



## **USER'S MANUAL AIR FRYER KDF-591D**

---

THIS INSTRUCTION CONTAINS IMPORTANT SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Please give us a chance to make it right and do better!  
Contact our friendly customer service department for help first.  
Replacements for missing or damaged parts will be shipped.

**Follow Dreamiracle**  
Visit us: [www.dreamiracle.com](http://www.dreamiracle.com)



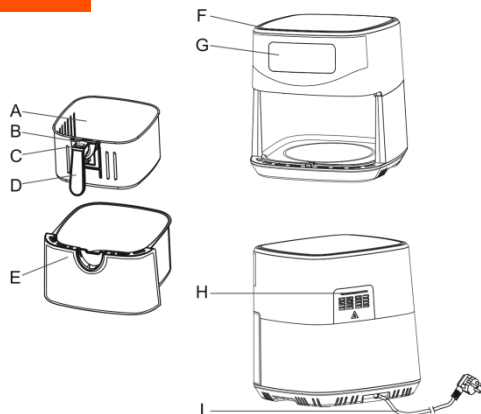
## Introduction

Thank you for buying this top quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

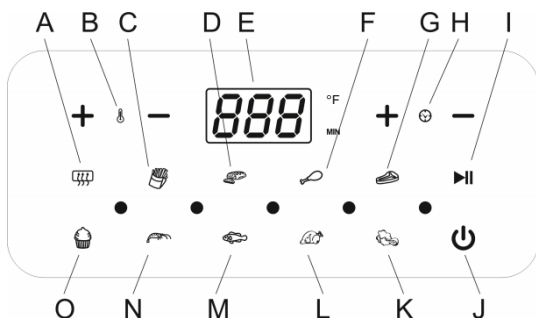
The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

## General description

- A: Basket
- B: Protective cap
- C: Basket release button
- D: Basket handle
- E: The tray
- F: Air inlet
- G: Control panel
- H: Vent windows
- I: Power cord



- A: Pre-heat
- B: Temperature plus/minus
- C: French fries
- D: meat
- E: Time/Temperature
- F: Drumsticks
- G: Steak
- H: Time plus/minus
- I: START/STOP
- J: ON/OFF
- K: Vegetables
- L: Chicken
- M: fish
- N: Shrimp
- O: Cake



## Important

**Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safe for future reference.**

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.

- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10cm free space at 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 purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

## Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

## Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.  
**Note:** You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

## Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.

**Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.**


**Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.**


## Using the appliance

### 1. Power on

Plug in, there are BEEPS sounds; Light up. 1 second will be back to standby mode: all light will be off expected .

### 2. Menu selection/Temperature/Time






Plug in, it is in standby mode. press , default temperature and default time of the Program are 360°F, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

You can also press any function icon to cook different food. When pressing the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function has its own default time and temperature (As shown in the table). Customers can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

(1). The temperature control range is 180-400°F, every click on the +/- temperature will increase or reduce 10°F. At 400°F, press the "+", will loop back to a temperature of 180°F, press the "-" at 180°F temperature will cycle back to 400°F. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

(2). The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the +/- time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min. At 01 min, if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, the time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

### 3. Start, pause/stop

After selecting the function, set the right time and right temperature, press , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press , after BEEPS sounds, machine stop working,  stop flickering. during the machine working, press , after BEEPS, machine stop working, and machine back to standby mode.

**Noted:**

(1). During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check the cooking result or add more food, machine continues to work on the program if pull in the frying tray.











(2). Power cut or unplug during working, machine stop working, all light off, machine continue to work on the program when power on or plugin again.

(3). During work, six red lights for the heating element. When red six lights flicker on by one, it means the heating element is working, when the temperature reaches set temperature, the heating element stops working, and six red lights don't flicker.

**4. End of program**

The heating element stops working when working time is done, show 00 min, the motor continues to work, buzzer warning. The motor continues to work for 1 min, cooling machine, then machine enters the standby mode.

**Menu table**

Program logistics			
	Menu	Default time(min)	Default temperature (°F)
function	 pre-heat	3	360
	 french fries	18	400
	 Meat	12	400
	 drumsticks	20	400
	 steak	12	360
	 cake	25	320
	 shrimp	8	360
	 fish	10	360
	 chicken	30	400
	 vegetables	10	320

**Caution:** Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

## Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put the basket in the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position. Choose a function from the menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display. It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time. The function we have selected is flickering.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.  
**Caution:** Do not press the basket release button during shaking.
6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes.  
**Tip:** To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.
8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.  
**Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.**  
**After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying tray.**
9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.  
**Tip:** To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.
10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

**Note:** When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.



## Settings

Except for the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

### Caution

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 300°F and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature (°F)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>				
Thin frozen fries	12-16	400	Shake	
Thick frozen fries	12-20	400	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	360	Shake	add 1/2 tbs of oil
Home-made potato wedges	18-22	360	Shake	add 1/2 tbs of oil
Home-made potato cubes	12-18	400	Shake	add 1/2 tbs of oil
Rösti	15-18	360		
Potato gratin	18-22	360		
<b>Meat &amp; Poultry</b>				
Steak	8-12	360		
Pork chops	10-14	360		
Hamburger	7-14	360		
Sausage roll	13-15	400		
Drumsticks	18-22	360		
Chicken breast	10-15	360		
<b>Snacks</b>				
Spring rolls	8-10	400	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	400	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	400		Use oven-ready
Frozen Breadcrumbed cheese snacks	10	400		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	320		Use oven-ready

**Note:** Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

## Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.  
**Note:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

**The frying tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.  
**Note:** Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge. You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.  
**Note:** The frying tray and basket are dishwasher-proof.  
**Tip:** If dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

# Troubleshooting

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>Solution</b>
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 360°F, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>Solution</b>
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vielen Dank für Ihren Kauf dieser hochwertigen Luftfritteuse. Sie können jetzt eine große Auswahl an Speisen gesünder kochen - mit wenig oder gar keinem Öl!

Die Luftfritteuse verwendet heiße Luft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation und einem Top-Grill, um Ihr Geschirr schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, und in den meisten Fällen muss kein Öl hinzugefügt werden.

## Allgemeine Beschreibung

A: Korb

B: Schutzkappe

C: Korbbriegelungsknopf

D: Korbgriff

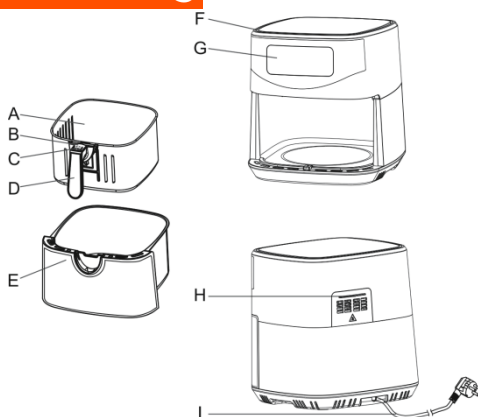
E: Tablett

F: Lufteinlass

G: Bedienfeld

H: Lüftungsfenster

I: Netzkabel



A: Vorheizen

B: Temperatur plus / minus

C: Pommes Frites

D: Fleisch

E: Zeit / Temperatur

F: Keulen

G: Steak

H: Zeit plus / minus

I: START / STOP

J: EIN / AUS

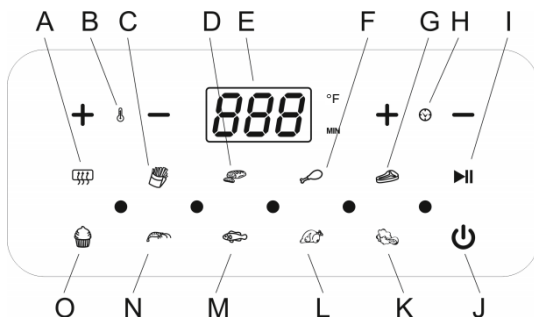
K: Gemüse

L: Hähnchen

M: Fisch

N: Garnelen

O: Kuchen



## wichtig

**Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.**

### Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente hat, nie ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Bratschale nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie nie das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung der lokalen Netzspannung in Ihrem Land entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem autorisierten Servicecenter von den qualifizierten Personen austauschen lassen, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die entweder körperlich oder geistig behindert sind oder denen Erfahrung und Wissen fehlen. Wenn Sie möchten, dass andere Personen das Gerät verwenden, sollte diese Person bei der Verwendung des Geräts ordnungsgemäß angeleitet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Zeitschalter an.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf bzw. neben die brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegenüber eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und Flanken mindestens 10 cm Freiraum und über dem Gerät 10 cm Freiraum. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Frittieren mit heißer Luft wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Bratschale aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchemission aufhört, bevor Sie die Bratschale aus dem Gerät nehmen.

## Warnung

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch geplant. Es ist nicht für den Einsatz in den Situationen wie Personalküchen, Büros, Farmen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für Kunden in Hotels oder ähnliches vorgesehen.
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und übernimmt Verkäufer dann keine Haftung für eventuell verursachte Schäden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch auf jeden Fall den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Überreste.

## Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät - außer dem Typenschild.



3. Reinigen Sie den Korb und die Bratschale gründlich mit heißem Wasser und etwas flüssiger Waschseife mit einem nicht scheuernden Schwamm.

**Hinweis:** Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

## Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche, die auch hitzebeständig ist.


2. Stellen Sie den Korb richtig in die Bratschale.

**Füllen Sie die Bratschale nicht mit Öl oder eine anderen Flüssigkeit.**


**Stellen Sie nichts auf das Gerät, was den Luftstrom stört und den Effekt der Luftfritteuse beeinflusst.**


## Verwendung des Gerätes

### 1. Einschalten

Beim Netzanschießen ertönt ein Piepton, das Licht leuchtet auf. 1 Sekunde später kehrt es in den Standby-Modus zurück: Alle Anzeigen erlöschen .

### 2. Menüauswahl / Temperatur / Zeit

Netzanschießen, es ist im Standby-Modus und dann drücken Sie , die Standardtemperatur und die Standardzeit des Programms betragen jeweils 360°F und 15 Min. Zu diesem Zeitpunkt können Sie Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit „+/-“ und Temperatur „+/-“ frei einstellen.

Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Wenn Sie das Funktionssymbol drücken, flackern die Lichter und drücken Sie dann , um mit der Arbeit zu beginnen. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle gezeigt). Kunden können Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit „+/-“ und Temperatur „+/-“ frei einstellen.

(1). Der Temperaturregelbereich beträgt 180-400°F, jeder Klick auf die +/- Temperatur erhöht oder verringert sich um 10°F. Drücken Sie bei 400°F das „+“, um auf eine Temperatur von 180°F zurückzukehren, und drücken Sie das „-“ bei 180°C, um auf 400°F zurückzukehren. Während der Temperaturregelung flackert die Temperatur-Digitalanzeige auf dem Bildschirm (während der Arbeit flackert nicht). Nach dreimaligem Flackern wurde die Temperatur eingestellt.

(2). Der Einstellzeitbereich beträgt 1 bis 60 Minuten. Jeder Klick auf die Zeit „+/-“ erhöht oder verringert sich um 1 Min. Wenn Sie nach 60 Min. „+“ drücken, wird die Zeit auf 01 Min. zurückgesetzt. Wenn Sie nach 01 Min. „-“ drücken, wird die Temperatur auf 60 Min. zurückgesetzt. Während der Zeitsteuerung flackert die Zeitanzeige auf dem Bildschirm (während der Arbeit flackert nicht). Nach dreimaligem Flackern ist die Zeit fertig eingestellt.

### **3.Start, Pause/Stop**

Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, stellen Sie die richtige Zeit und Temperatur ein. Drücken Sie ►► und ►► beginnt zu flackern, nachdem ein Piepton ertönt, beginnt die Maschine zu arbeiten. Während der Arbeit drücken Sie ►►, nachdem Piepton ertönt, arbeitet das Gerät nicht und ►► hört auf zu flackern. Während der Arbeit drücken Sie ⏻, nachdem ein Piepton ertönt, hört das Gerät mit dem Arbeiten auf. Dann kehrt es in den Standby-Modus zurück.

#### **Hinweis:**

(1). Während der Arbeit können Sie die Bratschale herausnehmen und die Arbeit beenden und das Garergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Das Gerät führt weiter sein Programm durch, wenn Sie die Bratschale hineinziehen.











(2). Schalten Sie die Stromversorgung oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, das Gerät funktioniert nicht mehr und alle Lichter sind aus. Wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird, führt es weiter sein Programm durch,

(3) Während der Arbeit hat das Heizelement sechs rote Lichter. Wenn eines der sechs roten Lichter flackert, bedeutet dies, dass das Heizelement funktioniert. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird, funktioniert das Heizelement nicht mehr und flackern die sechs roten Lichter nicht.

### **4.Ende des Programms**

Das Heizelement funktioniert nach Ablauf der Arbeitszeit nicht mehr und zeigt 00 Min. an, der Motor arbeitet weiter und macht Summ-Warnung. Der Motor arbeitet 1 Min. lang weiter, kühlt das Gerät und wechselt dann in den Standby-Modus.

# Menütabelle

Programmlogistik			
	Menü	Standardzeit (Min)	Standardtemperatur (°F)
Funktion	 Vorwärmen	3	360
	 Pommes frites	18	400
	 Fleisch	12	400
	 Keulen	20	400
	 Steak	12	360
	 Kuchen	25	320
	 Garnelen	8	360
	 Fisch	10	360
	 Hähnchen	30	400
	 Gemüse	10	320

**Warnung:** Berühren Sie die Pfanne während des Gebrauchs und ca. 30 Min.nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

## Betriebsschritt

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Legen Sie die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb in das Bratblech.
3. Stellen Sie die Bratschale in die richtige Position. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie START / PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. Bildschirmanzeige. Es wird Temperatur und Zeit anzeigen. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbliebene Arbeitszeit. Die von uns ausgewählte Funktion flackert.

5. Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt 'Einstellungen' in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie das Bratblech am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie es. Schieben Sie dann die Bratschale zurück in die Luftfritteuse.

**Warnung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Korbentriegelungsknopf.**

6. Wenn Sie die Timer klingen hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Bratschale einfach zurück in das Gerät und kochen Sie es einige Minuten mehr.

**Hinweis:** Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Korbentriegelungsknopf.

8. Um kleine Zutaten zu entfernen, drücken Sie den Korbentriegelungsknopf und heben Sie den Korb aus der Bratschale.

**Drehen Sie den Korb nicht mit der daran befestigten Bratschale auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Bratschale angesammelt hat, herausläuft und auf die Zutaten gelangt.**

**Nach dem Heißluftbraten sind die Bratschale und die Zutaten heiß.**

**Abhängig von der Art der Zutaten in der Luftfritteuse kann Dampf aus der Bratschale entweichen.**

9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

**Hinweis:** Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb heraus.

10. Wenn ein Batch von Zutaten fertig ist, ist die Luftfritteuse sofort bereit, einen weiteren Batch zuzubereiten.

**Hinweis:** Bei der ersten Verwendung der gesunden Luftfritteuse kann ein leichter Rauch oder Geruch freigesetzt werden. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Stellen Sie sicher, dass die gesunde Luftfritteuse ausreichend belüftet ist.

## Einstellungen

Neben dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Luftfritteuse auch andere Lebensmittel zubereiten, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen. Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

**Hinweis:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren. Da die schnelle Luft-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, stört es den Prozess kaum, wenn die Bratschale während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät gezogen wird.

## Warnung

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Vorbereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Vorbereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten in der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Sie können frische Kartoffeln mit etwas Öl bestreichen, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten in der Luftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste in der Luftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Luftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500g.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Sie können die Luftfritteuse auch zum Aufwärmen der Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 300°F und den Timer auf etwa 10 Min. einstellen.

	Zeit (min.)	Temperatur (°F)	Schütteln	Zusatzinformationen
<b>Kartoffeln &amp; Pommes</b>				
Dünne gefrorene Pommes	12-16	400	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes	12-20	400	Schütteln	
Hausgemachte Pommes (8×8 mm)	18-25	360	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelschnitze	18-22	360	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	400	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Rösti	15-18	360		
Kartoffelgratin	18-22	360		
<b>Geflügelfleisch</b>				
Steak	8-12	360		
gehacktes Schweinefleisch	10-14	360		
Hamburger	7-14	360		
Würstchen im Blätterteig	13-15	400		
Keulen	18-22	360		
Hühnerbrust	10-15	360		
<b>Snacks</b>				
Frühlingsrollen	8-10	400	Schütteln	Ofen ist betriebsbereit
Gefrorene Hühnernuggets	6-10	400	Schütteln	Ofen ist betriebsbereit
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	400		Ofen ist betriebsbereit
Gefrorene Panierte Käsesnacks	10	400		Ofen ist betriebsbereit
Gefülltes Gemüse	10	320		Ofen ist betriebsbereit

**Hinweis:** Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Min. hinzu, bevor Sie mit dem Braten beginnen, wenn das Gerät kalt ist.

## Hausgemachte Pommes machen

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von vorgebackenen Pommes. Wenn Sie hausgemachte Pommes machen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stangen.
2. Die Kartoffelstangen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
3. Gießen Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Sticks darauf und mischen Sie, bis die Sticks mit Öl überzogen sind.
4. Entfernen Sie die Stangen mit Ihren Fingern oder Küchenutensilien aus der Schüssel, damit überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Stangen in den Korb.  
**Hinweis:** Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Stangen auf einmal in den Korb zu legen, damit sich kein überschüssiges Öl am Boden der Bratschale ansammelt.
5. Frittieren Sie die Kartoffelstangen gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

## Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**Bratschale, Korb und Innenseite des Geräts sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.**

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

**Hinweis:** Entfernen Sie die Bratschale, damit die Luftfritteuse schneller abkühlen kann.

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

3. Reinigen Sie das Bratschale und den Korb mit heißem Wasser, etwas Waschlösungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können den verbleibenden Schmutz mit einer Waschlösungsmittel entfernen.

**Hinweis:** Die Bratschale und der Korb können nicht mit Spülmaschine gereinigt werden.

**Hinweis:** Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Bratschale haftet, füllen Sie die Bratschale mit heißem Wasser und etwas Waschlösungsmittel. Stellen Sie den Korb in die Bratschale und lassen Sie sie und den Korb ca. 10 Min. einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

## Lagerung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Luftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu viel.	Legen Sie kleinere Mengen von Zutaten in den Korb. Kleinere Batches werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturnopf auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt 'Einstellungen').
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit (siehe Abschnitt 'Einstellungen').
Die Zutaten werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten der Zutaten müssen in der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes), müssen in der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden soll.	Verwenden Sie Ofensnacks oder tragen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks auf, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Essen im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht mit über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebenen Höchstmenge ein.
	Der Korb wird nicht richtig in die Pfanne gelegt.	Schieben Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein 'Klick' hören.



<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>Solution</b>
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur unter 360°F zu bleiben, wenn Sie fettige Zutaten in der Luftfritteuse braten.
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände aus der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne verursacht. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Pommes aus frischen Kartoffeln werden ungleichmäßig in der Luftfritteuse gebraten.	Sie haben die Kartoffelstangen nicht richtig eingeweicht, bevor Sie sie gebraten haben.	Die Kartoffelstangen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
Pommes aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstangen richtig trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

## Introduction

Merci d'avoir acheté cette friteuse à air chaud de haute qualité. Vous pourrez désormais préparer un large assortiment des plats de manière plus saine - avec peu ou pas d'huile !

La friteuse à air chaud utilise de l'air chaud, en association avec une circulation d'air rapide, et est équipée d'une grille supérieure pour préparer vos plats d'une manière rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux.

## Description générale

A : Panier

B : Capuchon de protection

C : Bouton de libération du panier

D : Poignée du panier

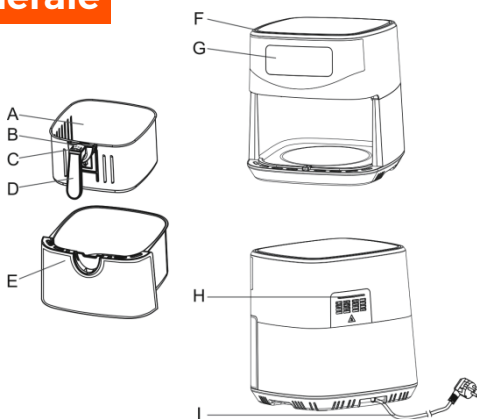
E : Plateau

F : Entrée d'air

G : Panneau de commande

H : Sorties d'air

I : Cordon d'alimentation



A : Préchauffage

B : Température Plus / Moins

C : Frites

D : Viande

E : Temps / température

F : Pîlons

G : Steak

H : Temps Plus / Moins

I : DÉMARRER / ARRÊTER

J : MARCHÉ / ARRÊT

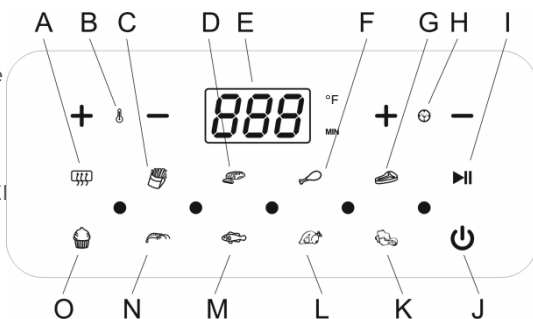
K : Légumes

L : Poulet

M : Poisson

N : Crevettes

O : Gâteau



## Important

**Lisez attentivement ce manuel de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil et conservez-le en lieu sûr pour toute référence future.**

### Danger

- Ne plongez jamais l'appareil contenant les composants électriques et l'élément chauffant dans l'eau ou ne le rincez pas sous un robinet.
- Ne laissez aucune eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le plateau de friture d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à la tension secteur locale de votre pays.
- Ne jamais utiliser l'appareil, si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service autorisé par une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants ni aux personnes handicapées physiques ou mentales ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement guidée sur son utilisation.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe.

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures des sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le plateau de friture de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le plateau de friture de l'appareil.

## Attention

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des endroits tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou d'autres lieux de travail. Cet appareil n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels ou d'autres endroits similaires.
- Si l'appareil est mal utilisé ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions du manuel de l'utilisateur, la garantie devient invalide et le vendeur décline toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait être causé de cette manière.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirez les restes brûlés.

## Avant la première utilisation

1. Retirez tout l'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil - autres que l'étiquette signalétique.

3. Nettoyez soigneusement le panier et le plateau de friture avec de l'eau chaude et du savon liquide à l'aide d'une éponge non abrasive.  
**Remarque:** Vous pouvez également nettoyer les pièces dans le lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.


## Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez correctement le panier dans le plateau de friture.


**Ne remplissez pas le plateau de friture d'huile ou de tout autre liquide. Ne posez rien sur l'appareil. Cela pourrait perturber le flux d'air et affecter le résultat de la friture.**


## Utilisation de l'appareil

### 1. Allumer

En case de mise sous tension, il y a des sons BIPS ; l'appareil est allumé. L'appareil sera de retour en mode veille dans 1 seconde : toute la lumière sera éteinte comme prévue .

### 2. Sélection du menu / Température / Heure






En case de mise sous tension, l'appareil est en mode veille. Appuyez sur , la température par défaut et l'heure par défaut du programme sont séparément de 360°F et de 15 minutes, en ce moment, vous pouvez régler l'heure et la température librement en utilisant le bouton Temps +/- et le bouton Température +/-.

Vous pouvez également appuyer une icône de fonction pour cuire différents aliments. Lorsque vous appuyez sur l'icône de fonction, les lumières clignotent, et puis vous appuyez sur  pour commencer le fonctionnement. Chaque fonction a sa propre heure par défaut et sa propre température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Les clients peuvent régler l'heure et la température librement en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/-.

(1). La plage de température de réglage est de 180-400°F. Chaque clic sur la Température +/- augmentera ou réduira de 10°F. À 400°F, appuyez sur « + », reviendra à une température de 180°F. Appuyez sur « - » à une température de 180°F pour revenir à 400°F. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignote sur l'écran (ne clignote pas pendant le fonctionnement). Après avoir scintillé 3 fois, la température a été réglée;

(2). La plage de temps de réglage est de 1 à 60 minutes. Chaque clic sur le Temps +/- augmentera ou diminuera de 1 min. À 60 minutes, appuyez sur « + », le temps reviendra à 01 minute. À 01 minute, appuyez sur «-», la température reviendra à 60 minutes. Dans le processus de contrôle du temps, l'affichage numérique de l'heure clignote sur l'écran (ne clignote pas pendant le fonctionnement). Après avoir scintillé 3 fois, l'heure a été réglée.

### 3. Démarrer, mettre en pause / arrêter

Après avoir sélectionné la fonction, réglez le bon temps et la bonne température, appuyez sur .  commence à clignoter. Après les bips, l'appareil commence à fonctionner. Pendant le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur , après les bips, l'appareil cesse de fonctionner , arrête de clignoter. Pendant le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur , après les bips, l'appareil cesse de fonctionner et l'appareil revient en mode veille.

#### Notes:

(1). Pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer le plateau de friture, arrêter le fonctionnement et vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus de nourriture, l'appareil continue de fonctionner sur le programme, si vous glissez le plateau de friture dans l'appareil.











(2). En cas de coupure de courant ou de débranchement pendant le fonctionnement, l'appareil cesse de fonctionner, tout est éteint, et l'appareil continue de fonctionner sur le programme après la mise sous tension à nouveau.

(3). Pendant le fonctionnement, six voyants rouges de l'élément chauffant s'allume. Si un de six voyants rouges clignote, cela signifie que l'élément chauffant fonctionne. Lorsque la température réelle atteint à la température définie, l'élément chauffant cesse de fonctionner et six voyants rouges ne clignotent pas.

### 4. Fin du programme

Lorsque le temps de fonctionnement est terminé et 00 min s'affiche, l'élément chauffant cesse de fonctionner, le moteur continue de fonctionner et donne un avertissement sonore. Le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute, refroidit l'appareil, et puis l'appareil entre en mode veille.

## Tableau des menus

Logistique du programme			
	Menu	Temps par défaut (minute)	Température par défaut (°F)
Fonction	 préchauffage	3	360
	 frites	18	400
	 Viande	12	400
	 pilons	20	400
	 steak	12	360
	 gâteau	25	320
	 crevettes	8	360
	 poisson	10	360
	 poulet	30	400
	 légumes	10	320

**Attention:** Ne touchez pas le plat à four pendant l'utilisation et environ 30 minutes après l'utilisation, car il est très chaude. Ne tenez le plat à four que par la poignée.

## Étapes d'opération

1. Branchez le connecteur d'alimentation dans une prise murale mise à la terre.
2. Mettez les aliments dans le panier et placez le panier dans le plateau de friture.
3. Mettez le plateau de friture dans la bonne position. Choisissez une fonction dans le menu et appuyez sur DÉMARRER / METTRE EN PAUSE pour démarrer la cuisson.
4. Écran d'affichage. Il montrera la température et l'heure. La température affichée est la température de réglage. Le temps affiché est le temps de fonctionnement restant. La fonction sélectionnée clignote.

5. Certains aliments doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la Section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les aliments, retirez le plateau de friture de l'appareil par la poignée et secouez le plateau de friture. Faites ensuite glisser le plateau de friture dans la friteuse à air chaud.  
**Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant l'agitation.**
6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini s'est écoulé. Retirez le plat à four de l'appareil et placez le plat à four sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les aliments sont cuits. Si les aliments ne sont pas encore cuits, glissez simplement le plateau de friture dans l'appareil pour faire la cuisson pour quelques minutes supplémentaires.  
**Conseils:** Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du plat à four et secouer le panier uniquement. Pour ce faire, retirez le plat à four de l'appareil, placez le plat à four sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.
8. Pour retirer les petits aliments, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier du plateau de friture.  
**Ne retournez pas le panier à l'envers lorsqu'il se trouve encore attaché au plateau de friture, sinon, tout excès d'huile recueilli au fond du plateau de friture se répandra et coulera sur les aliments. Après la friture à l'air chaud, le plateau de friture et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliments dans la friteuse à air chaud, de la vapeur peut s'échapper du plateau de friture.**
9. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette.  
**Conseils:** Utilisez une paire de pinces pour retirer du panier les aliments plus gros ou plus fragiles.
10. Lorsqu'une portion d'aliments est cuite, la friteuse à air chaud est instantanément prête à cuire une autre portion.

**Remarque:** Lors de la première utilisation de la friteuse Health Fryer, une légère fumée ou une légère odeur peut être émise. Ceci est normal et va bientôt disparaître. Assurez-vous que la ventilation autour de la friteuse Health Fryer soit suffisante.

## Réglages

À l'exception du menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air chaud pour préparer d'autres aliments en réglant l'heure et la température. Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les aliments que vous souhaitez préparer.



**Remarque:** Veuillez comprendre que ces paramètres ne sont donnés qu'à titre indicatif. Comme les aliments diffèrent par l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur Réglages pour vos aliments.

Comme la technologie de l'air rapide (Rapid Air Technology) réchauffe instantanément l'air à l'intérieur d'appareil, veuillez tirer brièvement le plateau de friture hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud afin de prévenir toute éventuelle perturbation du processus.

## Attention

- Les aliments plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus gros.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite seulement un temps de préparation un peu plus long, une plus petite quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouez les plus petits aliments à la moitié du temps de préparation pour pouvoir optimiser le résultat final et aider à éviter les aliments frits inégalement.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos aliments dans la friteuse à air chaud à quelques minutes après d'avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas les aliments extrêmement gras comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four, peuvent être également préparées dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer les frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez la pâte préfabriquée pour préparer les collations remplies rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les aliments en réglant la température à 300°F et la minuterie à environ 10 minutes.

	Temps (minute)	Température (°F)	Secouement	Information supplémentaire
<b>Pommes de terre &amp; frites</b>				
Frites surgelées minces	12-16	400	Secouement	
Frites surgelées épaisses	12-20	400	Secouement	
Frites maison (8 x 8 mm)	18-25	360	Secouement	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	18-22	360	Secouement	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre faits maison	12-18	400	Secouement	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Galette de pommes de terre	15-18	360		
Gratin dauphinois	18-22	360		
<b>Viande &amp; Volaille</b>				
Steak	8-12	360		
Côtes de porc	10-14	360		
Hamburger	7-14	360		
Rouleau de saucisse	13-15	400		
Pilons	18-22	360		
Poitrine de poulet	10-15	360		
<b>Collations</b>				
Rouleaux de printemps	8-10	400	Secouement	Utilisez le four pour la préparation
Pépites de poulet surgelées	6-10	400	Secouement	Utilisez le four pour la préparation
Bâtonnets de poisson congelés	6-10	400		Utilisez le four pour la préparation
Collations au fromage pané surgelé	10	400		Utilisez le four pour la préparation
Légumes farcis	10	320		Utilisez le four pour la préparation

**Remarque:** Si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la friture.

## Faire des frites maison

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites. Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez les pommes de terre en bâtonnets.
2. Laissez tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les bâtonnets au-dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que l'excédent d'huile reste dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier.  
**Remarque:** Ne renversez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excédent d'huile se retrouve au fond du plateau de friture.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de ce chapitre.

## Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**Le plateau de friture, le panier et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**

1. Débranchez le connecteur d'alimentation dans la prise murale et laissez refroidir l'appareil  
**Remarque:** Retirez le plateau de friture pour refroidir la friteuse à air chaud plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le plateau de friture et le panier avec l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.  
**Remarque:** Le plateau de friture et le panier peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.  
**Conseils:** Si de la saleté est collée au panier ou au fond du plateau de friture, remplissez le plateau de friture d'eau chaude avec un peu de savon liquide. Placez le panier dans le plateau de friture et laissez tremper le plateau de friture et le panier pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur d'appareil avec l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

## Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché au secteur.	Branchez le connecteur d'alimentation dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de minuterie au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les aliments frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas faits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.	Mettez plus petits lots d'aliments dans le panier. Les petits lots sont plus uniformément frits.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de température au réglage de température requis (Voir la Section « Réglages »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de minuterie au temps de préparation requis (Voir la Section « Réglages »).
Les aliments sont inégalement frits dans la friteuse à air chaud.	Certains types d'aliments doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les aliments en haut ou intermédiaires (par exemple : des frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (Voir la Section « Réglages »).
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé un type de collation à préparer dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez les collations au four ou appliquez légèrement l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Je ne peux pas correctement glisser le plat à four dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication Max indiqué dans le tableau de la page précédente.
	Le panier n'est pas correctement placé dans le plat à four.	Poussez le panier dans le plat à four jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
La fumée blanche sort par l'appareil.	Vous préparez les aliments gras.	Faites attention que la température est bien contrôlée pour être inférieure à 360oF, lorsque vous préparez les aliments gras dans la friteuse à air chaud.
	Le plat à four contient toujours les résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par la graisse qui s'échauffe dans le plat à four. Assurez-vous de nettoyer correctement le plat à four après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites inégalement dans la friteuse à air chaud.	Vous n'avez pas bien trempé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Laissez tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez les pommes de terre fraîches et assurez qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Le croustillant de frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

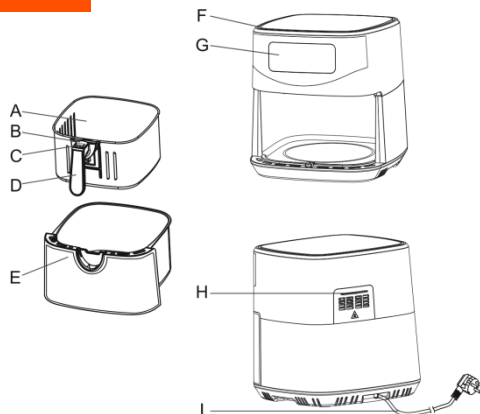
## Introducción

Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad. Ahora puede cocinar una amplia variedad de alimentos una manera más saludable, con poco o sin aceite!

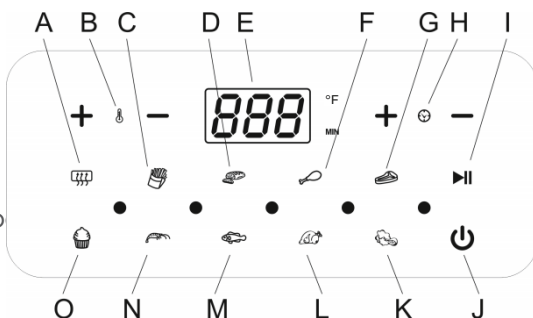
La freidora utiliza aire caliente, en combinación con circulación de aire de alta velocidad, y una parrilla superior para preparar sus platos rápida y fácilmente. Los ingredientes se calientan por todos lados, a la vez, y no es necesario agregar aceite en la mayoría de los casos.

## Descripción general

- A: Canasta
- B: Tapa protectora
- C: Botón de liberación de cesta
- D: Asa de cesta
- E: Bandeja
- F: Entrada de aire
- G: Panel de control
- H: Ventanas de ventilación
- I: Cable de energía



- A: Precaentar
- B: Temperatura más/menos
- C: Papas fritas
- D: Carne
- E: Tiempo/Temperatura
- F: Pierna de pollo
- G: Filete
- H: Tiempo más/menos
- I: INICIO/PAUSA
- J: ENCENDIDO/APAGADO
- K: Verduras
- L: Pollo
- M: Pescado
- N: Camarones
- O: Pastel



## Importante

**Lea atentamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato y consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas.**

### Peligro

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita entrar agua u otro líquido en el aparato, para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas de salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene la bandeja de freír con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde con el voltaje de la red local de su país antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato está dañado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe hacer que lo reemplacen en un centro de servicio autorizado por personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Este aparato no es adecuado para niños ni para personas con discapacidades físicas o mentales o que carezcan de experiencia y conocimientos. Si desea que otra persona use el aparato, esa persona debe recibir instrucciones adecuadas sobre el uso.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato está encendido o se está enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo.

- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales inflamables como un mantel o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin atención o supervisión.
- Al freír con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de escape de aire. También tenga cuidado con el vapor y aire calientes cuando retire la bandeja de freír del aparato.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del aparato. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja de freír del aparato.

## Atención

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para usar en entornos como cocinas de empleados, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Si el aparato se usa incorrectamente, o no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por cualquier daño que pueda causar.
- Desenchufe siempre el aparato después del uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de manipular o limpiarlo.
- Eliminar los restos quemados.

## Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Quite cualquier adhesivo o etiqueta del aparato, que no sea la etiqueta de clasificación.



3. Limpie la cesta a fondo con una esponja no abrasiva y la bandeja de freír, con agua caliente y un poco de jabón líquido.

**Nota:** También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

## Preparándose para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.


2. Coloque correctamente la cesta en la bandeja de freír.

**No llene la bandeja de freír con aceite ni ningún otro líquido.**


**No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freír de aire.**


## Usando el aparato

### 1. Encendido

Enchufado, hay sonidos BEEPS; Encendido. 1 segundo volverá al modo de espera: toda la luz se apague como lo esperado .

### 2. Selección de menú/Temperatura/Tiempo

Enchufar. Está en modo de espera. Presione . La temperatura predeterminada y el tiempo predeterminado del programa son 360°F, 15 min respectivamente, en ese momento puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/-.

También puede presionar cualquier perilla de función para cocinar diferentes alimentos. Al presionar la perilla de función, las luces parpadean, luego presione  para comenzar a funcionar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). Los usuarios pueden ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/-.

(1). El rango de control de temperatura es 180-400°F, cada clic en la temperatura +/- aumenta o reduce 10°F. A 400°F, presione el "+", vuelve a una temperatura de 180°F, presione "-" a 180°F la temperatura regresa a 400°F. En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadea en la pantalla (sin parpadear durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, la temperatura se ha configurado;

(2). El intervalo de tiempo de ajuste es de 1 a 60 minutos. cada clic en el tiempo +/- aumenta o reduce 1 min. A los 60 min, si presiona "+", el tiempo vuelve a ser de 01 min. A los 01 min, si presiona "-", la temperatura regresa a los 60 min. En el proceso de control de tiempo, la pantalla digital de tiempo parpadea en la pantalla (sin parpadear durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, el tiempo se ha configurado.

### 3. Inicio, pausa/suspensión

Después de seleccionar la función, establezca el tiempo correcto y la temperatura correcta, presione ►||, y ►|| empieza a parpadear. Después de que suenen los BEEPS, la máquina comienza a funcionar. Durante el funcionamiento de la máquina, presione ►||, después de que suene BEEPS, la máquina deje de funcionar y ►|| parpadear. Durante el funcionamiento de la máquina, presione ⏻, después de BEEPS, la máquina deja de funcionar, y vuelve al modo de espera.

#### Notas:

(1) Durante el trabajo, puede sacar la bandeja de freír y hacer terminar el funcionamiento al aparato. Puede verificar el resultado de cocinar o agregar más comida. La máquina continúa funcionando según programado si mete la bandeja de freír adentro.











(2) Corte de energía o desenchufe durante el trabajo, la máquina deja de funcionar, todas las luces apagadas, la máquina continúa funcionando según programado cuando se enciende o se vuelve a enchufar.

(3) Durante el trabajo, seis luces rojas para el elemento calefactor. Cuando las seis luces rojas parpadean una a una, significa que el elemento calefactor está funcionando, cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, el elemento calefactor deja de funcionar y las seis luces rojas no parpadean.

### 4. Fin del programa

El elemento calefactor deja de funcionar cuando termina el tiempo de trabajo, mostrando 00 min, el motor sigue funcionando, con avisador acústico. El motor continúa funcionando durante 1 minuto, enfriando el aparato, luego éste entra en modo de espera.

## Tabla de menú

Logística del programa			
	Menú	Tiempopredeter- minado (min)	Temperatura predet- erminada (°F)
Función	 Precalentar	3	360
	 Papas fritas	18	400
	 Carne	12	400
	 Pierna de pollo	20	400
	 Filete	12	360
	 Pastel	25	320
	 Camarones	8	360
	 Pescado	10	360
	 Pollo	30	400
 Verduras	10	320	

**Precaución:** No toque la sartén durante y aproximadamente 30 minutos después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén solo por el asa.

## Paso de operación

1. Conecte el enchufe de red en un enchufe de pared con toma de tierra.
2. Coloque los ingredientes en la canasta y coloque la canasta en la bandeja de freír.
3. Coloque la bandeja de freír en la posición correcta. Elija una función del menú y presione INICIO/PAUSA para comenzar a cocinar.
4. Visualización en pantalla. Se muestra la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura configurada y el tiempo sigue siendo el tiempo de trabajo. La función que hemos seleccionado parpadea.

5. Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la bandeja de freír del aparato por el asa y agítela. Luego, deslice la bandeja de freír nuevamente en la freidora.

**Precaución:** No presione el botón de liberación de la cesta durante la agitación.

6. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

7. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la bandeja de freír nuevamente en el aparato y cocine unos minutos más.

**Consejo:** Para reducir el peso, puede sacar la canasta de la sartén y agitar solo la canasta. Para ello, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la cesta.

8. Para quitar los ingredientes pequeños, presione el botón de liberación de canasta y saque la canasta de la bandeja de freír.

**No coloque la canasta boca abajo con la bandeja de freír todavía unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la bandeja de freír se derramará y se derramará sobre los ingredientes.**

**Después de freír con aire caliente, la bandeja de freír y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede salir de la bandeja de freír.**

9. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato.

**Consejo:** Al quitar los ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para sacar los ingredientes de la canasta.

10. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está lista instantáneamente para preparar otro lote.

**Nota:** Cuando utilice la Freidora Saludable por primera vez, es posible que se emita un ligero olor o humo. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la Freidora Saludable.

## Configuración

A excepción del menú preestablecido, también puede usar esta freidora para preparar otros alimentos ajustando el tiempo y la temperatura. La siguiente tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

**Nota:** Tenga en cuenta que estas configuraciones son solo para referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Aire Rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, apenas perturba el proceso si se saca la bandeja de freír brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente.

## Atención

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agite los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación, lo que puede optimizar el resultado final y ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Puede cubrir las patatas frescas con un poco de aceite para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crocantes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- También puede usar la freidora para recalentar los ingredientes ajustando la temperatura a 300°F y el temporizador a unos 10 minutos.

	<b>Tiempo (min.)</b>	<b>Temperatura (°F)</b>	<b>Agitar</b>	<b>Información adicional</b>
<b>Patatas y papas fritas</b>				
Papas fritas congeladas finas	12-16	400	Agitar	
Papas fritas congeladas gruesas	12-20	400	Agitar	
Papas fritas caseras (8 × 8 mm)	18-25	360	Agitar	con 1/2 cucharada de aceite
Papas cuña caseras	18-22	360	Agitar	con 1/2 cucharada de aceite
Papas en cúbico caseros	12-18	400	Agitar	con 1/2 cucharada de aceite
Rösti	15-18	360		
Patatas gratinadas	18-22	360		
<b>Carne &amp; Aves</b>				
Filete	8-12	360		
Chuletas de cerdo	10-14	360		
Hamburguesa	7-14	360		
Rollo de salchicha	13-15	400		
Pierna de pollo	18-22	360		
Pechuga de pollo	10-15	360		
<b>Aperitivos</b>				
Rollitos de primavera	8-10	400	Agitar	Use torno preparado
Nuggets de pollo congelados	6-10	400	Agitar	Use torno preparado
Dedos de pescado congelados	6-10	400		Use torno preparado
Aperitivos congelados de queso rallado	10	400		Use torno preparado
Verduras rellenas	10	320		Use torno preparado

**Nota:** Agregue 3 minutos al tiempo de preparación antes de comenzar a freír, si el aparato está frío.

## Haciendo papas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, recomendamos utilizar papas fritas precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación:

1. Pele las patatas y córtelas en palitos.
2. Remoje los palitos de patata en un tazón con agua durante al menos 30 minutos, y saque y sécalos con papel de cocina.
3. Eche 1/2 cucharada de aceite de oliva en un tazón, ponga los palitos encima y los mezcle hasta que los palitos estén cubiertos de aceite.
4. Retire los palitos del recipiente con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Ponga los palos en la canasta.

**Nota:** No incline el tazón para poner todos los palitos en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite se acumule en el fondo de la bandeja de freír.

5. Fría los palitos de patata de acuerdo con las instrucciones de este capítulo.

## Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

**La bandeja de freír, la cesta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.**

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

**Nota:** Retire la bandeja de freír para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la bandeja y la cesta de freír con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido de lavado para eliminar la suciedad restante.

**Nota:** La bandeja y la cesta para freír son aptas para lavavajillas.

**Consejo:** Si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la bandeja de freír, llénela con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar. Coloque la cesta en la bandeja de freír y deje que la bandeja de freír y la cesta se remojen durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

# Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

## Solución de problemas

Problema	Causas posibles	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe a la toma de tierra en la pared.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido, para encender el aparato.
Los ingredientes fritos para la freidora no están listos.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiada.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura configurada está demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura hasta la temperatura requerida (consulte la sección 'Configuración').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración').
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Configuración').
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora	Usó un tipo de bocadillo destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o aplique un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la canasta.	No llene la canasta más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Empuje la canasta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic.



<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>Solution</b>
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes grasosos.	Preste atención a que la temperatura esté bien controlada para estar por debajo de 360°F, cuando fríe los ingredientes grasosos en la freidora.
	La sartén todavía contiene residuos grasos provenientes del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora.	No empapó bien los palitos de papa antes de freírlos.	Remoje los palitos de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; saque y sécalos con papel de cocina.
	No usó el tipo de papa correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Asegúrese de secar los palitos de papa correctamente antes de cubrirlos con aceite.
		Corte la papa en palitos más finos para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

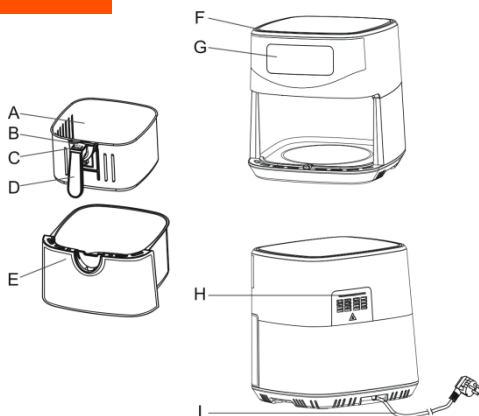
## Introduzione

Grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria di alta qualità. Ora sarai in grado di cucinare un vasto assortimento di alimenti in modo più sano, con poco o nessun olio!

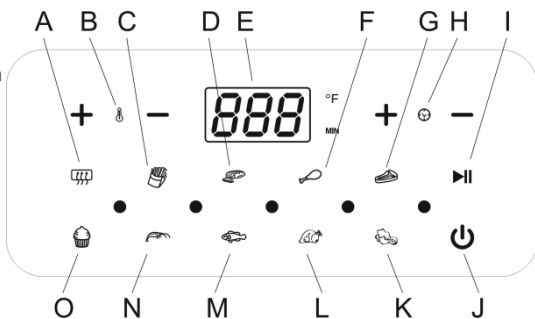
La friggitrice ad aria usa l'aria calda, in combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità, e una griglia superiore per preparare i tuoi piatti rapidamente e facilmente. Gli ingredienti sono riscaldati da tutti i lati, contemporaneamente, e non c'è bisogno di aggiungere olio nella maggior parte dei casi.

## Descrizione generale

- A: Cestello
- B: Cappuccio protettivo
- C: Pulsante di rilascio del cestello
- D: Maniglia del cestello
- E: Vassoio
- F: Presa d'aria
- G: Pannello di controllo
- H: Finestre di ventilazione
- I: Cavo di alimentazione



- A: Preriscaldamento
- B: Temperatura più / meno
- C: Patatine fritte
- D: Carne
- E: Tempo / Temperatura
- F: Bacchette
- G: Bistecca
- H: Tempo più / meno
- I: AVVIO / ARRESTO
- J: ON / OFF
- K: Verdure
- L: Pollo
- M: Pesce
- N: Gamberetti
- O: Torta



## Importante

**Leggi attentamente questo manuale dell'utente prima di usare l'apparecchio e conservalo al sicuro per riferimento futuro.**

### Pericolo

- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio - per evitare scosse elettriche.
- Metti sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le prese d'aria e le aperture di scarico dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il vassoio da frittura con olio in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Controlla se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, devi farlo sostituire presso un centro di assistenza autorizzato da persone analogamente qualificate al fine di evitare un rischio.
- Questo apparecchio non è adatto a bambini o persone che sono fisicamente o mentalmente disabili o prive di esperienza e conoscenza. Se desideri che qualcun altro usi l'apparecchio, tale persona Deve essere adeguatamente guidata nel suo uso.
- Tieni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
- Tieni il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio o operare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collega l'apparecchio solo a una presa a muro con messa a terra. Assicurati sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno.

- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o altri apparecchi. Lascia almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di scarico dell'aria. Tieni le tue mani e il tuo viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di scarico dell'aria. Presta attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il vassoio per friggere dall'apparecchio.
- La superficie sotto l'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollega immediatamente l'apparecchio se vedi del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendi che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il vassoio da frittura dall'apparecchio.

## Attenzione

- Posiziona l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è inteso solo per il normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti quali cucine del personale, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Né è inteso per essere usato da clienti in hotel o altri ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene usato in modo improprio o se non viene usato secondo le istruzioni del manuale utente, la garanzia diventa non valida e il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che potrebbero essere causati.
- Scollega sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lascia raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovi i resti bruciati.

## Prima del primo uso

1. Rimuovi tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovi eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, diversi dall'etichetta dei valori nominali.

3. Pulisci accuratamente il cestello e il vassoio da frittura con acqua calda e qualche detersivo liquido usando una spugna non abrasiva.

**Nota:** Puoi anche pulire queste parti in lavastoviglie.

4. Pulisci l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

## Preparazione per l'uso

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana che sia anche resistente al calore.


2. Posiziona correttamente il cestello nel vassoio da frittura.

**Non riempire il vassoio da frittura con olio o altri liquidi.**


**Non mettere nulla sopra l'apparecchio. Questo interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria.**


## Uso dell'apparecchio

### 1. Accensione

Collega, ci sono suoni BIS; si accende. Dopo 1 secondo tornerà in standby modalità: tutte le luci saranno spente come previste .

### 2. Selezione Menu / Temperatura / Ora

Collega, è in modalità standby. premi , la temperatura predefinita e l'ora predefinita del programma sono rispettivamente di 360°F, 15 min, a quel punto puoi regolare l'ora e la temperatura liberamente usando i pulsanti Time +/- e Temperature +/-.

Puoi anche premere qualsiasi icona di funzione per cuocere cibi diversi. Durante la pressione dell'icona della funzione, le luci lampeggiano, quindi premi , l'unità per iniziare a funzionare. Ogni funzione ha il proprio tempo e la propria temperatura predefiniti (come mostrato nella tabella). I clienti possono regolare il tempo e la temperatura liberamente usando i pulsanti Time +/- e Temperature +/-.

(1). La gamma di controllo della temperatura è 180 - 400°F, ogni clic sulla temperatura +/- aumenterà o ridurrà di 10°F. A 400°F, premi il tasto "+", tornerà a una temperatura di 180°F, premi il pulsante "-" a 180°F la temperatura tornerà a 400°F. Nel processo di controllo della temperatura, il display digitale della temperatura lampeggerà sullo schermo (non lampeggia durante il funzionamento), dopo aver lampeggiato 3 volte, la temperatura è stata impostata;

(2). L'intervallo di tempo di regolazione è compreso tra 1 e 60 minuti. ogni clic sul tempo +/- aumenterà o diminuirà di 1 min. A 60 min, se premi "+", il tempo tornerà a 01 min. A 01 min, se premi "-", la temperatura tornerà a 60 min. Nel processo di controllo del tempo, il display digitale del tempo lampeggerà sullo schermo (non lampeggia durante il lavoro), dopo aver lampeggiato 3 volte, il tempo è stato impostato.

### 3. Avvio, pausa / arresto

Dopo aver selezionato la funzione, imposta il tempo giusto e la temperatura giusta, premi ►►, quindi ►► inizia a lampeggiare, dopo i suoni dei BIP, la macchina inizia a funzionare. Durante il funzionamento della macchina, premi ►►, dopo i suoni dei BIP, la macchina smette di funzionare, ►► smette di lampeggiare. Durante il funzionamento della macchina, premi ⏻, dopo i BIP, la macchina smette di funzionare e la macchina torna in modalità standby.

#### Nota:

(1). Durante il funzionamento, puoi estrarre il vassoio da frittura fuori, smettere di lavorare e controllare il risultato della cottura o aggiungere altro cibo, la macchina continua a funzionare sul programma se inserisci il vassoio da frittura.











(2). Alimentazione interrotta o scollegata durante il funzionamento, la macchina smette di funzionare, tutte le luci spente, la macchina continua a funzionare sul programma quando si accende o si collega di nuovo.

(3). Durante il funzionamento, sei luci rosse per l'elemento riscaldante. Quando sei luci rosse lampeggiano di una, significa che l'elemento riscaldante sta funzionando, quando la temperatura raggiunge la temperatura impostata, l'elemento riscaldante smette di funzionare e sei luci rosse non lampeggiano.

### 4. Fine del programma

L'elemento riscaldante smette di funzionare quando il tempo di funzionamento è terminato, mostra 00 min, il motore continua a funzionare, avvisatore acustico. Il motore continua a funzionare per 1 minuto, raffredda la macchina, quindi la macchina entra in modalità standby.

## Tabella dei menu

Logistica del programma			
	Menu	Tempo predefinito (min)	Temperatura predefinita (°F)
funzione	 Preriscaldamento	3	360
	 Patatine fritte	18	400
	 Carne	12	400
	 Bacchette	20	400
	 Bistecca	12	360
	 Torta	25	320
	 Gamberetto	8	360
	 Pesce	10	360
	 Pollo	30	400
	 Verdure	10	320

**Attenzione:** Non toccare la padella durante e circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tieni la padella solo per il manico.

## Passo operativo

1. Inserisci la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
2. Metti gli ingredienti nel cestello e metti il cestello nel vassoio da frittura.
3. Metti il vassoio da frittura nella posizione corretta. Scegli una funzione dal menu e premi AVVIO / PAUSA per avviare la cottura.
4. Visualizzazione dello schermo. Mostrerà la temperatura e il tempo. La temperatura è la temperatura impostata e il tempo è il tempo di funzionamento rimanente. La funzione che abbiamo selezionato lampeggia.

5. Alcuni ingredienti richiedono agitazione a metà del tempo di preparazione (vedi la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, tira il vassoio da frittura fuori dall'apparecchio per la maniglia e scuoterlo. Quindi fai scorrere il vassoio da frittura nuovamente nella friggitrice ad aria.  
**Attenzione:** Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante l'agitazione.
6. Quando senti il campanello del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrai la padella fuori dall'apparecchio e posizionala su una superficie resistente al calore.
7. Controlla se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta far scorrere il vassoio da frittura nell'apparecchio e cuocerlo per altri minuti.  
**Suggerimento:** Per ridurre il peso, puoi rimuovere il cestello dalla padella e scuotere solo il cestello. Per fare ciò, estrarre la padella dall'apparecchio, posizionala su una superficie resistente al calore e premere il pulsante di rilascio del cestello.
8. Per rimuovere piccoli ingredienti, premi il pulsante di rilascio del cestello e solleva il cestello dal vassoio da frittura.  
**Non capovolgere il cestello con il vassoio da frittura ancora attaccato ad esso, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del vassoio da frittura fuoriuscirà e colerà sugli ingredienti.**  
**Dopo la frittura ad aria calda, il vassoio da frittura e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, il vapore potrebbe fuoriuscire dal vassoio da frittura.**
9. Vuota il cestello in una ciotola o su un piatto.  
**Suggerimento:** Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, usa un paio di pinze per sollevare gli ingredienti fuori dal cestello.
10. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.  
**Nota:** Durante l'uso della Friggitrice di Salute per la prima volta, potrebbe essere emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e presto diminuirà. Assicurati che ci sia ventilazione sufficiente intorno alla Friggitrice di Salute.

## Impostazioni

Ad eccezione del menu preimpostato, puoi usare questa friggitrice ad aria anche per preparare altri cibi impostando il tempo e la temperatura. La tabella seguente ti aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che desideri preparare.



**Nota:** Tieni presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

Perché la Tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente il vassoio da frittura fuori dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba a malapena il processo.

## Attenzione

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ha ottimizzato il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Puoi cospargere le patate fresche con un po' di olio per un risultato croccante. Friggi i tuoi ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria.
- Spuntini che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usa l'impasto confezionato per preparare rapidamente e facilmente snack ripieni. L'impasto prefatto richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Puoi anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura a 300°F e il timer a circa 10 minuti.

	Tempo (min.)	Temperatura (°F)	Agitazione	Ulteriori informazioni
<b>Patate e patatine fritte</b>				
Patatine fritte surgelate sottili	12-16	400	Agitazione	
Patatine fritte surgelate spesse	12-20	400	Agitazione	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	18-25	360	Agitazione	aggiungi 1/2 cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatti in casa	18-22	360	Agitazione	aggiungi 1/2 cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	12-18	400	Agitazione	aggiungi 1/2 cucchiaino di olio
Rösti	15-18	360		
Patate gratinate	18-22	360		
<b>Carne e Pollame</b>				
Bistecca	8-12	360		
Costolette di maiale	10-14	360		
Hamburger	7-14	360		
Rotolo di salsiccia	13-15	400		
Bacchette	18-22	360		
Petto di pollo	10-15	360		
<b>Spuntini</b>				
Involtini primavera	8-10	400	Agitazione	Usa pronto-per-il-forno
Pepite di pollo congelate	6-10	400	Agitazione	Usa pronto-per-il-forno
Bastoncini di pesce congelati	6-10	400		Usa pronto-per-il-forno
Spuntini di formaggio impanati surgelati	10	400		Usa pronto-per-il-forno
Verdure ripiene	10	320		Usa pronto-per-il-forno

**Nota:** Aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo.

## Preparazione delle patatine fritte fatte in casa

Per i migliori risultati, consigliamo di usare patatine fritte precotte. Se vuoi preparare patatine fritte fatte in casa, segui i passi seguenti:

1. Pela le patate e tagliale a bastoncini.
  2. Immergi i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, estraeteli e asciugateli con carta da cucina.
  3. Versa 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, metti sopra i bastoncini e mescola fino a quando i bastoncini non saranno ricoperti di olio.
  4. Rimuovi i bastoncini dalla ciotola con le tue dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Metti i bastoncini nel cestello.
- Nota:** Non inclinare la ciotola per mettere tutti i bastoncini nel cestello in una sola volta, per evitare che l'olio in eccesso si raccolga sul fondo del vassoio da frittura.
5. Friggi i bastoncini di patate secondo le istruzioni in questo capitolo.

## Pulizia

Pulisci l'apparecchio dopo ogni uso.

**Il vassoio da frittura, il cestello e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.**

1. Rimuovi la spina di alimentazione dalla presa a muro e lascia raffreddare l'apparecchio.

**Nota:** Rimuovi il vassoio da frittura per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.

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

3. Pulisci il vassoio da frittura e il cestello con acqua calda, qualche sapone liquido per il lavaggio e una spugna non abrasiva. Puoi usare un liquido di lavaggio per rimuovere lo sporco residuo.

**Nota:** Il vassoio da frittura e il cestello per friggere sono lavabili in lavastoviglie.

**Suggerimento:** Se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo del vassoio da frittura, riempi il vassoio da frittura con acqua calda e qualche sapone liquido di lavaggio. Metti il cestello nel vassoio da frittura e lascia immergere la piastra e il cestello per circa 10 minuti.

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

5. Pulisci l'elemento riscaldante con una spazzola per pulire per rimuovere eventuali residui di cibo.

## Conservazione

1. Scollega l'apparecchio e lascialo raffreddare.
2. Assicurati che tutte le parti siano pulite e asciutte.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Cause Possibili	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserisci la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Ruota la manopola del timer sul Tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità degli ingredienti nel cestello è eccessiva.	Metti lotti più piccoli di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli sono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruota la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione di temperatura richiesta (vedi la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruota la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedi la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti hanno bisogno di essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (ad esempio patatine fritte) hanno bisogno di essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedi la sezione "Impostazioni").
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Hai usato un tipo di spuntino pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa degli spuntini da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'importo massimo indicato nella tabella della pagina precedente.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella padella.	Spingi il cestello nella padella finché non senti un clic.

<b>Problema</b>	<b>Cause Possibili</b>	<b>Soluzione</b>
Dall'apparecchio esce fumo bianco	Stai preparando ingredienti grassi.	Presta attenzione che la temperatura sia ben controllata per essere inferiore a 360°F, quando friggi gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria.
	La padella contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso durante il riscaldamento nella padella. Assicurati di pulire la padella correttamente dopo ogni uso.
Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai messo a bagno adeguatamente i bastoncini di patate prima di friggerli.	Metti a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; portali fuori e asciugali con carta da cucina.
	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare i bastoncini di patate correttamente prima di ricoprirli di olio.
		Taglia la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante.
		Aggiungi un po' più di olio per un risultato più croccante.



## Technical Support

**Twitter:** @dreamiracleclub

**Facebook:** @dreamiracle2020

**YouTube:** Dreamiracle Official

**Instagram:** dreamiracle\_official

**E-Mail:** service@dreamiracle.com

**Made in China**



**EMMS Trading GmbH**  
Prof.-Messerschmitt-Str. 3  
85579 Neubiberg, Deutschland  
+49 (0)211-97538868

**Manufacturer:** Comfort Electrical Industrial Limited







[www.dreamiracle.com](http://www.dreamiracle.com)