essendo forate. Le griglie permettono di cuocere più cibo contemporaneamente su più ripiani e aiutano a far circolare bene l'aria.



PERICOLO

- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione e dopo che la cottura è terminata, poiché le superfici interne diventano molto calde.

PRECAUZIONI

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, stabile ed equilibrata.
- Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico esclusivamente. Non è adatto per l'uso sicuro in ambienti come cucine professionali, b&b, motel e altri ambienti non residenziali.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se la spina è danneggiata.
- L'apparecchio richiede circa 30 minuti per raffreddarsi prima che sia sicuro maneggiarlo o pulirlo.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'apparecchio è dotato di un timer incorporato che lo spegnerà automaticamente quando il conto alla rovescia raggiunge zero. Puoi spegnere manualmente l'apparecchio premendo il pulsante di

spegnimento ; si spegnerà automaticamente dopo 20 secondi.

Prima del primo utilizzo

1. Leggere tutto il materiale, gli adesivi di avvertenza e le etichette.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi o etichette.
3. Pulire il vassoio raccogli grasso e le griglie con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Le griglie possono essere pulite in lavastoviglie, ma il vassoio raccogli grasso non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito. Non è necessario riempire le griglie con olio o grasso per friggere, poiché l'apparecchio funziona con aria calda.

USO DELL'APPARECCHIO

1. Posiziona la friggitrice ad aria su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e acqua.
2. Collega la friggitrice ad aria alla presa elettrica.
3. Assicurati che il vassoio raccogli grasso sia posizionato correttamente sul fondo della friggitrice ad aria.
4. Posiziona il cibo sulle griglie. Chiudi la porta.

5. Premi il pulsante di accensione/spegnimento  per attivare l'apparecchio.

6. Premi il pulsante  o  per selezionare una funzione di cottura diversa. Puoi scegliere il menu che preferisci, da P- 01 a P- 12.

Precauzioni: Non toccare gli accessori e la cavità interna durante l'uso e per breve tempo dopo l'uso, poiché si riscaldano molto.

PRESENTAZIONE DEL PANNELLO



Pulsante di accensione



Una volta collegato l'apparecchio, il pulsante di accensione si accenderà. Premendo il pulsante di accensione, l'intero pannello si attiverà, permettendoti di iniziare la cottura e modificare le impostazioni.

Nota: Dopo l'uso, tieni premuto questo pulsante  per spegnere la friggitrice ad aria.

Programmi preimpostati

Quando accendi l'apparecchio, il display mostrerà P- 01. Premi il pulsante  o  per selezionare una funzione di cottura diversa. Puoi scegliere il menu che preferisci, da P- 01 a P- 12. Ogni codice del menu si riferisce alle immagini di cottura stampate sulla parte superiore del coperchio. Dopo aver scelto la funzione,

Premi il pulsante Start/Pause  per avviare la cottura.

Pulsante Tempo/Temperatura



Durante il processo di cottura, se desideri regolare il tempo o la temperatura, premi prima il pulsante

Tempo/Temperatura. Quando sul display appare la temperatura, premi il pulsante  o  per aumentare o diminuire di 5 gradi per ogni pressione. Quando sul display appare il tempo, premi

il pulsante  o  per aumentare o diminuire di 1 minuto per ogni pressione. Ad eccezione della funzione di disidratazione, che utilizza intervalli di 60 minuti e un tempo di funzionamento da 2 ore a 24 ore.

Pulsante funzione Manuale

Se desideri personalizzare il Tempo/Temperatura preimpostato per le tue ricette, premere questo pulsante per far partire la temperatura da 1 minuto; la temperatura torna a 65°C, dopodiché potrai impostarla come preferisci. Ad eccezione della funzione di disidratazione, che tornerà a 2 ore e 45°C.

Pulsante avvio ritardato

Se desideri posticipare l'inizio della cottura, puoi utilizzare la funzione di avvio ritardato.

Scegli il menu o personalizza il Tempo/Temperatura, quindi premi il pulsante avvio ritardato per impostare il ritardo di cottura, da 30 minuti a 180 minuti, aumentando di 30 minuti per ogni pressione. Attenzione: Si consiglia l'utilizzo di questa funzione solo per quegli alimenti per i quali la partenza ritardata non pregiudica l'alterazione organolettica del prodotto.



Dopo aver impostato, premi semplicemente il pulsante Start/Pause  per avviare la cottura.

Luce

Premi questo pulsante per accendere la luce all'interno dell'apparecchio. Mentre l'apparecchio è in funzione, la luce aiuterà a verificare il livello di cottura.

Pulsante Start/Pause

Dopo aver confermato il menu di cottura, premi questo pulsante per avviare la cottura. Durante il processo di cottura, se desideri modificare il menu di cottura, premi di nuovo questo pulsante. Solo in pausa puoi scegliere una nuova funzione del menù. Quindi, premendo nuovamente questo pulsante, la friggitrice ad aria continuerà la cottura. In questo caso, il pulsante agisce come una funzione di riavvio.

Dopo aver scelto la funzione, premi il pulsante Start/Pause  per avviare la cottura.

Nota: Durante il processo di cottura, il display LED mostrerà la temperatura/il tempo. Dopo aver messo in pausa il processo di cottura, il display LED mostrerà P- 01 a P- 12, a seconda della funzione che hai scelto. Tenendo premuto il pulsante di accensione a lungo il display mostrerà "FIN"

(FINE).



L'apparecchio emetterà un segnale acustico di fine cottura quando il processo sarà completato. Quando senti la campanella suonare 5 volte, significa che il ciclo di cottura è terminato. Usa guanti da forno per rimuovere i vassoi caldi dalla friggitrice ad aria e le pinze (non incluse) per maneggiare il cibo caldo.

Nota: Dopo che il tempo è scaduto, l'elemento riscaldante smette di funzionare, ma la ventola

continuerà a funzionare per circa 60 secondi per dissipare l'aria calda per una maggiore sicurezza. Infine, la campanella del timer suonerà 5 volte come segnale di fine cottura.

Avvertenze: Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione e dopo la fine della cottura, poiché le superfici interne diventano molto calde.

PRIMO UTILIZZO SENZA CIBO

IMPORTANTE: Utilizza l'apparecchio vuoto (senza gli accessori all'interno) per eliminare eventuali residui di fabbricazione e nuovi odori.

- Collega il cavo di alimentazione alla presa elettrica.

- Premi il pulsante di accensione .

- Usa il pulsante MANUALE  per impostare la temperatura a 200° e il tempo a 45 minuti.

- Poi avvia l'apparecchio.

IMPORTANTE: Può comparire del fumo, questo è del tutto normale e scomparirà rapidamente dopo l'uso.

IMPOSTAZIONI PREDEFINITE DEL MENU

Menu	Pulsante icona	Temperatura predefinita	Tempo predefinito
RISCALDAMENTO	P01	160°C	15 minuti
SCONGELAMENTO	P02	80°C	15 minuti
ESSICCAZIONE	P03	60°C	240 minuti
VERDURE	P04	200°C	20 minuti
PATATINE	P05	200°C	30 minuti
PESCE	P06	180°C	15 minuti
SPIEDINI	P07	185°C	15 minuti
CARNE	P08	200°C	10 minuti
POLLO	P09	200°C	35 minuti
HAMBURGER	P10	180°C	20 minuti
PIZZA	P11	200°C	10 minuti
MUFFIN	P12	175°C	15 minuti

Intervallo di temperatura	65°C~200°C	ESSICCAZIONE 45- 80°C	/
Intervallo di tempo	1 min ~ 60 min	ESSICCAZIONE 2h- 24h	/

CONSIGLI DI COTTURA

⚠ NOTA: I programmi di cottura preimpostati sono progettati per cuocere il tipo di cibo indicato. Tuttavia, potrebbe essere necessario aumentare o diminuire il tempo o la temperatura in base alla qualità e alla quantità degli alimenti.

- Girare gli alimenti a metà cottura per ottenere risultati più uniformi. Puoi impostare il timer sulla metà del tempo previsto per sapere esattamente quando girare i cibi, oppure aprire semplicemente la porta del forno a metà del tempo di cottura totale e girare i cibi prima di riprendere il processo di cottura.
- Nota che i cibi di dimensioni più piccole di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli di dimensioni maggiori. Le grandi quantità di cibo richiedono un tempo di cottura leggermente più lungo rispetto alle quantità più piccole.
- Si consiglia di spruzzare un po' di olio sui cibi per ottenere un risultato più croccante. Aggiungi l'olio appena prima di iniziare il processo di cottura.
- Puoi usare questa friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Ti consigliamo di impostare la temperatura a 150°C e di controllare i cibi finché non sono riscaldati come desideri.
- Durante il processo di cottura, tutte le parti e gli accessori diventeranno molto caldi. Quando rimuovi i cibi cotti, usa guanti da forno per evitare scottature. Non posizionare le parti calde direttamente su un piano di lavoro, ma solo su sottopentola o superfici resistenti al calore.

PULIZIA

- Pulisci la tua friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo. Tutte le parti interne e gli accessori sono realizzati in acciaio inox o metallo rivestito, solo le griglie in rete sono lavabili in lavastoviglie. Il vassoio raccogli grasso non è lavabile in lavastoviglie, ma non utilizzare mai materiali di pulizia abrasivi o utensili su queste superfici. Se troppo cibo è attaccato agli accessori, mettili in ammollo tutta la notte in acqua saponata per rendere più facile la pulizia con sapone e acqua.
- Rimuovi il cavo di alimentazione dalla presa a muro e assicurati che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di procedere con la pulizia.
- Pulisci l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e un detergente delicato. Non immergere né sottoporre l'unità a un ciclo in lavastoviglie.
- Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Se necessario, rimuovi i residui di cibo indesiderati dalla griglia superiore (sotto la resistenza e la ventola) con una spazzola per la pulizia.
- Assicurati che l'unità sia completamente asciutta prima di ricollegarla e utilizzarla di nuovo.

CONSERVAZIONE

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
- Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto quando non è in uso. Coprirlo per prevenire l'accumulo di polvere.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	1. L'apparecchio non è collegato. 2. L'apparecchio è acceso, ma non hai ancora avviato il processo di cottura.	1. Collega il cavo di alimentazione a una presa a muro. 2. Con il cestello in posizione, imposta la temperatura e il tempo, oppure scegli un programma preimpostato. Controlla che la porta sia chiusa, quindi premi il pulsante Start- Stop.
Il mio cibo non è cotto.	1. Le griglie o gli altri accessori sono sovraccarichi. 2. La temperatura e il tempo sono impostati troppo bassi.	1. Usa porzioni più piccole per una frittura più uniforme. 2. Aumenta la temperatura e il tempo e continua a cuocere.
Il mio cibo non è cotto in modo uniforme.	Il cibo non è stato girato a metà del processo di cottura.	Gira o mescola il cibo a metà del processo di cottura.
Esce fumo bianco dalla friggitrice ad aria.	1. C'è olio sul cibo che si sta bruciando. 2. Gli accessori hanno residui di grasso in eccesso da cotture precedenti.	1. Usa un tovagliolo di carta per raccogliere il grasso in eccesso dagli alimenti o dagli accessori. 2. Pulisci gli accessori dopo l'uso.
Le patatine fritte non sono cotte uniformemente.	1. Si sta usando il tipo di patata sbagliato. 2. Le patate non sono state risciacquate correttamente durante la preparazione.	Usa solo patate fresche e sode. Taglia le patate a bastoncini e asciugale per rimuovere l'eccesso di amido.

Il presente manuale è disponibile in formato digitale richiedendolo al servizio clienti al numero verde 800 015 748, attivo da lunedì a venerdì dalle 9 alle 18.



TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO ED ELETTRONICO A FINE VITA

Informazione agli utenti per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/CE e del D.lgs N. 151/2005

Caro consumatore,

è importante ricordarti che, come buon cittadino, avrai l'obbligo di smaltire questo prodotto non come rifiuto urbano, ma di effettuare una raccolta separata. Il simbolo sopra indicato e riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata". I dispositivi elettrici ed elettronici non devono essere considerati rifiuti domestici. Pertanto, il prodotto alla fine della sua vita utile, non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. L'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore contro l'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto.

Grazie!

SAFETY WARNINGS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical hazard and injury to persons, including the following:

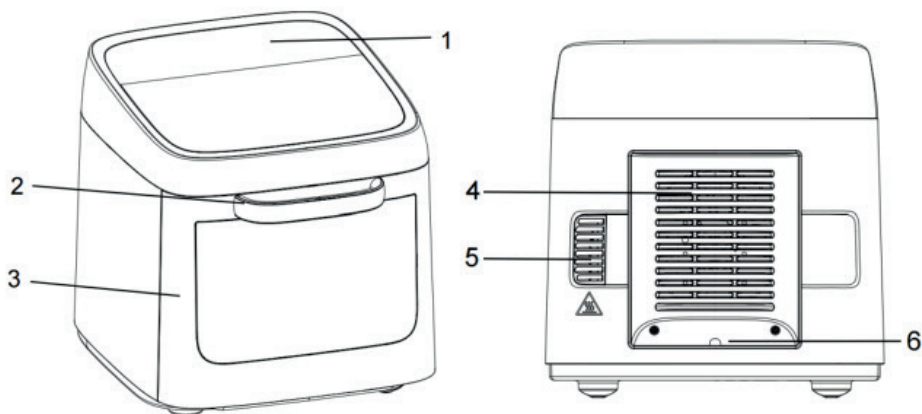
- Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Please keep this manual for future reference.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug or the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse underwater.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent danger.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
- Do not plug the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Always put the ingredients to be fried in the accessories to prevent

them from coming into contact with the heating elements.

- Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is operating.
- Do not fill with oil as this may cause a fire hazard.
- During use, the inner temperature reaches 200°C. To avoid personal injury, never place hands inside the unit unless it is thoroughly cooled.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when opening the window.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After use, the metal cover inside becomes very hot, avoid contact with it after cooking.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
- When cooked, the air fryer turns off while the fan will run for another 60 seconds to cool down the unit.

GENERAL DESCRIPTION

- 1 Display panel & Control Panel
- 2 Door Handle
- 3 Door
- 4 Air inlet
- 5 Air outlet
- 6 Mains cord



ACCESSORIES



1. GREASE TRAY

The grease tray will catch excess oil, grease, juices or food residues that drip from food during cooking. Once completely cooled down, the grease tray can be removed from the air fryer and cleaned. As long as the grease tray is inside the unit during cooking, it will be much easier to keep the inside of your air fryer clean.

WARNING: Do not place or cook any food on the drip tray. This accessory is intended solely for collecting liquids that drip from food during cooking, in order to keep the appliance clean. Before first use, remove any label.

2&3. MESH GRILL

These racks serve as the main trays for cooking, but they can also be used to dehydrate ingredients, as they are perforated. The racks allow you to cook multiple trays of food at the same time on different levels and help ensure proper air circulation.



DANGER

- Do not touch the inside of the appliance while it is operating and after cooking, as the internal surfaces become very hot.

CAUTION

- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as professional kitchens, bed and breakfasts, motels, and other non-residential environments.
- Never use the appliance if the plug is damaged.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

AUTOMATIC SWITCH- OFF

The appliance has a built- in timer, it will automatically shut down the appliance when count down

reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing the button , it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

BEFORE FIRST USE

1. Read all materials, warning stickers and labels.
2. Remove all packaging materials and stickers or labels.
3. Clean the grease tray and mesh racks with hot water, some washing liquid and a non- abrasive sponge. The mesh racks are dishwasher safe; the oil grease is not dishwasher safe.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a clean cloth. Do not fill the mesh racks with oil or grease, as the appliance works on hot air.

USING THE APPLIANCE

1. Place the air fryer on a flat, steady surface away from all sources of heat and water.
2. Plug in the air fryer.
3. Ensure oil grease is placed correctly on the bottom of the air fryer.
4. Place food on grills. Then close the door.

5. Press the power button  to start the appliance.

6. Press the button  or  to select a different cooking function. You can choose the desired menu, from P- 01 to P- 12.

Caution: Do not touch the accessories and the inner cavity during use and in short- time after use, as it gets very hot.

CONTROL PANEL



Power Button



Once the unit is plugged in, the power button will light up. Pressing the power button, the whole panel will activate, allowing you to start cooking and change your settings.

Note: After using, long press this button  to turn off the air fryer.

Preset programs

When you turn it on, the display will show P- 01, press the  or  button to a different cooking function. You can choose desired menu, from P- 01 to P- 12. Each menu code refers to the printed

cooking images on the top cover. After choosing the function, press the Start/Pause button  to start cooking.

Time/temperature button



During the cooking process, if you want to adjust time or temperature, kindly press the Time/

temperature button first. When the display on screen shows the temperature, press the  or  button to increase/decrease 5 degree per press. When the display on screen shows time, press

the  or  button to increase/decrease 1 minute per press. Except when dehydrating function, which used 60- minute intervals and an operating time from 2 hours to 24 hours.

Manual function Button



If you want to customize the preset time/temperature for your recipes, press this button to make the time&temperature start from 1min; temperature goes back to 65°C, and then you could set it by yourself. Except for dehydrating function that will go back to 2 hours and 45°C.

**Delay start button**

If you want to postpone the cooking beginning, you can use the delay start function.

Choose the menu or customize time/temperature, then press the Delay start button  to set the cooking delay, from 30 minutes to 180 minutes, increasing by 30 minutes per press. Warning: It is recommended to use this function only for foods whose organoleptic properties will not be affected by delayed start.

After setting, just press the  start/pause button to start the processing.

Light

Press this button to turn on the light inside of the unit. While the unit is running, the light should help to check the cooking level.

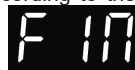
Start/Pause Button

After confirming the cooking menu, press this button to start cooking. During the cooking process, if you want to change the cooking menu, press again this button. Only in the stand-by state, you can choose another menu function. Then, by pressing this button again, the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as a re-start function.

After choosing the function, please press Start/Pause  button to start cooking.

Caution: During the cooking process, the display LED will switch display temperature/time, after pausing the cooking process, the LED lamp will show P- 01 to P- 12 according to the function

chosen. Long pressing the power button, the display will show "FIN" (END).



The appliance will beep at the end of cooking. When you hear five beeps, the cooking cycle is complete. Use potholders to remove hot trays from the air fryer and tongs to handle hot food.

Note: After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 60 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

Warning: Do not touch the inside of the appliance while it is operating and after cooking, the internal surfaces become very hot

FIRST USE WITHOUT FOOD

IMPORTANT: Operate the appliance empty (without the accessories inside) in order to eliminate any manufacturing residue and new odors.

- Connect the power supply cord to an electrical socket.



- Press the power button



- Use the MANUAL function button, to select temperature to 200° and time to 45 minutes.

- Then start the appliance

IMPORTANT : Smoke may appear, this is quite normal and will disappear quickly after use.

PRESET MENUS

Menu	Icon Button	Default Temp	Default Time
RISCALDAMENTO (Heating)	P01	160°C	15 min
SCONGELAMENTO (Defrosting)	P02	80°C	15 min
ESSICCAZIONE (Dehydrating)	P03	60°C	240 min
VERDURE (Vegetables)	P04	200°C	20 min
PATATINE (French fries)	P05	200°C	30 mi
PESCE (Fish)	P06	180°C	15 min
SPIEDINI (Skewers)	P07	185°C	15 min
CARNE (Steak)	P08	200°C	10 min
POLLO (Chicken)	P09	200°C	35 min
HAMBURGER (Hamburger)	P10	180°C	20 min
PIZZA (Pizza)	P11	200°C	10 min
MUFFIN (Muffin)	P12	175°C	15 min
Temperature Range	65°C~200°C	ESSICCAZIONE (Dehydrating) 45- 80°C	/
Time Range	1 min ~ 60 min	ESSICCAZIONE (Dehydrating) 2h- 24h	/

COOKING TIPS

⚠ NOTE: Preset cooking modes are programmed to cook the type of food desired. However you may need to increase or decrease the time or temperature depending on the quality and quantity of your food.

- Shake the basket halfway through the cooking time for more consistent results. You can set the timer to half the intended time so you know exactly when to shake the basket, or simply open the air fryer door half way through the total cooking time, and rotate the food before resuming the cooking process.
- Note that foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than large ones. Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- Spraying a bit of oil on your food is suggested for an even crispier end result. Add oil just before beginning the cooking process.
- You can use this air fryer to reheat foods. We recommend setting the temperature to 150°C and checking the food until it's heated to your liking.
- During cooking process, all parts and accessories will become very hot. When removing cooked food, use oven mitts to avoid burns. Do not set hot parts directly onto a countertop, only on a trivet or heat-resistant surfaces.

CLEANING

- Clean your air fryer after each use. All internal parts and accessories are made of stainless steel or coated metal, only the mesh racks are dishwasher safe. The grease tray is not dishwasher safe but never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. If too much food is stuck to any accessories, soak overnight to make cleaning with soapy water easier.
- Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth and mild detergent. Do not soak or submerge the unit in water or wash in the dishwasher.
- Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a non-abrasive sponge.
- If necessary, remove unwanted food residue from the upper rack (below the heating element and fan) with a cleaning brush.
- Be sure the unit is completely dry before plugging in and using again.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Make sure all components are clean and dry.
- Place the appliance in a clean, dry place when not in use. Cover to prevent dust buildup.

TROUBLESHOOTING & COMMON QUESTIONS

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer doesn't work.	1. The unit is not plugged in. 2. The unit is on, but you have not started the cooking process yet.	1. Plug power cord into a wall socket. 2. With basket in place, set the temperature and time, or choose a preset. Check that the door is closed, then press the Start- Stop button.
Food is not cooked.	1.The trays or other accessories are overloaded. 2.The temperature and time are set too low.	1.Use smaller batches for more even frying. 2.Raise temperature and time and continue cooking.
Food is not cooked evenly.	The basket wasn't shaken halfway through the cooking process.	Shake your food halfway through the cooking process.
There is white smoke coming from the air fryer.	1 .There is oil on the food that is burning off. 2.Accessories have excess grease residue from previous cooking.	1. Use a paper towel to collect excess grease from food or accessories. 2. Clean accessories after use.
French fries are not cooked evenly.	1. The wrong type of potato is being used. 2. Potatoes were not rinsed properly during preparation.	Use only fresh, firm potatoes. Cut potatoes into sticks and dry to remove excess starch.

This manual is available in digital format upon request to Customer Service by calling the toll free number 800 015 748, available from Monday to Friday, 9.00 – 18.00.



INFORMATION FOR USERS OF DOMESTIC APPLIANCES

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, elektrischen Gefahren und Verletzungen zu verringern, einschließlich der folgenden:

- Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, da bei falscher Handhabung Schäden auftreten können. Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzen auf.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden bezüglich der Benutzung des Geräts von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder instruiert.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung des Geräts der örtlichen Netzspannung entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Tauchen Sie niemals das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser oder spülen Sie es unter Wasser ab.
- Lassen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Gefahren zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in das Zubehör, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Bedecken Sie während des Betriebs nicht den Lufteinlass und die Luftauslässe.
- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl, da dies ein Brandrisiko darstellen

könnte.

• Während des Gebrauchs erreicht die Innentemperatur bis zu 200°C. Um Verletzungen zu vermeiden, legen sie niemals die Hände ins Gerät, es sei denn, es ist vollständig abgekühlt.

• Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

• Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.

• Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum hinten und an den Seiten sowie 10 cm Freiraum oberhalb des Geräts. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

• Lassen Sie ein beschädigtes Stromkabel nicht von unbefugten Personen ersetzen oder reparieren.

• Schließen Sie das Gerät nicht an, oder betätigen Sie das Steuerpanel mit nassen Händen.

• Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.

• Verwenden Sie das Gerät nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck.

• Während des Frittierens mit heißer Luft wird heißer Dampf durch die Luftauslässe abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und den Luftauslässen. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und Luft, wenn Sie das Fenster öffnen.

• Die zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

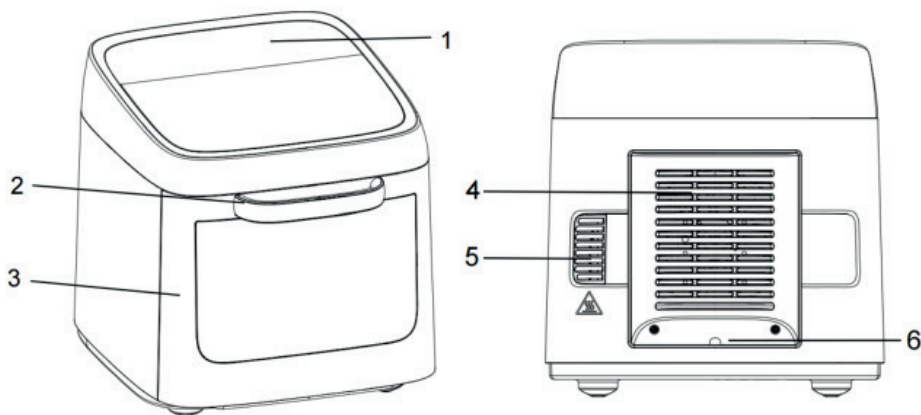
• Nach der Benutzung wird die Metallabdeckung im Inneren sehr heiß, vermeiden Sie den Kontakt damit nach dem Kochen.

• Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät sehen.

- Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, schaltet sich der Heißluftfritteuse aus, während der Ventilator noch 60 Sekunden läuft, um das Gerät abzukühlen.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Displaypanel & Steuerpanel
2. Türgriff
3. Tür
4. Lufteinlass
5. Luftauslass
6. Netzkabel



ZUBEHÖR



1. FETTAUFFANGSCHALE

Die Fettauffangschale fängt überschüssiges Öl, Fett, Säfte oder Speisereste auf, die beim Kochen vom Essen tropfen. Nach dem vollständigen Abkühlen kann die Ölwanne aus dem Heißluftfritteuse entfernt und gereinigt werden. Solange die Ölwanne während des Kochens im Gerät bleibt, wird es viel einfacher sein, den Innenraum des Heißluftfritteuse sauber zu halten.

WARNUNG: Stellen Sie keine Lebensmittel auf die Tropfschale und garen Sie sie auch nicht darauf. Dieses Zubehör dient ausschließlich zum Auffangen von Flüssigkeiten, die beim Garen von Lebensmitteln abtropfen, um das Gerät sauber zu halten. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten

2&3. ROSTE

Diese Roste dienen als Hauptbleche zum Garen, können aber dank ihrer Perforation auch zum Dehydrieren von Zutaten verwendet werden. Die Roste ermöglichen das gleichzeitige Garen mehrerer Bleche auf verschiedenen Ebenen und sorgen für eine optimale Luftzirkulation.



GEFAHR

- Berühren Sie nicht die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist und nachdem das Kochen beendet ist, da die inneren Oberflächen sehr heiß werden.

ACHTUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den sicheren Einsatz in professionellen Küchen, Bed & Breakfast, Motels und anderen nicht- privaten Umgebungen geeignet.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder halb- professionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß den - Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn der Stecker beschädigt ist.
- Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um abzukühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Countdown Null erreicht. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie die Ausschalt-



Taste drücken; es wird das Gerät nach 20 Sekunden automatisch ausschalten.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Lesen Sie alle Materialien, Warnaufkleber und Etiketten.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie Aufkleber oder Etiketten.
3. Reinigen Sie die Fettauffangschale und die Roste mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm. Die Roste sind spülmaschinenfest, das Öl fett hingegen nicht.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem sauberen Tuch ab. Es ist nicht nötig, die Mesh- Roste mit Öl oder Frittierfett zu füllen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Stellen Sie den Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile Oberfläche, fern von allen Wärmequellen und Wasserquellen.
2. Schließen Sie den Heißluftfritteuse an.
3. Stellen Sie sicher, dass die Ölwanne richtig am Boden des Heißluftfritteuse platziert ist.
4. Legen Sie die Lebensmittel auf die Roste. Schließen Sie dann die Tür.
5. Berühren Sie den Einschaltknopf, um das Gerät einzuschalten.
6. Drücken Sie die Taste  oder , um eine andere Garfunktion auszuwählen. Sie können das gewünschte Menü von P- 01 bis P- 12 auswählen.

Achtung: Berühren Sie während des Betriebs und kurz nach dem Gebrauch nicht die Zubehörteile und das Innere des Geräts, da diese sehr heiß werden.

PANELÜBERSICHT**Einschaltknopf**

Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet der Einschaltknopf auf. Durch Drücken des Einschaltknopfs wird das gesamte Panel aktiviert, sodass Sie mit dem Kochen beginnen und die Einstellungen ändern können.

Hinweis: Nach der Verwendung halten Sie diesen Knopf  gedrückt, um den Heißluftfritteuse auszuschalten.

Voreingestelltes Programm

Wenn Sie das Gerät einschalten, wird auf dem Display P- 01 angezeigt. Drücken Sie den Knopf  oder , um eine andere Kochfunktion auszuwählen. Sie können das Menü von P- 01 bis P- 12 wählen. Jeder Menücode entspricht den auf dem oberen Deckel abgedruckten Kochbildern. Nachdem Sie die Funktion gewählt haben,

Drücken Sie den Start/Pause- Knopf , um mit dem Kochen zu beginnen

Zeit- /Temperaturknopf

Während des Kochvorgangs, wenn Sie die Zeit oder Temperatur anpassen möchten, drücken Sie zuerst den Zeit- /Temperaturknopf. Wenn auf dem Display die Temperatur angezeigt wird, drücken

Sie die Tasten  , um die Temperatur um 5 Grad pro Druck zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn auf dem Display die Zeit angezeigt wird, drücken Sie die Tasten  , um die Zeit um 1 Minute pro Druck zu erhöhen oder zu verringern. Außer bei der Funktion zum Dehydrieren, die 60-Minuten- Intervalle und eine Betriebszeit von 2 Stunden bis 24 Stunden verwendet.

Manuelle Funktionstaste knopf

Wenn Sie die voreingestellten Zeit- /Temperatur für Ihre Rezepte anpassen möchten, drücken Sie diese Taste, um die Zeittemperatur von 1 Minute zu starten und die Temperatur wieder auf 65 °C zu senken. Danach können Sie diese nach Belieben einstellen. Außer bei der Dehydrier Funktion, die auf 2 Stunden und 45°C zurückgesetzt wird.

**Verzögerter Startknopf**

Wenn Sie den Beginn des Kochens verzögern möchten, können Sie die Funktion für den verzögerten Start verwenden.

Wählen Sie das Menü oder passen Sie die Zeit/Temperatur an und drücken Sie dann den Knopf



für den verzögerten Start, um den Kochverzögerung von 30 Minuten bis 180 Minuten einzustellen, wobei die Verzögerung um 30 Minuten pro Druck erhöht wird. Achtung: Es wird empfohlen, diese Funktion nur für Lebensmittel zu verwenden, deren organoleptische Eigenschaften durch den verzögerten Start nicht beeinträchtigt werden.

Nach der Einstellung drücken Sie einfach den Start/Pause- Knopf , um mit dem Prozess zu beginnen.

Licht

Drücken Sie diesen Knopf, um das Licht im Inneren des Geräts einzuschalten. Während das Gerät läuft, hilft das Licht, den Gar grad zu überprüfen.

Start/Pause- Knopf

Nachdem Sie das Koch Menü bestätigt haben, drücken Sie diesen Knopf, um mit dem Kochen zu beginnen. Während des Kochvorgangs können Sie das Koch Menü ändern, indem Sie erneut diesen Knopf drücken. Nur im Pausenmodus können Sie eine andere Voreinstellung wählen. Drücken Sie diesen Knopf erneut, damit der Heißluftfritteuse das Kochen fortsetzt. Dieser Knopf fungiert hier als Neustart- Funktion.

Nachdem Sie die Funktion gewählt haben, drücken Sie den Start/Pause- Knopf , um mit dem Kochen zu beginnen.

Achtung: Während des Garvorgangs wechselt die LED- Anzeige zwischen Temperatur und Zeit. Nach einer Unterbrechung des Garvorgangs zeigt die LED je nach gewählter Funktion P- 01 bis



P- 12 an. Durch langes Drücken der Einschalttaste erscheint „FIN“ (ENDE).

Das Gerät piept am Ende des Garvorgangs. Nach fünf Pieptönen ist der Garvorgang abgeschlossen. Verwenden Sie Topflappen, um heiße Schalen aus der Heißluftfritteuse zu nehmen, und Zangen zum Anfassen heißer Speisen.

Hinweis: Nachdem die Zeit abgelaufen ist, hört das Heizelement auf zu arbeiten, aber der Lüfter

läuft noch etwa 60 Sekunden weiter, um die heiße Luft sicher abzuführen. Schließlich ertönt der Timergong fünfmal als Endsignal.

Warnung: Berühren Sie während des Betriebs und nach dem Ende der Kochzeit nicht das Innere des Geräts, da die inneren Oberflächen sehr heiß werden.

ERSTE VERWENDUNG LEER

WICHTIG: Betreiben Sie das Gerät leer (ohne Zubehör), um etwaige Produktionsrückstände und neue Gerüche zu beseitigen.

- Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an.



- Drücken Sie den Einschaltknopf



- Verwenden Sie den Manuelle Funktionstaste knopf, um die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 45 Minuten einzustellen.
- Starten Sie dann das Gerät.

WICHTIG: Es kann Rauch entstehen, was normal ist und nach kurzer Zeit verschwindet.

MENÜ VOREINSTELLUNG

Menü	Symbolknopf	Standardtemperatur	Standardzeit
RISCALDAMENTO (WARMHALTEN)	P01	160°C	15 Minuten
SCONGELAMENTO (AUFTAUEN)	P02	80°C	15 Minuten
ESSICCAZIONE (TROCKNEN)	P03	60°C	240 Minuten
VERDURE (GEMÜSE)	P04	200°C	20 Minuten
PATATINE (POMMES FRITES)	P05	200°C	30 Minuten
PESCE (FISCH)	P06	180°C	15 Minuten
SPIEDINI (SPIESSE)	P07	185°C	15 Minuten
CARNE (FLEISCH)	P08	200°C	10 Minuten
POLLO (HÄHNCHEN)	P09	200°C	35 Minuten
HAMBURGER	P10	180°C	20 Minuten

PIZZA	P11	200°C	10 Minuten
MUFFINS	P12	175°C	15 Minuten
Temperaturbereich	65°C~200°C	TROCKNEN 45- 80°C	/
Zeitraum	1 Min. bis 60 Min.	TROCKNEN 2h- 24h	/

KOCHTIPPS

⚠ HINWEIS: Die voreingestellten Kochmodi sind programmiert, um die Art von Lebensmitteln zu garen, die angegeben sind. Je nach Qualität und Menge der Lebensmittel müssen Sie jedoch möglicherweise die Zeit oder die Temperatur anpassen.

- Wenden Sie die Lebensmittel während des Kochvorgangs, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen. Sie können den Timer auf die Hälfte der vorgesehenen Zeit einstellen, um genau zu wissen, wann Sie die Lebensmittel wenden müssen, oder einfach die Tür des Heißluftfritteuse zur Hälfte der Gesamtkochzeit öffnen und die Lebensmittel drehen, bevor Sie den Kochvorgang fortsetzen.
- Kleinere Lebensmittel benötigen normalerweise eine etwas kürzere Kochzeit als größere. Große Mengen an Lebensmitteln erfordern nur eine geringfügig längere Kochzeit als kleinere Mengen.
- Es wird empfohlen, etwas Öl auf die Lebensmittel zu sprühen, um ein noch knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Fügen Sie das Öl kurz vor Beginn des Kochvorgangs hinzu.
- Sie können diesen Heißluftfritteuse auch verwenden, um Lebensmittel wieder aufzuwärmen. Wir empfehlen, die Temperatur auf 150°C einzustellen und das Essen zu überprüfen, bis es nach Ihrem Geschmack erhitzt ist.
- Während des Garvorgangs werden alle Teile und Zubehörteile sehr heiß. Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie heiße Teile nicht direkt auf die Arbeitsplatte, sondern nur auf einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche.

REINIGUNG

- Reinigen Sie Ihren Heißluftfritteuse nach jeder Verwendung. Alle internen Teile und Zubehörteile bestehen aus Edelstahl oder beschichtetem Metall, nur die Mesh-Roste sind spülmaschinenfest. Die Ölwanne ist nicht spülmaschinenfest, aber verwenden Sie niemals abrasive Reinigungsmaterialien oder -utensilien auf diesen Oberflächen. Wenn zu viel Essen an den Zubehörteilen klebt, lassen Sie es über Nacht einweichen, um die Reinigung mit normaler Seife und Wasser zu erleichtern.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.
- Entfernen Sie bei Bedarf unerwünschte Lebensmittelreste vom oberen Bildschirm (unterhalb des Heizelements und des Lüfters) mit einer Reinigungsbürste.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es wieder einstecken und verwenden.

AUFBEWAHRUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts heraus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort auf, wenn es nicht in Gebrauch ist. Decken Sie es ab, um eine Staubansammlung zu verhindern.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	1. Das Gerät ist nicht eingesteckt. 2. Das Gerät ist eingeschaltet, aber der Kochvorgang wurde noch nicht gestartet.	1. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. 2. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein oder wählen Sie ein voreingestelltes Programm, wenn der Korb eingesetzt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist, und drücken Sie dann die Start- Stopp- Taste.
Mein Essen ist nicht gar.	1. Die Roste oder anderen Zubehörteile sind überladen. 2. Die Temperatur und die Zeit sind zu niedrig eingestellt.	1. Verwenden Sie kleinere Portionen für gleichmäßigeren Frittier Prozess. 2. Erhöhen Sie Temperatur und Zeit und setzen Sie den Kochvorgang fort.
Mein Essen ist nicht gleichmäßig gegart.	Das Essen wurde während des Kochvorgangs nicht gewendet.	Wenden oder rühren Sie das Essen während des Kochvorgangs zur Hälfte um.
Es kommt weiße Rauchentwicklung aus Heißluftfritteuse.	1. Es ist Öl auf dem Essen, das verbrennt. 2. Das Zubehör hat überschüssige Fettablagerungen von vorherigem Kochen.	1. Verwenden Sie ein Papiertuch, um überschüssiges Fett von den Lebensmitteln oder dem Zubehör zu entfernen. 2. Reinigen Sie das Zubehör nach der Benutzung.
Pommes Frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	1. Die falsche Kartoffelsorte wird verwendet. 2. Die Kartoffeln wurden bei der Vorbereitung nicht richtig gespült.	1. Verwenden Sie nur frische, feste Kartoffeln. Schneiden Sie die Kartoffeln in Stifte und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.

Dieses Handbuch ist in digitaler Form erhältlich auf Anfrage beim Kundendienst unter der gebührenfreien Nummer 800 015 748 erhältlich, erreichbar von Montag bis Freitag, 9.00 – 18.00 Uhr.



INFORMATION FÜR BENUTZER VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist. Stattdessen wird es der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten übergeben. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Handhabung des Produkts verursacht werden könnten. Das Recycling von Materialien wird dazu beitragen, natürliche Ressourcen zu schonen. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, an Ihren Hausmüll-Entsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de vos appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire les risques d'incendie, de danger électrique et de blessures, y compris les suivantes :

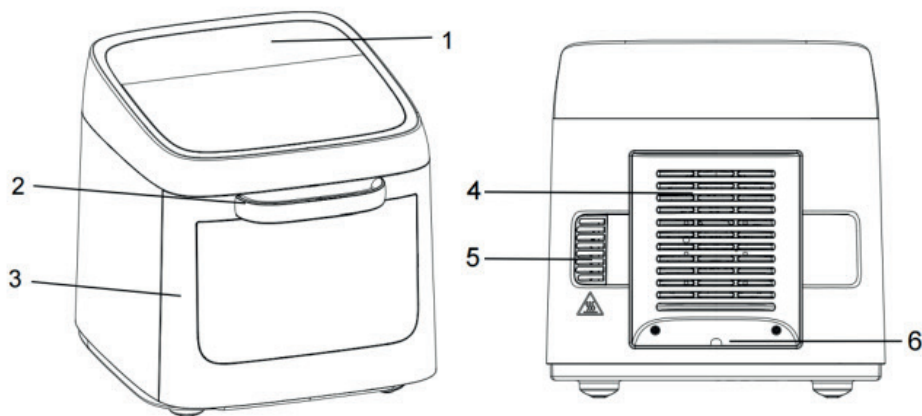
- Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, car des dommages peuvent survenir en cas de mauvaise utilisation. Veuillez conserver ce manuel pour référence future.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni ne le rincez sous l'eau.
- Ne laissez pas entrer de l'eau ou d'autres liquides dans l'appareil pour éviter tout danger.
- Ne laissez pas une personne non autorisée remplacer ou réparer un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne branchez pas l'appareil ni ne manipulez le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne branchez pas l'appareil sur une minuterie externe.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans les accessoires pour éviter

qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas l'appareil d'huile, car cela pourrait présenter un risque d'incendie.
- Pendant l'utilisation, la température interne atteint 200°C. Pour éviter les blessures, ne mettez jamais vos mains à l'intérieur de l'appareil tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
- Gardez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou à côté d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage décrit dans ce manuel.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des sorties d'air. Soyez également prudent avec la vapeur chaude et l'air lors de l'ouverture de la fenêtre.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Après utilisation, le couvercle métallique à l'intérieur devient très chaud, évitez tout contact après la cuisson.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.
- Lorsque la cuisson est terminée, la friteuse à air s'éteint tandis que le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 60 secondes pour refroidir l'appareil.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

- 1 Panneau d'affichage et panneau de commande
- 2 Poignée de porte
- 3 Porte
- 4 Entrée d'air
- 5 Sortie d'air
- 6 Cordon d'alimentation



ACCESSOIRES



1. BAC DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE

Le bac de récupération de graisse récupère l'excès d'huile, de graisse, de jus ou de résidus alimentaires qui s'égouttent des aliments pendant la cuisson. Une fois complètement refroidi, le bac de récupération de graisse peut être retiré de la friteuse à air et nettoyé. Tant que le bac de récupération de graisse reste à l'intérieur de l'appareil pendant la cuisson, il sera beaucoup plus facile de garder l'intérieur de votre friteuse à air propre.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas et ne cuisez pas d'aliments sur le bac collecteur. Cet accessoire est uniquement destiné à recueillir les liquides qui s'égouttent des aliments pendant la cuisson, afin de maintenir l'appareil propre. Avant la première utilisation, retirez l'étiquette.

2&3. GRILLES

Ces grilles servent de plateaux de cuisson principaux, mais peuvent également être utilisées pour déshydrater les ingrédients, en tant qu'elles sont percées. Ces grilles permettent de cuire plusieurs aliments en même temps sur plusieurs plateaux et aident à bien faire circuler l'air.

**DANGER**

- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement et après la fin de la cuisson, les surfaces internes deviennent très chaudes.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, stable et plane.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas adapté à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines professionnelles, les B&B, les motels ou d'autres environnements non résidentiels.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche est endommagée.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant qu'il soit sûr à manipuler ou à nettoyer.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil est équipé d'un minuteur intégré, il s'éteindra automatiquement lorsque le compte à rebours atteindra zéro. Vous pouvez également éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton d'arrêt, il s'éteindra automatiquement après 20 secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez tous les matériaux, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que les autocollants ou étiquettes.
3. Nettoyez le bac de récupération de graisse et les grilles à l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Les grilles sont adaptées au nettoyage au lave-vaisselle, mais le bac de récupération de graisse ne l'est pas.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre. Il n'est pas nécessaire de remplir les grilles d'huile ou de graisse de friture, car l'appareil fonctionne avec de l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane et stable, loin de toutes sources de chaleur et d'eau.
2. Branchez la friteuse à air chaud.
3. Assurez-vous que le bac de récupération de graisse est bien positionné au fond de la friteuse à air.
4. Placez les aliments sur les grilles. Ensuite, fermez la porte.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
6. Appuyez sur le bouton  ou  pour sélectionner une autre fonction de cuisson. Vous pouvez choisir le menu souhaité, de P-01 à P-12.

Attention : Ne touchez pas les accessoires ni la cavité interne pendant et peu de temps après l'utilisation, car ils deviennent très chauds.

PRÉSENTATION DU PANNEAU



Bouton d'alimentation



Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allumera. En appuyant sur le bouton d'alimentation, tout le panneau sera activé, ce qui vous permettra de commencer à cuisiner et de modifier vos paramètres.

Remarque : Après utilisation, maintenez ce bouton  enfoncé pour éteindre la friteuse à air

Programmes préréglés

Lorsque vous allumez l'appareil, l'écran affichera P-01. Appuyez sur le bouton  ou  pour sélectionner une fonction de cuisson différente. Vous pouvez choisir le menu que vous préférez, de P-01 à P-12. Chaque code de menu fait référence aux images de cuisson imprimées sur le couvercle supérieur. Après avoir choisi la fonction,

Appuyez sur le bouton Start/Pause  pour commencer à cuisiner.

Bouton de Temps/Température



Pendant le processus de cuisson, si vous souhaitez ajuster le temps ou la température, appuyez d'abord sur le bouton Temps/Température. Lorsque l'affichage indique la température, appuyez

sur le bouton   pour augmenter ou diminuer de 5 degrés par pression. Lorsque l'affichage

indique le temps, appuyez sur le bouton   pour augmenter ou diminuer de 1 minute par pression. À l'exception de la fonction de déshydratation, qui utilise des intervalles de 60 minutes et un temps de fonctionnement de 2 heures à 24 heures.

Bouton fonction Manuelle



Si vous souhaitez personnaliser le Temps/Température prérégulé pour vos recettes, appuyez sur ce bouton pour que la température du temps démarre à partir de 1 min ; la température revient à

65°C, puis vous pourrez le définir vous-même. À l'exception de la fonction de déshydratation, qui reviendra à 2 heures et 45°C.



Bouton de démarrage différé

Si vous souhaitez retarder le début de la cuisson, vous pouvez utiliser la fonction de démarrage différé.

Choisissez le menu ou personnalisez le Temps/Température, puis appuyez sur le bouton



de Démarrage différé pour définir le retard de cuisson, de 30 minutes à 180 minutes, augmentant de 30 minutes par pression. Attention : il est recommandé d'utiliser cette fonction uniquement pour les aliments dont les propriétés organoleptiques ne seront pas affectées par un démarrage différé.

Après avoir réglé, appuyez simplement sur le bouton Start/Pause  pour commencer la cuisson.

Lumière



Appuyez sur ce bouton pour allumer la lumière à l'intérieur de l'appareil. Pendant que l'appareil fonctionne, la lumière vous aidera à vérifier le niveau de cuisson.

Bouton Start/Pause



Après avoir confirmé le menu de cuisson, appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson. Pendant le processus de cuisson, si vous souhaitez changer le menu de cuisson, appuyez à nouveau sur ce bouton. Ce bouton vous permet de choisir une autre fonction du menu lorsque l'appareil est en pause. Appuyez à nouveau sur ce bouton, la friteuse à air recommencera la cuisson. Ici, ce bouton sert de fonction de redémarrage.

Après avoir choisi la fonction, appuyez sur le bouton Start/Pause  pour commencer la cuisson.

Attention : Pendant la cuisson, l'écran LED affichera la température/le temps. Après avoir mis en pause le processus de cuisson, l'écran LED affichera de P-01 à P-12 en fonction du menu que vous avez choisi. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé, l'écran LED affichera «FIN».



L'appareil émettra un signal sonore à la fin de cuisson. Lorsque vous entendez l'alarme sonore cinq fois, cela signifie que le cycle de cuisson est terminé. Utilisez des maniques pour retirer les plateaux chauds de la friteuse à air et des pinces pour manipuler les aliments chauds.

Remarque : Après la fin du temps de cuisson, l'élément chauffant cesse de fonctionner, mais le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 60 secondes pour évacuer l'air chaud en toute sécurité. Enfin, la cloche du minuteur sonnera cinq fois pour signaler la fin de la cuisson.

Avertissement : Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement et après la fin de la cuisson, car les surfaces internes deviennent très chaudes.

PREMIÈRE UTILISATION SANS REMPLIR LE PANIER

IMPORTANT : Faites fonctionner l'appareil vide (sans les accessoires à l'intérieur) pour éliminer les résidus de fabrication et les nouvelles odeurs.

- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.

- Appuyez sur le bouton d'alimentation .

- Utilisez le bouton FONCTION MANUELLE  pour régler la température à 200° et le temps à 45 minutes.

- Puis mettez en marche l'appareil.

IMPORTANT : Il peut y avoir de la fumée, ce qui est tout à fait normal et disparaîtra rapidement après l'utilisation.

PRÉRÉGLAGE DU MENU

Menu	Bouton d'icône	Température par défaut	Temps par défaut
RISCALDAMENTO (RÉCHAUFFAGE)	P01	160°C	15 minutes
SCONGELAMENTO (DÉCONGELATION)	P02	80°C	15 minutes
ESSICCAZIONE (SÉCHAGE)	P03	60°C	240 minutes
VERDURE (LÉGUMES)	P04	200°C	20 minutes
PATATINE (POMMES DE TERRE)	P05	200°C	30 minutes
PESCE (POISSON)	P06	180°C	15 minutes
SPIEDINI (BROCHETTES)	P07	185°C	15 minutes
CARNE (VIANDE)	P08	200°C	10 minutes
POLLO (POULET)	P09	200°C	35 minutes
HAMBURGER (HAMBURGER)	P10	180°C	20 minutes
PIZZA	P11	200°C	10 minutes
MUFFINS	P12	175°C	15 minutes
Plage de température	65°C~200°C	SÉCHAGE 45-80°C	/
Plage de temps	1 minute à 60 minutes	SÉCHAGE 2h-24h	/

CONSEILS DE CUISSON

⚠ REMARQUE : Les modes de cuisson pré-réglés sont programmés pour cuire les types d'aliments indiqués. Cependant, vous devrez peut-être ajuster le temps ou la température en fonction de la qualité et de la quantité de vos aliments.

- Retournez vos aliments à mi-cuisson pour obtenir des résultats plus homogènes. Vous pouvez régler le minuteur à la moitié du temps prévu afin de savoir exactement quand retourner les aliments, ou tout simplement ouvrir la porte de la friteuse à air à mi-cuisson et faire pivoter les aliments avant de reprendre la cuisson.
- Notez que les aliments de plus petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments plus gros. Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités.
- Il est recommandé de pulvériser un peu d'huile sur vos aliments pour obtenir un résultat plus croustillant. Ajoutez l'huile juste avant de commencer la cuisson.
- Vous pouvez utiliser cette friteuse à air pour réchauffer des aliments. Nous recommandons de régler la température à 150°C et de vérifier les aliments jusqu'à ce qu'ils soient chauffés à votre convenance.
- Pendant le processus de cuisson, toutes les parties et accessoires deviendront très chauds. Lorsque vous retirez les aliments cuits, utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures. Ne placez pas les parties chaudes directement sur un plan de travail, mais uniquement sur un dessous-de-plat ou des surfaces résistantes à la chaleur.

NETTOYAGE

- Nettoyez votre friteuse à air après chaque utilisation. Toutes les pièces internes et accessoires sont en acier inoxydable ou en métal revêtu, seules les grilles en maille sont compatibles avec le lave-vaisselle. Le bac de récupération de graisse n'est pas compatible avec le lave-vaisselle, mais n'utilisez jamais de matériaux ou d'ustensiles de nettoyage abrasifs sur ces surfaces. Si trop de nourriture est collée aux accessoires, laissez-les tremper toute la nuit pour faciliter le nettoyage avec de l'eau savonneuse.
- Retirez le cordon d'alimentation de la prise et assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables de la grille supérieure (sous l'élément chauffant et le ventilateur) avec une brosse de nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le rebrancher et de l'utiliser à nouveau.

RANGEMENT

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Placez l'appareil dans un endroit propre et sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Couvrez-le pour éviter l'accumulation de poussière.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas branché. 2. L'appareil est allumé, mais le processus de cuisson n'a pas encore été lancé.	1. Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale. 2. Avec le panier en place, réglez la température et le temps, ou choisissez un pré-réglage. Vérifiez que la porte est fermée, puis appuyez sur le bouton Start-Stop.
Les aliments ne sont pas cuits.	1. Les grilles ou autres accessoires sont surchargés. 2. La température et le temps sont trop faibles.	1. Utilisez des portions plus petites pour une cuisson plus uniforme. 2. Augmentez la température et le temps, puis continuez la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme.	Les aliments n'ont pas été retournés à mi-cuisson.	Retournez ou remuez les aliments à mi-cuisson.
Il y a de la fumée blanche qui sort de la friteuse à air chaud.	1. Il y a de l'huile sur les aliments qui brûle. 2. Les accessoires ont des résidus de graisse provenant de cuissons précédentes.	1. Utilisez un essuie-tout pour ramasser l'excès de graisse sur les aliments ou les accessoires. 2. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé. 2. Les pommes de terre n'ont pas été bien rincées pendant la préparation.	1. Utilisez uniquement des pommes de terre fraîches et fermes. Coupez les pommes de terre en bâtonnets et épongez-les pour enlever l'excès d'amidon.

Ce manuel est disponible sous forme numérique sur demande auprès du Service Client qui peut être contacté au numéro vert 800 015 748, actif du lundi au vendredi, 09h00 - 18h00.



INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'APPAREILS DOMESTIQUES

Ce symbole sur le produit ou dans son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles sur l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être causées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Al usar sus electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, peligro eléctrico y lesiones a las personas, incluyendo lo siguiente:

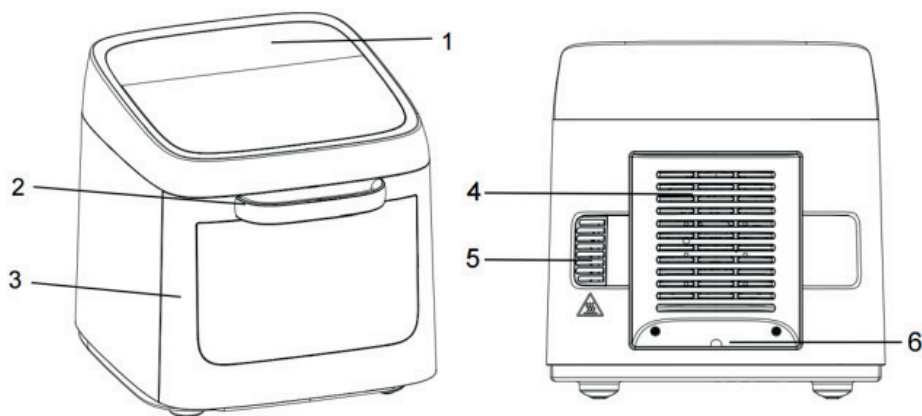
- Lea este manual cuidadosamente antes de utilizar el aparato, ya que un mal uso puede causar daños. Conserve este manual para futuras referencias.
- Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por los niños.
- Verifique si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato mismo están dañados.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos de calefacción, en agua ni la enjuague bajo el agua.
- No deje que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar peligros.
- No permita que personas no autorizadas reemplacen o reparen un cable de alimentación dañado.
- No conecte el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No conecte el aparato a un interruptor de temporizador externo.
- Siempre ponga los ingredientes a freír en los accesorios para evitar

que entren en contacto con los elementos de calefacción.

- No cubra la entrada de aire ni la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene el aparato con aceite, ya que esto podría causar un riesgo de incendio.
- Durante el uso, la temperatura interna alcanza los 200°C. Para evitar lesiones personales, nunca coloque las manos dentro del aparato a menos que esté completamente enfriado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales combustibles, como mantel o cortinas.
- No coloque el aparato contra la pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No use el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al abrir la ventana.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Después de usarlo, la tapa metálica interior se pone muy caliente, evite el contacto con ella después de cocinar.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del aparato.
- Una vez cocinado, la freidora de aire se apaga mientras el ventilador funciona durante otros 60 segundos para enfriar la unidad.

DESCRIPCIÓN GENERAL

- 1 Panel de pantalla y panel de control
- 2 Asa de la puerta
- 3 Puerta
- 4 Entrada de aire
- 5 Salida de aire
- 6 Cable de alimentación



ACCESORIOS



1. BANDEJA RECOGE GRASA

La bandeja recoge grasa recogerá el exceso de aceite, grasa, jugos o residuos de comida que gotean de los alimentos durante la cocción. Una vez completamente fría, la bandeja recoge grasa se puede retirar de la freidora de aire y limpiar. Mientras la bandeja recoge grasas esté dentro del aparato durante la cocción, será mucho más fácil mantener limpio el interior de la freidora de aire). **ADVERTENCIA:** No coloque ni cocine alimentos sobre la bandeja de goteo. Este accesorio está diseñado exclusivamente para recoger los líquidos que gotean de los alimentos durante la cocción, para mantener el aparato limpio. Antes del primer uso, retire cualquier etiqueta.

2&3. REJILLAS

Estas rejillas sirven como bandejas principales para cocinar, pero también pueden usarse para deshidratar ingredientes, ya que están perforadas. Permiten cocinar varias bandejas de alimentos a la vez en diferentes niveles y ayudan a garantizar una adecuada circulación del aire.



PELIGRO

No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento ni después de que termine la cocción, ya que las superficies internas se vuelven muy calientes.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es apto para su uso seguro en entornos como cocinas profesionales, hostales, moteles y otros entornos no residenciales.
- Nunca utilice el aparato si el enchufe está dañado.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de ser manejado o limpiado de forma segura.

APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato tiene un temporizador incorporado, se apagará automáticamente cuando el temporizador llegue a cero. También puede apagar manualmente el aparato presionando el botón de apagado; se apagará automáticamente después de 20 segundos.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea todo el material, las etiquetas de advertencia y las etiquetas del aparato.
2. Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas o adhesivos.
3. Limpie la bandeja recoge grasas y las rejillas con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Las rejillas se pueden limpiar en el lavavajillas, pero la bandeja recoge grasa no es apta para lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio. No es necesario llenar las rejillas con aceite ni con grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

USO DEL APARATO

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana y estable, alejada de fuentes de calor y agua.
2. Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica.
3. Asegúrese de que la bandeja para aceite esté colocada correctamente en la parte inferior de la freidora de aire.
4. Coloque los alimentos en las rejillas. Luego, cierre la puerta de la freidora.

5. Toque el botón de encendido/apagado  para iniciar el aparato.

6. Pulse el botón  o  para seleccionar una función de cocción diferente. Puede elegir el menú deseado, de P-01 a P-12.

Precaución: No toque los accesorios ni la cavidad interna durante y poco después del uso, ya que se calientan mucho.

PRESENTACIÓN DEL PANEL



Botón de encendido



Una vez que el aparato esté conectado, el botón de encendido se iluminará. Al presionar el botón de encendido, se activará todo el panel, permitiéndole comenzar a cocinar y cambiar la configuración.

Nota: Después de usarlo, mantenga presionado este botón  para apagar la freidora de aire.

Programas preestablecidos

Cuando encienda el aparato, la pantalla mostrará P-01, presione el botón  o  para seleccionar una función de cocción diferente. Puede elegir el menú que desee, desde P-01 hasta P-12. Cada código de menú se refiere a las imágenes de cocción impresas en la parte superior de la tapa.

Después de elegir la función, presione el botón de Inicio/Pausa  para comenzar a cocinar.

Botón de Tiempo/Temperatura



Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, presione primero el botón de Tiempo/Temperatura. Cuando la pantalla muestre la temperatura, presione el botón  /  para aumentar o disminuir 5 grados por cada presión. Cuando la pantalla muestre el tiempo, presione el botón  /  para aumentar o disminuir 1 minuto por cada presión. Excepto en la función de deshidratación, que utiliza intervalos de 60 minutos y un tiempo de operación de 2 a 24 horas.

Botón función Manual



Si desea personalizar el Tiempo/Temperatura preestablecido para sus recetas, presiona este botón para que la temperatura comience desde 1 minuto y vuelva a 65°C., luego podrá ajustarlo a su

gusto. Excepto en la función de deshidratación, que volverá a 2 horas y 45°C.



Botón de inicio retrasado

Si desea posponer el inicio de la cocción, puede utilizar la función de inicio retrasado.

Elija el menú o personalice el Tiempo/Temperatura, luego toque el botón de Inicio retrasado



para establecer el retraso de cocción, de 30 minutos a 180 minutos, aumentando de 30 minutos por cada presión. Advertencia: Se recomienda utilizar esta función solo para alimentos cuyas propiedades organolépticas no se verán afectadas por el inicio diferido.

Después de configurar, simplemente presione el botón de Inicio/Pausa  para comenzar la cocción.

Luz



Presione este botón para encender la luz en el interior del aparato. Mientras el aparato esté en funcionamiento, la luz ayudará a verificar el nivel de cocción.

Botón de Inicio/Pausa



Después de confirmar el menú de cocción, toque este botón para comenzar a cocinar. Durante el proceso de cocción, si desea cambiar el menú de cocción, presione nuevamente este botón. Solo en el estado de pausa podrá elegir otra configuración preestablecida. Luego, presiona este botón nuevamente y la freidora de aire continuará cocinando. En este caso, el botón actúa como una función de reinicio.

Después de elegir la función, presione el botón de Inicio/Pausa  para comenzar a cocinar.

Precaución: Durante el proceso de cocción, la pantalla LED cambiará entre la temperatura y el tiempo. Tras pausar el proceso, la luz LED mostrará P-01 a P-12 según la función seleccionada. Al

mantener presionado el botón de encendido, la pantalla mostrará "FIN" (FIN).



El aparato emitirá un pitido al finalizar la cocción. Cuando escuche cinco pitidos, el ciclo de cocción habrá finalizado. Utilice agarraderas para retirar las bandejas calientes de la freidora de aire y pinzas para manipular los alimentos calientes.

Nota: Después de que termine el tiempo, el elemento calefactor dejará de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 60 segundos para disipar el aire caliente de manera segura. Finalmente, la campana del temporizador sonará cinco veces como señal de finalización.

Advertencia: No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento y después de que termine la cocción, ya que las superficies internas se vuelven muy calientes.

PRIMER USO VACÍA

IMPORTANTE: Opera el aparato vacío (sin los accesorios dentro) para eliminar los residuos de fabricación y los nuevos olores.

- Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente.

- Presiona el botón de encendido



- Usa el botón de la función MANUAL  para seleccionar la temperatura a 200° y el tiempo a 45 minutos.

- Luego, inicia el aparato.

IMPORTANTE: Puede aparecer algo de humo, lo cual es completamente normal y desaparecerá rápidamente después de su uso.

MENÚS PREESTABLECIDOS

Menú	Botón de ícono	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado
RISCALDAMENTO (CALENTAMIENTO)	P01	160°C	15 minutos
SCONGELAMENTO (DESCONGELADO)	P02	80°C	15 minutos
ESSICCAZIONE (SECADO)	P03	60°C	240 minutos
VERDURE (VERDURAS)	P04	200°C	20 minutos
PATATINE (PAPAS FRITAS)	P05	200°C	30 minutos
PESCE (PESCADO)	P06	180°C	15 minutos
SPIEDINI (BROCHETAS)	P07	185°C	15 minutos
CARNE (CARNE)	P08	200°C	10 minutos
POLLO (POLLO)	P09	200°C	35 minutos
HAMBURGER (HAMBURGUESA)	P10	180°C	20 minutos
PIZZA	P11	200°C	10 minutos
MUFFIN (MUFINS)	P12	175°C	15 minutos
Rango de temperatura	65°C~200°C	SECADO 45-80°C	/
Rango de tiempo	1 min ~ 60 min	SECADO 2h-24h	/

CONSEJOS DE COCCIÓN

⚠ NOTA: Los modos de cocción preestablecidos están programados para cocinar el tipo de alimento indicado. Sin embargo, puede ser necesario aumentar o reducir el tiempo o la temperatura dependiendo de la calidad y la cantidad de los alimentos.

- Voltee los alimentos a mitad del tiempo de cocción para obtener resultados más consistentes. Puede ajustar el temporizador a la mitad del tiempo previsto para saber exactamente cuándo voltear los alimentos, o simplemente abra la puerta de la freidora a la mitad del tiempo de cocción total y gire los alimentos antes de continuar con la cocción.
- Tenga en cuenta que los alimentos más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los alimentos más grandes. Las grandes cantidades de alimentos solo requieren un tiempo de cocción ligeramente más largo que las cantidades pequeñas.
- Se sugiere rociar un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente. Agregue el aceite justo antes de comenzar el proceso de cocción.
- Puede usar esta freidora de aire para recalentar alimentos. Recomendamos establecer la temperatura en 150°C y verificar los alimentos hasta que estén calentados a su gusto.
- Durante el proceso de cocción, todas las partes y accesorios se pondrán muy calientes. Cuando retire los alimentos cocidos, use guantes de cocina para evitar quemaduras. No coloque piezas calientes directamente sobre la encimera, solo sobre un salvamanteles o superficies resistentes al calor.

LIMPIEZA

- Limpie su freidora de aire después de cada uso. Todas las partes internas y los accesorios están hechos de acero inoxidable o metal recubierto, solo las rejillas de malla de los accesorios son aptas para lavavajillas. La bandeja recoge grasas no es apta para lavavajillas, pero nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. Si se queda demasiada comida pegada a los accesorios, déjelos en remojo durante toda la noche para facilitar la limpieza con jabón y agua.
- Retire el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato esté completamente enfriado antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño cálido y húmedo y un detergente suave. No sumerja ni empape el aparato en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
- Si es necesario, retire los restos de comida no deseados de la rejilla superior (debajo del elemento calefactor y el ventilador) con un cepillo de limpieza.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de volver a enchufarlo y usarlo.

ALMACENAJE

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco cuando no esté en uso. Cúbralo para evitar la acumulación de polvo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona.	1. El aparato no está enchufado. 2. El aparato está encendido, pero no ha comenzado el proceso de cocción.	1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. 2. Con la canasta en su lugar, ajuste la temperatura y el tiempo, o elija un ajuste preestablecido. Verifique que la puerta esté cerrada, luego presione el botón de inicio/parada.
La comida no está cocida.	1. Las bandejas o accesorios están sobrecargados. 2. La temperatura y el tiempo están establecidos demasiado bajos.	1. Use porciones más pequeñas para una cocción más uniforme. 2. Suba la temperatura y el tiempo y continúe cocinando.
La comida no está cocida de manera uniforme.	La comida no fue volteada a mitad del proceso de cocción.	Voltee o revuelva los alimentos a mitad del proceso de cocción.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	1. Hay aceite en los alimentos que se está quemando. 2. Los accesorios tienen residuos excesivos de grasa de cocciones anteriores.	1. Use una toalla de papel para recoger el exceso de grasa de los alimentos o los accesorios. 2. Limpie los accesorios después de su uso.
Las papas fritas no se fríen uniformemente.	1. Se está utilizando el tipo de papa incorrecto. 2. Las papas no fueron enjuagadas correctamente durante la preparación.	1. Use solo papas frescas y firmes. Corte las papas en palitos y séquelas para eliminar el exceso de almidón.

Este manual está disponible en forma digital previa solicitud al Servicio de Atención al Cliente llamando al número gratuito 800 015 748, activo de lunes a viernes de 9 a 18 horas.



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE PARATOS DOMÉSTICOS

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como basura doméstica. En su lugar, se entregará al punto de recolección correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de lo contrario podrían ser causadas por el manejo inapropiado de este producto. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.

FATTO IN CASA *da Benedetta*



**Manuale d'istruzione- Instruction manual- Bedienungsanleitung
- Mode d'emploi- Manual de instrucciones**

KASANOVA S.p.A. - Viale Monterosa 91 - 20862 Arcore (MB)
**PRODOTTO IN CINA / MADE IN CHINA / HERGESTELLT IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE / HECHO EN CHINA**