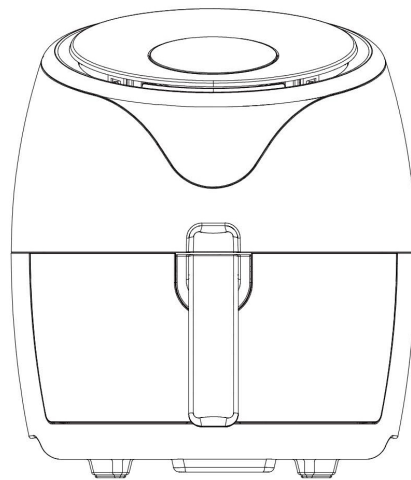


**HEISSLUFTFRITTEUSE / FRITEUSE ÉLECTRIQUE SANS HUILE / DIGITAL AIR
FRYER / FRIGGITRICE AD ARIA CALDA**

ARFR02

**ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG / MODE D'EMPLOI /
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL / MANUALE DI ISTRUZIONI ORIGINALE**



LIEBE KUNDIN , LIEBER KUNDE,

danke, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt montieren oder benutzen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Sollten Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, muss diese Aufbauanleitung mit ausgehändigt werden.

CHÈRES CLIENTES, CHERS CLIENTS,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous vous prions de bien vouloir lire le mode d'emploi attentivement avant de monter ou d'utiliser le produit, afin d'éviter des dommages causés par une utilisation non conforme. Si vous souhaitez donner ce produit à une tierce personne, veuillez y joindre cette notice d'utilisation.

DEAR CUSTOMER,

Thank you for choosing our product. Please read this manual carefully before assembling or using the product, to avoid damage caused by improper use. If the product is passed on to third parties, this manual has to be passed on along with the product.

GENTILE CLIENTE,

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima di procedere con il montaggio o utilizzo del prodotto per evitare danni causati da un uso improprio. Se il prodotto venga regalato a qualcuno questo manuale deve essere trasmesso insieme al prodotto.

SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.

Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie nach, ob sich das Gerät in gutem Zustand befindet, bevor Sie es verwenden. Bewahren Sie die Verpackung für Lagerung und Transport auf.

Dieses Haushaltsgerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden bei der Nutzung des Geräts beaufsichtigt oder haben dafür eine Einweisung von jemandem erhalten, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern und Personen benutzt wird, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsteilen (z.B. Plastiktüten) spielen.

Verwenden Sie dieses Gerät wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Eine andere Verwendung wird nicht empfohlen. Die Verwendung von Zubehörteilen oder Teilen, die nicht im Lieferumfang dieses Produkts enthalten sind, kann zu Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen führen.

WARNUNG!

BERÜHREN SIE KEINE heißen Oberflächen (z.B. den Korb). Halten Sie die Teile immer an den Griffen oder mit Topflappen!

Stellen Sie das Gerät NICHT an eine Wand. Lassen Sie hinten und an den Seiten des Geräts mindestens 10 cm Freiraum.

Stellen Sie KEINE Gegenstände auf das Gerät.

Während des Frittierens mit heißer Luft wird Dampf / heiße Luft durch den Luftauslass an der Rückseite der Fritteuse abgegeben. Halten Sie Ihre Hände / Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Luftauslass.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Frittierschüssel nach dem Kochen aus der Luftfritteuse nehmen, da heißer Dampf / heiße Luft austreten wird.

WARNUNG!

Stellen Sie die Air Fryer NICHT in der Nähe von brennbaren Gegenständen wie Gardinen oder Tischdecken auf.

Geben Sie KEIN ÖL in die Luftfritteuse, da dies einen Brand verursachen kann.

Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder Teile des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit dem Typenschild am Gerät übereinstimmt und die Steckdose geerdet ist.

Das Gerät darf nur auf einer ebenen und stabilen Fläche benutzt werden.

 **WARNUNG!**

Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen, heiße Oberflächen berühren oder verknotet sein.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen, und achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, um einen Stromschlag zu vermeiden.

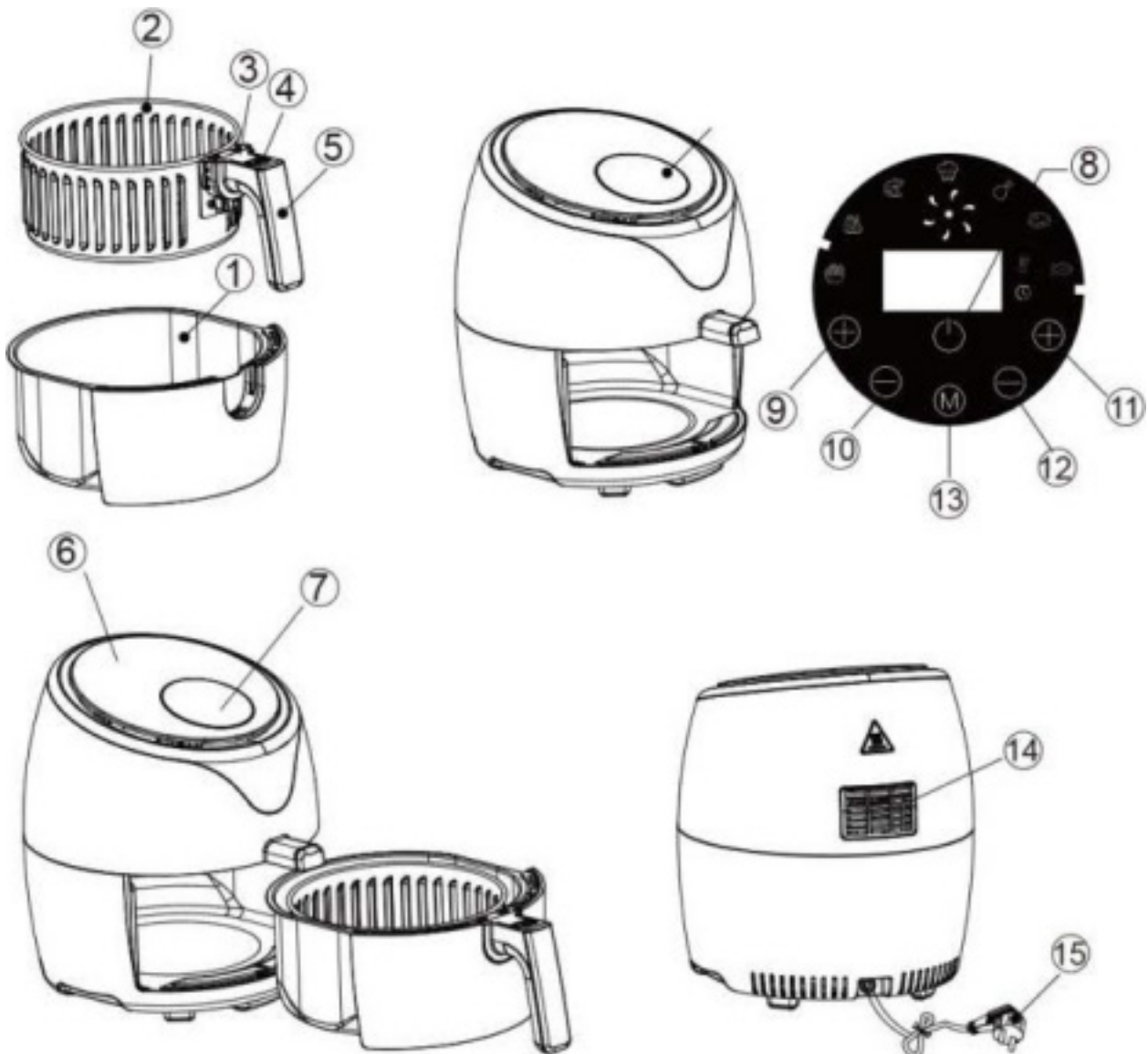
Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie NIEMALS am Netzkabel, sondern fassen Sie immer den Stecker an.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.

STÜCKLISTE

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1 - Frittierschüssel | 9 - Zeit + |
| 2 - Frittierkorb | 10 - Zeit - |
| 3 - Abdeckung der Freigabetaste | 11 - Temperatur + |
| 4 - Freigabetaste des Korbs | 12 - Temperatur - |
| 5 - Frittierkorbgriff | 13 - Voreinstellungen |
| 6 - Lufteinlass | 14 - Luftauslässe |
| 7 - Bedienelemente und Display | 15 - Netzkabel |
| 8 - Ein-/Aus-Schalter | |



INBETRIEBNAHME

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsreste. Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen.

Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtverwendung bitte den Frittierkorb und die Frittierschüssel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die gewaschenen Teile danach gründlich mit klarem Wasser ab.

Wischen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Stellen Sie die Heißluftfritteuse vor Gebrauch auf eine ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Nehmen Sie die Frittierschüssel aus der Luftfritteuse. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb und schieben Sie die Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb in die Gerätebasis.

WICHTIG: Ihre Lebensmittel werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt. Füllen Sie die Frittierschüssel nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.

HINWEIS: Achten Sie auf den erforderlichen Mindestabstand zum oberen Rand des Frittierkorbs. Beim Dampfgaren der Gemüse, legen Sie nicht mehr als 3 Tassen in den Frittierkorb.

Zum Einschalten der Fritteuse drücken Sie auf dem Touchscreen-Display auf das Symbol Ein „☺“.

Die Heißluftfritteuse muss geschlossen sein. Nur dann wird das Display anzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist und, dass alles gut funktioniert.



Wenn Sie die Heißluftfritteuse öffnen und erst danach einschalten, leuchtet das Display erst auf, wenn das Gerät geschlossen ist.


Informationen zur Temperatureinstellung und die vorgeschlagene Gartemperatur finden Sie in der folgenden Tabelle. Drücken Sie entweder das Symbol „+“ oder „-“ (11 oder 12) auf dem Display, bis die gewünschte Temperatur eingestellt und auf dem Display angezeigt wird. Sie werden das Symbol „🔥“ auf dem Touchscreen-Display sehen.

Um den Timer auf das gewünschte Programm einzustellen, finden Sie die empfohlene Garzeit in der folgenden Tabelle. Drücken Sie entweder das Symbol „+“ oder „-“ (9 oder 10) auf dem Display, bis die gewünschte Zeit eingestellt und auf dem Display angezeigt wird. Sie werden das Symbol „🕒“ auf dem Touchscreen-Display sehen. Drücken Sie das „☺“-Symbol auf dem Display, um den Garvorgang zu starten. Sie können Temperatur und Zeit während des Bratens ändern.

Wenn die Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzt wird oder wenn das Gerät kalt ist, fügen Sie der Garzeit zusätzliche 3 Minuten hinzu.

Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät vorheizen, auch wenn es leer ist. Stellen Sie einfach den Timer auf 3 Minuten ein und drücken Sie das Symbol „☺“. Warten Sie, bis Sie ein akustisches Signal hören. Geben Sie dann die Lebensmittel in den Korb und stellen Sie den Timer auf die


vorgeschlagene Garzeit ein. Um eine der vorprogrammierten Garoptionen zu verwenden, drücken Sie das Symbol „“ auf dem Display. Ein Lebensmittelsymbol wird an der Seite des Displays angezeigt. Es gibt sieben Symbole: Pommes Frites, Schweinefleisch, Meeresfrüchte, Backen, Huhn, Fleisch /Steak und Fisch. Drücken Sie die Taste "", bis das Symbol der bevorzugten vorprogrammierten Garoption angezeigt wird.

Wenn Sie die bevorzugte vorprogrammierte Garoption ausgewählt haben, können Sie die Temperatur und die Zeit durch Drücken von + oder - Taste ändern und schließlich das Symbol „“ drücken, um den Garvorgang zu starten.

Sobald der Garvorgang gestartet wurde, wird ein rot leuchtendes Lüftersymbol angezeigt, das angibt, dass das Essen gekocht wird.

Während des Frittierens / Kochens mit heißer Luft schaltet sich das rote Licht von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.

Sobald das Kochen beendet ist, werden Sie ein Tonsignal hören.


Wenn Sie das Gerät während des Bratens ausschalten möchten, drücken Sie das Ausschaltensymbol „“. Der Lüfter hört auf zu drehen, Sie werden jedoch kein Tonsignal hören. Das Gerät wird automatisch geöffnet und dann wieder geschlossen. Danach können Sie es wieder wünschgemäß einschalten und ein anderes Programm auswählen.

Überschüssiges Öl aus dem Essen wird am Boden der Frittierschüssel gesammelt.

Einige Gerichte müssen nach der Hälfte der Garzeit gerührt oder umgedreht werden.

Nehmen Sie dazu die Frittierschüssel aus der Fritteuse und schütteln / rühren / drehen Sie das Gericht. Achten Sie darauf, die Freigabetaste nicht zu drücken, während Sie die Pfanne schütteln (z. B. beim Schütteln der Pommes).

Wenn Sie nur den Korb schütteln möchten, stellen Sie die Frittierschüssel auf eine hitzebeständige Oberfläche, schieben Sie die Schutzabdeckung nach vorne, drücken Sie die Freigabetaste und schütteln Sie den Korb.

HINWEIS: Wenn Sie den Korb während des Garvorgangs entfernt haben, um das Essen zu schütteln oder umzudrehen, müssen Sie die Taste „“ drücken, nachdem Sie den Korb wieder in die Fritteuse gestellt haben.

Tipp: Wenn Sie Speisen frittieren, die während des Kochens geschüttelt oder gedreht werden müssen (z. B. Pommes), können Sie den Timer auf die Hälfte der Kochzeit einstellen. Wenn Sie das Signal hören, schütteln / drehen Sie das Essen um. Sie müssen den Timer zurücksetzen, um das Garen der Speisen zu beenden.

Wenn das Timersignal läutet, nehmen Sie die Frittierschüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Überprüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Wenn nicht, schieben Sie die Frittierschüssel wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer für ein paar weitere Minuten ein.

Sobald das Essen fertig ist, nehmen Sie die Frittierschüssel heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Schieben Sie die Abdeckung nach vorne und drücken Sie die Freigabetaste, bevor Sie das Essen aus dem Korb auf einen Teller kippen. Kippen Sie den Korb NICHT, bevor Sie ihn aus der Frittierschüssel nehmen, da ansonsten überschüssiges Öl aus der Frittierschüssel über Ihres Gericht gegossen wird.

Tipp: Um zartes Essen oder größeren Stücken verwenden Sie eine Zange.

Nach dem Garen kann die Heißluftfritteuse sofort wieder verwendet werden.

ZUBEREITUNGS-LEITFADEN

Frittiergut	Min - Max Gewicht (g)	Frittierzeit	Temperatur °C	Schütteln / Umdrehen	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln & Pommes Frites					
Gefrorene Pommes Frites (dünn)	300-	9-16	200	Schütteln	
Gefrorene Pommes Frites (dick)	300-700	11-20	200	Schütteln	
Selbst gemachte Pommes Frites (8x8)	300-	12-20	180	Schütteln	½ Speiselöffel Speiseöl hinzugeben
Selbst gemachte Kartoffelecken	300-	14-	180	Schütteln	½ Speiselöffel Speiseöl hinzugeben
Selbst gemachte Kartoffelwürfeln	300-	12-18	180	Schütteln	½ Speiselöffel Speiseöl hinzugeben
Speiselöffel Speiseöl hinzugeben Röstli	250	15-	180	Umdrehen	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100 - 500	8-12	180	Umdrehen	
Schweinekotelett	100-	10-14	180	Umdrehen	
Hamburger	100-	7-14	180	Umdrehen	
Wurst im Teig	100-	13-15	200		
Putenschenkel	100-	18-	180		
Hähnchenbrust	100-	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-	8-10	180	Umdrehen	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	
Gefülltes Gemüse	100-	9-11	160		
Backen					
Kuchen	300	20-25	160		Backform / Auflaufform verwenden
Muffins	300	15-	200		

TIPPS

Kleinere Garportionen erfordern in der Regel etwas kürzere Garzeit als größere. Große Garportionen erfordern etwas längere Garzeit als kleinere.

Durch das „Schütteln“ kleinerer Lebensmittel in der Mitte des Garvorgangs wird sichergestellt, dass alle Stücke gleichmäßig frittiert werden.

Wenn Sie frischen Kartoffeln etwas Pflanzenöl hinzufügen, werden diese dann knuspriger. Wenn Sie etwas Öl hinzufügen möchten, tun Sie dies VOR dem Frittieren. Legen Sie das Essen in eine Schüssel oder einen ähnlichen Behälter, geben Sie das Öl hinzu, rühren Sie das Essen um, bis es gleichmäßig überzogen ist, und geben Sie das Essen in den Korb. Braten Sie die Kartoffeln / Pommes innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls an.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Zutaten mit hohem Fettgehalt wie Würste zubereiten, da diese in der Regel fettig sind. Diese Arten von Lebensmitteln können eine erhebliche Menge Rauch erzeugen, insbesondere wenn sie bei hohen Temperaturen gebraten werden. Dies führt zu keiner Beschädigung der Fritteuse und beeinträchtigt nicht das endgültige Garergebnis.

Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können in der Fritteuse zubereitet werden. Verwenden Sie zum Backen eine Backform oder eine Auflaufform im Korb. Sie können die Luftfritteuse zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwenden: Stellen Sie die Temperatur einfach auf 150 ° C für bis zu 10 Minuten ein.

Verwenden Sie die Nachwärmeeinstellung nicht zum Auftauen von Lebensmitteln, da diese möglicherweise nicht vollständig auftauen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schalten Sie die Heißluftfritteuse Sie vor der Reinigung aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie die Frittierschüssel, damit das Gerät schnell abkühlen kann. Stellen Sie sicher, dass die Frittierschüssel auf einer hitzebeständigen Oberfläche gestellt wurde.

Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtverwendung bitte den Frittierkorb und die Frittierschüssel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die gewaschenen Teile danach gründlich mit klarem Wasser ab.

Wischen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Hinweis: Die Frittierschüssel und der Korb sind spülmaschinenfest.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät in der Packung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf. Lagern Sie es niemals, solange es heiß oder nass ist. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Gerät, sondern wickeln Sie es locker auf.

FEHLERBEHEBUNG

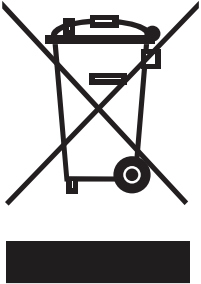
Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer ein.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig frittiert.	Zu viele Lebensmittel im Frittierkorb.	Entfernen Sie einige Lebensmittel.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur ein.
	Die Frittierdauer ist zu kurz.	Frittieren Sie weiter und schauen Sie regelmäßig nach.
Problem	Ursache	Lösung
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig frittiert.	Die Lebensmittel müssen geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel, wenn die Hälfte der Zubereitungsdauer abgelaufen ist.
Die Lebensmittel schmecken fettig oder verkocht.	Die Lebensmittel sind nicht für das Gerät geeignet.	Verwenden Sie für bessere Ergebnisse Fertigprodukte oder fügen Sie etwas Öl hinzu.
Die Frittierschüssel lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Die Lebensmittelmenge ist höher wie das im Kochleitfaden angegebene Gewicht.	Entfernen Sie einige Lebensmittel.
	Der Korb ist nicht richtig in die Frittierschüssel eingelegt.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Frittierschüssel, bis Sie ein Klicken hören.

<p>Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.</p>	<p>Die Lebensmittel sind fettig.</p>	<p>Öl erzeugt weißen Dampf und die Schüssel erhitzt sich stärker als sonst. Das Gerät oder das Kochergebnis werden davon jedoch nicht beeinträchtigt.</p>
	<p>In der Frittierschüssel befinden sich fettige Rückstände vom letzten Kochvorgang.</p>	<p>Reinigen Sie die Frittierschüssel nach jedem Kochvorgang.</p>
<p>Frische Pommes werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.</p>	<p>Sie haben die Pommes nicht richtig ausgespült, bevor Sie sie frittiert haben.</p>	<p>Spülen Sie die Pommes gründlich ab, um die Stärke zu entfernen.</p>
<p>Frische Pommes sind nicht knusprig</p>	<p>Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass Sie die Pommes getrocknet haben, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Fügen Sie etwas Öl hinzu.</p>

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220 - 240 V
 Frequenz: 50 / 60 Hz
 Leistung: 1700W
 Kapazität: 5.5 L

INFORMATIONEN ZU ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Bitte entsorgen Sie das Gerät, sein Zubehör und die Verpackung umweltfreundlich. Elektro- und Elektronikgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll. Dieses Symbol weist innerhalb der EU darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf.

Dieser Artikel enthält wertvolle wiederverwertbare Materialien und sollte an ein Recycling-System abgegeben werden, um die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, die durch unkontrollierte Abfallentsorgung beschädigt werden könnten. Bitte entsorgen Sie das Produkt an Rücknahmestelle oder senden Sie es an den Ort, an dem Sie es gekauft haben. Von dort wird das Produkt dann an Sammelstellen abgegeben.

Recyclingalternative zur Rücksendung des Produkts: Als Alternative zur Rücksendung des Artikels ist der Besitzer verpflichtet, den Artikel im Falle der Entsorgung zur Recyclingstelle zu bringen. Sie können den gebrauchten Artikel einer Sammelstelle übergeben, die eine Entsorgung gemäß dem nationalen Recyclingprogramm und dem Recyclinggesetz vornimmt. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Ihren Händler, um Informationen zum Recycling zu erhalten.

Hinweis zu unserer WEEE-Registrierungsnummer: Wir sind bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Nordostpark 72, 90411 Nürnberg als Hersteller und Vertreiber von Elektro- und /oder Elektronikgeräten unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) registriert: DE 23337695.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation des appareils électriques, des précautions élémentaires doivent toujours être suivies afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.

Retirez l'emballage et vérifiez que l'appareil est en bon état avant de l'utiliser. Conservez l'emballage pour le stockage et le transport.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris des enfants, ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins ayant reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de la friteuse par une personne responsable de leur sécurité.

Une extrême précaution est nécessaire si des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites peuvent entrer en contact avec l'appareil lorsqu'il est utilisé.

Ne laissez pas les enfants jouer avec des éléments de l'emballage, tels que des sacs en plastique.

Utilisez cet appareil comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation n'est pas recommandée. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non fournis avec ce produit peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.

ATTENTION!

NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes telles que le panier. Utilisez toujours des boutons, des poignées ou des gants de cuisine!

NE PLACEZ PAS l'appareil contre le mur. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés.

NE PLACEZ AUCUN objet sur l'appareil.

Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur/de l'air chaud est libéré par la sortie d'air située à l'arrière de la friteuse. Gardez vos mains/votre visage à une distance de sécurité de la sortie d'air.

Lorsque vous retirez la poêle de la friteuse après la cuisson, faites attention car de la vapeur/de l'air chaud va sortir.

ATTENTION!

NE PLACEZ PAS la friteuse à proximité de matériaux combustibles tels que des rideaux ou des nappes.

NE PLACEZ PAS d'huile dans la friteuse car cela pourrait provoquer un incendie.

Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la fiche ou toute partie de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme à la plaque signalétique de l'appareil et que la fiche est mise à la terre.

L'appareil ne doit être utilisé que sur une surface plane et stable.

 **ATTENTION!**

NE LAISSEZ PAS le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

Éteignez toujours l'appareil avant de le débrancher et assurez-vous que vos mains sont sèches pour éviter le choc électrique.

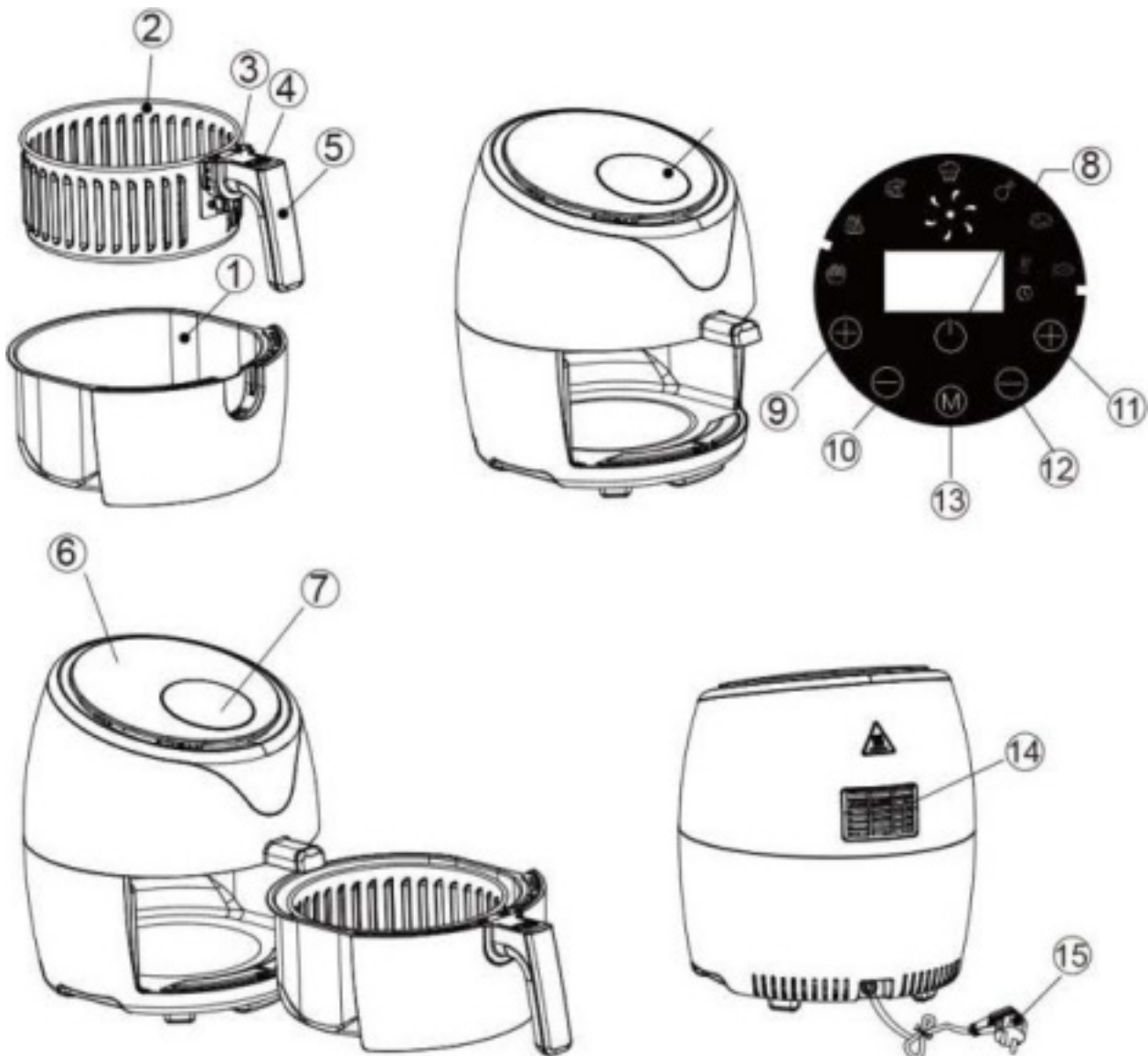
Lorsque vous débranchez l'appareil, ne tirez JAMAIS le câble d'alimentation, saisissez toujours la fiche pour le débrancher de la prise de courant.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service de réparation ou par une personne qualifiée.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.

LISTE DES PIÈCES

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Poêle 2. Panier 3. Couvercle de protection pour bouton de déverrouillage du panier 4. Bouton de déverrouillage du panier 5. Poignée du panier 6. Entrée d'air 7. Écran tactile numérique | <ol style="list-style-type: none"> 8. Bouton Marche/Arrêt 9. Temps + 10. Temps - 11. Température + 12. Température - 13. Bouton de cuisson préprogrammé 14. Sortie d'air 15. Câble d'alimentation |
|---|---|



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez la notice de montage, y compris les instructions de sécurité. Retirez l'emballage et assurez-vous que l'article, y compris toutes les pièces, est en bon état. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants car ils peuvent présenter un risque.

Pour nettoyer la poêle et le panier, lavez-les à l'eau chaude en utilisant un détergent/liquide vaisselle et un chiffon/éponge non abrasif. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et essuyez soigneusement.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

N'immergez jamais la friteuse, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Placez la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant. Insérez la fiche dans la prise de courant.

Retirez la poêle de la friteuse.

Mettez les ingrédients dans le panier et faites glisser la poêle dans la friteuse.

IMPORTANT : Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés à la fois. Ne remplissez pas la poêle d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.

REMARQUE : Ne remplissez JAMAIS le panier à plus des 2/3. Lors de la friture à l'air de légumes frais, nous ne recommandons pas d'ajouter plus de 3 tasses d'aliments au panier.

Pour allumer la friteuse, appuyez sur le symbole "⏻" sur l'écran tactile.

Le produit doit être fermé. C'est la seule façon que l'écran montre que l'appareil est allumé et qu'il fonctionne.

Si vous ouvrez la friteuse et que vous l'allumez ensuite, l'écran ne s'allumera pas jusqu'à ce qu'elle soit fermée.

Pour régler la température, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessous pour les températures de cuisson proposées. Appuyez sur le symbole "+" ou "-" (11 ou 12) sur l'écran jusqu'à ce que la température désirée s'affiche. Vous verrez le symbole "🔥" sur l'écran tactile.

Pour régler la minuterie, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessous pour le temps de cuisson proposé. Appuyez sur le symbole "+" ou "-" (9 ou 10) sur l'écran jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche. Vous verrez le symbole "🕒" sur l'écran tactile. Appuyez sur le symbole "⏻" sur l'écran pour démarrer le processus de cuisson.

Si la friteuse est utilisée pour la première fois ou si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes supplémentaires au temps de cuisson. Vous pouvez modifier la température et le temps pendant la cuisson.

Si la friteuse est utilisée pour la première fois ou si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes supplémentaires au temps de cuisson.

Si vous le souhaitez, vous pouvez préchauffer l'appareil sans aucun aliment à l'intérieur. Il suffit de régler la minuterie sur 3 minutes et d'appuyer sur le symbole "⏻" et d'attendre que la cloche sonne, puis d'ajouter les aliments au panier et de régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré. Pour utiliser l'une des options de cuisson préprogrammées, appuyez sur le

symbole "M" sur l'écran tactile. Un symbole alimentaire apparaîtra à l'extérieur de l'écran. Il y a sept symboles : Pommes de terre frites, Porc, Fruits de mer, Boulangerie, Poulet, Viande/ Bifteck et Poisson. Continuez à appuyer sur le bouton "M" jusqu'à ce que le symbole de l'option de cuisson préprogrammée préférée s'affiche.

Lorsque vous sélectionnez l'option de cuisson préprogrammée préférée, vous pouvez modifier la température et le temps en appuyant sur + ou - et enfin vous pouvez appuyer sur le symbole "O" pour démarrer le processus de cuisson.

Une fois le processus de cuisson démarré, le symbole du ventilateur avec une lumière rouge se met à tourner, indiquant que les aliments sont en train de cuire.

Pendant la cuisson à l'air chaud, le voyant rouge s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.

Une fois la cuisson est terminée, vous entendrez un signal sonore.

Si vous voulez éteindre l'appareil pendant la cuisson, vous devez cliquer sur le symbole Arrêt "O". Le ventilateur s'arrêtera de tourner, mais la friteuse ne produira aucun signal sonore. L'appareil s'ouvre puis se referme. Puis vous pouvez l'allumer et choisir un autre programme.

Tout le gras excessif de la nourriture sera recueilli au fond de la poêle.

Certains aliments doivent être mélangés ou retournés à mi-cuisson. Pour faire cela, retirez la poêle de la friteuse à l'aide de la poignée puis secouez/remuez/tournez les aliments. Veillez à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage lorsque vous secouez la poêle (par exemple, lorsque vous secouez les pommes de terre frites).

Si vous souhaitez seulement secouer le panier, posez la poêle sur une surface résistant à la chaleur, faites glisser le couvercle de protection vers l'avant, appuyez sur le bouton de déverrouillage et secouez le panier.

REMARQUE : Si vous avez retiré le panier pendant la cuisson pour secouer ou tourner les aliments, vous devez appuyer sur le bouton "M" une fois que vous avez remis le panier dans la friteuse.

Conseil : lors de la cuisson d'aliments qui doivent être secoués ou tournés pendant la cuisson (par exemple les pommes de terre frites), vous pouvez régler la minuterie à la moitié du temps de cuisson. Lorsque vous entendez la cloche, secouez/tournez les aliments. Vous devez réinitialiser la minuterie pour terminer la cuisson des aliments.

Lorsque la cloche de la minuterie sonne, retirez la poêle de l'appareil et laissez-la sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez si les aliments sont bien cuits, sinon, remettez la poêle dans la friteuse et réglez la minuterie pour quelques minutes de plus.

Une fois que la nourriture est cuite, retirez la poêle et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Faites glisser le couvercle de protection vers l'avant et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier avant de faire basculer les aliments hors du panier sur une assiette. **NE FAITES PAS** basculer le panier avant de le sortir de la poêle car tout gras excessif recueilli au fond de la poêle s'écoulera sur les aliments cuits.

Conseil : pour retirer les aliments délicats ou les gros morceaux, utilisez les pinces de cuisine.

Après la cuisson d'un lot d'aliments, la friteuse peut immédiatement être utilisée de nouveau pour cuire plus d'aliments.

TEMPS DE CUISSON DES ALIMENTS - INSTRUCTIONS

Aliments	Min. - Max. quantité (g)	Temps	Temp °C	Secouer / Tourner	Informations supplémentaires
Pommes de terre/Pommes frites					
Frites fines congelées	300-	9-16	200	Secouer	
Frites épaisses congelées	300-700	11-20	200	Secouer	
Frites faites à la maison (8x8mm)	300-	12-20	180	Secouer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre au four	300-	14-	180	Secouer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre	300-	12-18	180	Secouer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Crêpes de pommes de terre	250	15-	180	Tourner	
Viande/Poulet					
Bifteck	100 - 500	8-12	180	Tourner	
Côtelettes de porc	100-	10-14	180	Tourner	
Hamburgers	100-	7-14	180	Tourner	
Rouleau de saucisse	100-	13-15	200		
Cuisses de poulet	100-	18-	180		
Poitrine de poulet	100-	10-15	180		
Casse-croûte					
Rouleaux de printemps	100-	8-10	180	Tourner	
Pépites de poulet congelées	100-500	6-10	200	Secouer	
Légumes farcis	100-	9-11	160		
Boulangerie					
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser moule à pâtisserie ou plat à four
Muffins	300	15-	200		

CONSEILS

Les portions plus petites nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les portions plus grandes. De grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que de petites quantités.

À mi-cuisson, en secouant les aliments de petite taille on s'assure que tous les morceaux sont frits également.

Il est conseillé d'ajouter un peu d'huile végétale aux pommes de terre fraîches pour obtenir un

résultat plus croustillant. Lorsque vous ajoutez un peu d'huile, faites-le juste AVANT la cuisson. Pour faire cela, mettez les aliments dans un bol ou un récipient similaire, puis ajoutez l'huile, remuez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés, puis ajoutez les aliments au panier. Faire frire les pommes de terre/frites quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

Soyez attentif lorsque vous cuisinez des ingrédients à haute teneur de grasse, comme les saucisses, car ils ont tendance à être trop gras. Ces types d'aliments peuvent produire une quantité importante de fumée, particulièrement lorsqu'ils sont cuits à haute température. Cela ne causera aucun dommage à la friteuse et n'affectera pas le résultat final de la cuisson des aliments.

Les casse-croûte qui peuvent être cuits au four peuvent être cuits dans la friteuse. Lors de la cuisson, utilisez un moule à pâtisserie ou un plat à four placés dans le panier. Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments : il suffit de régler la température à 150° C pendant 10 minutes maximum.

N'utilisez pas le réglage de réchauffage pour décongeler les aliments, car il ne pourrait pas les décongeler complètement.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Avant de nettoyer la friteuse, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir.

Remarque : retirez la poêle pour laisser refroidir l'appareil rapidement. Assurez-vous que la poêle est placée sur une surface résistante à la chaleur.

Pour nettoyer la poêle et le panier, lavez-les à l'eau chaude en utilisant un détergent/liquide vaisselle et un chiffon/éponge non abrasif. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et essuyez soigneusement. Remarque : la poêle et le panier sont lavables au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

N'immergez jamais la friteuse, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

STOCKAGE

Rangez l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec. Ne le rangez jamais lorsqu'il est chaud ou encore mouillé. N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil de façon serrée, laissez-le enroulé de façon lâche.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans la prise murale.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité et appuyez sur le symbole pour allumer l'appareil.
La nourriture n'est pas cuite.	La quantité des aliments dans le panier est trop grande.	Mettez de plus petits morceaux des aliments dans la friteuse. Les petits morceaux sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température à la température désirée dans le tableau de cuisson des aliments (voir ci-dessus).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson requis indiqué dans le tableau de cuisson des aliments ci-dessus.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments sont frits de façon inégale.	Certains types d'aliments doivent être secoués à mi-cuisson.	Les aliments qui se trouvent les uns sur les autres (p. ex. les pommes de terre frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les casse-croûte frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de casse-croûte ou d'aliment destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des casse-croûte au four ou badigeonnez légèrement les casse-croûte d'un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas insérer correctement la poêle dans la friteuse	Ne remplissez pas le panier au-delà du niveau maximal.	Non riempire il carrello oltre il livello MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la poêle.	Poussez le panier vers le bas dans la poêle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
La fumée blanche sort de l'appareil.	Vous cuisinez des aliments gras / huileux comme les saucisses.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche car la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final de la cuisson.

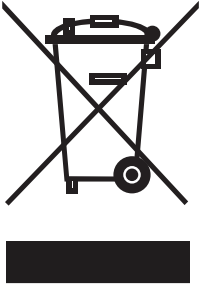
	La poêle contient encore des traces de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les pommes de terre frites fraîches sont frites de façon inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas bien rincé les frites avant de les faire frire.	Rincez bien les frites pour enlever l'amidon de l'extérieur des frites.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile. Coupez les frites en petits morceaux pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension: 220 - 240 V
Fréquence: 50/60 Hz

Energie: 1700 W
Capacité: 5,5 L

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE



Jetez cet article ainsi que les éventuels accessoires et emballage en respectant

l'environnement, ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Au sein de la communauté européenne, ce symbole indique que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers. Cet article contient des matières précieuses recyclables lesquelles doivent être triées afin qu'elles soient recyclées, dans le but de ne pas nuire à l'environnement et à la santé public, par une élimination des déchets non contrôlée. Nous vous prions de jeter l'article par l'intermédiaire d'un système de collecte ou bien d'expédier l'article pour élimination là où vous l'avez acheté. L'article sera jeté conformément au recyclage des matières. Possibilité de recyclage en alternative à la demande de renvoi : le

propriétaire de l'appareil électrique est tenu, en guise d'alternative à un renvoi, de contribuer à un recyclage adéquat lorsqu'il n'utilise plus l'objet. En effet, l'ancien appareil peut être remis à un point de collecte. L'organisme chargé du recyclage devra éliminer l'appareil usagé conformément au règlement national sur les déchets en vigueur. Pour obtenir des informations sur les points de collecte publics, vous êtes priés de contacter l'autorité responsable.

Riferimento al nostro numero di registrazione RAEE: Siamo registrati presso il Stiftung Elektro-Altgeräte Register (Il Registro RAEE tedesco (EAR)), Nordostpark 72, 90411 Nürnberg come produttore e distributore di apparecchiature elettriche e / o elettroniche con numero di registrazione (WEEE Reg. No. DE): DE 23337695.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed in order to reduce the risk of fire, electrical shock and injuries.

Remove the packaging and check to make sure the appliance is in good condition before using it. Keep the packaging for storage and transportation.

This appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the Air fryer by a person responsible for their safety.

Extreme caution is necessary if children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities may come into contact with the appliance when in use.

Do not let children play with parts of the packaging, such as plastic bags.

Use this appliance as described in the Instruction Manual. Any other use is not recommended. Any use of accessory attachments or parts that are not supplied with this product may result in injuries, fire or electric shock.

 **WARNING!**

DO NOT TOUCH hot surfaces such as the basket. Always use knobs, handles or oven mitts!

DO NOT place the appliance against a wall. Leave at least 10cm free space at the back and sides.

DO NOT place anything on top of the appliance.

During hot air frying, steam/hot air is released through the air outlet, located at the back of the Air fryer. Keep your hands/face a safe distance from the air outlet.

When removing the pan from the Air fryer after cooking, be careful because the hot steam/air will come out.

 **WARNING!**

DO NOT place the Air fryer near any combustibles such as curtains or tablecloths.

DO NOT place any oil into the Air fryer as this may cause a fire.

To avoid electrical shock, never immerse the power cord, plug or any part of this appliance in water or any other liquid.

Make sure that the power supply is in accordance with the rating label on the appliance and that the socket is earthed.

The appliance should only be used on a flat and stable surface.

 **WARNING!**

DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

Always turn the power off before unplugging the appliance and make sure your hands are dry to prevent electric shock.

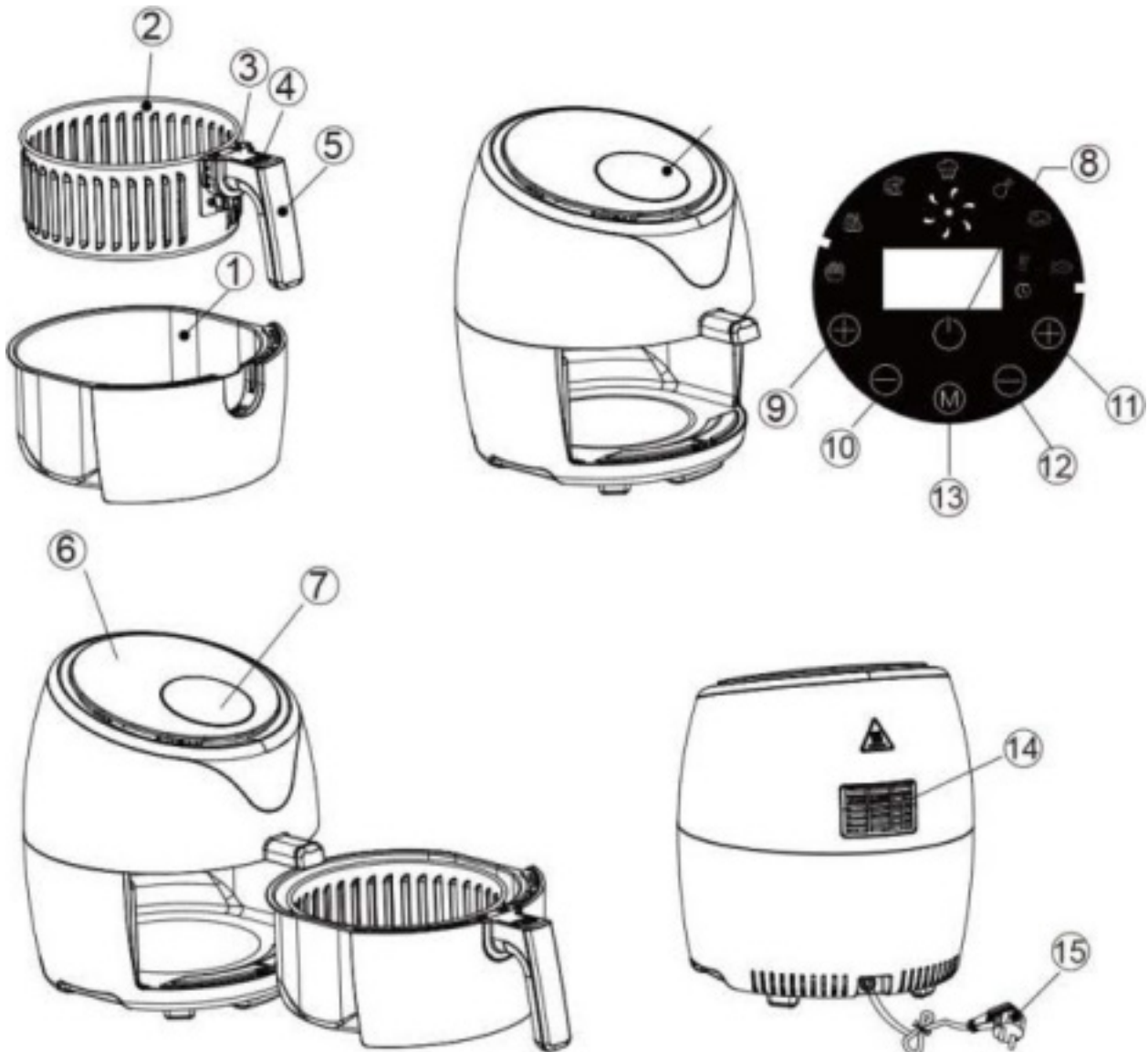
When unplugging from the mains socket NEVER pull the power cord, always grip the plug to remove it from the main socket.

Do not use the appliance if the power cord is damaged. If the power cord is damaged it must be replaced by a recognized service agency or other qualified person.

Do not leave the appliance unattended during use Always unplug the appliance when not in use or before cleaning.

PARTS LIST

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 - Pan | 9 - Time + |
| 2 - Basket | 10 - Time - |
| 3 - Protective cover for basket release button | 11 - Temperature + |
| 4 - Basket release button | 12 - Temperature - |
| 5 - Basket handle | 13 - Preprogrammed cooking button |
| 6 - Air inlet | 14 - Air outlet |
| 7 - Digital touch screen display | 15 - Power cord |
| 8 - Power on/off button | |



BEFORE FIRST USE

Read the manual including safety instructions.

Remove the packaging and make sure that the item including all parts is in good condition.

Keep all the plastic bags away from children as they can pose a risk.

To clean the pan and the basket, wash them in a hot water, using detergent/washing up liquid and a non-abrasive cloth/sponge. Rinse and dry thoroughly.

Clean the inside and the outside of the appliance with a damp cloth and dry thoroughly.

Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

Do not immerse the Air fryer, power cord or plug in water at any time.

OPERATING INSTRUCTIONS

Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.

Insert the plug into the mains socket.

Remove the pan from the Air fryer.

Put the ingredients in the basket and slide the pan back into the Air fryer.

IMPORTANT: Your ingredients are heated from all sides at once. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.

NOTE: NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the frying basket

To switch the Air fryer on press the On “⏻” symbol on the touch screen display.

The air fryer must be closed. Only in this way will the display show that the appliance is on and working.


If you open the air fryer and then switch it on, the display will not illuminate until it's closed.


To set the temperature to the required setting, refer to the below cooking table for the suggested cooking temperatures. Press either the “+” or “-“ symbol (11 or 12) on the screen until the required temperature is set and shown on the display. You will see the “🔥” symbol on the touch screen display.

To set the timer to the required setting, refer to the below cooking table for the suggested cooking time. Press either the “+” or “-“ symbol (9 or 10) on the screen until the required time is set and shown on the display. You will see the “🕒” symbol on the touch screen display. Press the “⏻” symbol on the screen to start the cooking process. You can change temperature and time during roasting.

If the Air fryer is being used for the first time or if the appliance is cold add an extra 3 minutes to the cooking time.

If you want you can pre-heat the appliance without any food inside. Simply set the timer to 3 minutes and press the “⏻” symbol and wait until the bell rings, then add the food to the basket


and set the timer to the suggested cooking time. To use one of the preprogrammed cooking options press the “

When you select the preferred preprogrammed cooking option, you can change the temperature and time by pressing + or - and finally you can press the “

Once the cooking process has started, a fan symbol with a red light will rotate, indicating the food is being cooked.

During the hot air frying/cooking process the red light will switch on and off from time to time. This indicates that the heating element is switching on and off to maintain the set temperature.


Once the frying is finished, you will hear sound signal.

If you want to turn the appliance off during frying, you need to click the off “

Any excess oil from the food will be collected at the bottom of the pan.

Some dishes need to be stirred or turned halfway through the cooking time. To do this, remove the pan from the Air fryer using the handle and then shake/stir/turn the dish. Be careful not to press the release button while shaking the pan (e.g. when shaking the chips).

If you want to only shake the basket, rest the pan on a heat resistant surface, slide the protective cover forward, press the release button and shake the basket.

NOTE: If you removed the basket during the cooking process, to either shake or turn the food over, you need to press the “

Tip: When cooking food which needs to be either shaken or turned during cooking (e.g. chips), you can set the timer to half the cooking time. When you hear the bell, then shake/turn the food. You will need to reset the timer to finish cooking the food.

When the timer bell rings, remove the pan from the appliance and rest it on a heat resistant surface. Check if the food is cooked, if not, then slide the pan back into the Air fryer and set the timer for a few more minutes.

Once the food is done, remove the pan and place it on a heat resistant surface.

Slide forward the protective cover and press the basket release button before tipping the food out of the basket onto a plate. DO NOT tip the basket before releasing the basket from the pan as any excess oil collected at the bottom of the pan will run onto the cooked food.

Tip: To remove delicate food or larger pieces use a pair of tongs.

After cooking one batch of food, the Air fryer can immediately be used again to cook more food.

FOOD COOKING TIMES - GUIDELINES

Food	Min–Max amount (g)	Time	Temp °C	Shake / Turn	Extra information
Potatoes/Fries					
Frozen thin chips	300-	9-16	200	Shake	
Frozen thick chips	300-700	11-20	200	Shake	
Homemade chips (8x8mm)	300-	12-20	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Homemade wedges	300-	14-	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Homemade potato cubes	300-	12-18	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Hash Browns	250	15-	180	Turn	
Meat/Poultry					
Steak	100 - 500	8-12	180	Turn	
Pork chops	100-	10-14	180	Turn	
Hamburgers	100-	7-14	180	Turn	
Sausage Roll	100-	13-15	200		
Drumsticks	100-	18-	180		
Chicken breast	100-	10-15	180		
Snacks					
Springs Rolls	100-	8-10	180	Turn	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	
Stuffed vegetables	100-	9-11	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use a Baking Tin or Oven dish
Muffins	300	15-	200		

TIPS

Smaller cooking portions usually require a slightly shorter cooking time than larger ones. Large quantities of food require a slightly longer cooking time than smaller quantities.

“Shaking” smaller sized foods halfway through the cooking process, assures that all the pieces are evenly fried.

Adding a bit of vegetable oil to fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just BEFORE cooking. To do this, put the food in a bowl or similar container, then add the oil, stir the food until it is evenly coated then add the food to the basket. Fry the

potatoes/chips within a few minutes of adding the oil.

Be careful when cooking ingredients with a high fat content such as sausages as they tend to be greasy. These types of foods can produce a significant amount of smoke, particularly when cooked at high temperatures. This will not cause any damage to the Air fryer or affect the final cooking result of the food.

Snacks that can be cooked in the oven can be cooked in the Air fryer.

When baking use a baking tin or oven dish placed inside the basket.

You can use the Air fryer to reheat food: just set the temperature to 150 °C for up to 10 mins.

Do not use the re-heat setting to defrost food, as it may not fully defrost the food.

CLEANING INSTRUCTIONS:

Before cleaning the Air fryer switch the appliance off, unplug from the mains socket and allow it to cool before handling.

Note: Remove the pan to let the appliance cool down quickly. Ensure the pan is placed on a heat resistant surface.

To clean the pan and basket, put them in hot water with detergent/washing up liquid and use a nonabrasive cloth/sponge. Rinse and dry thoroughly.

Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth and dry.

Note: The pan and the basket are dishwasher safe.

Never use abrasive cleaners or scouring pads.

Never immerse the Air fryer, cord or plug in water at any time.

STORAGE

Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. Never wrap cord tightly around the appliance, keep it loosely coiled.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the main plug into the wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer to the required cooking time and press the symbol to switch on the appliance.
The food is not cooked	The amount of food in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the Air fryer. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting in the Food Cooking Table (shown above).
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required cooking time showed in the Food Cooking Table above.

Problem	Possible cause	Solution
The food is unevenly fried.	Certain types of food need to be shaken turned halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other (e.g. chips) needs to be shaken. Halfway through the cooking time remove the pan and give the food a good shake.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air fryer.	You have used a type of snack or food meant to be prepared in a traditional deep fat fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil on the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the Air fryer properly.	There is too much food in the Air fryer.	Do not fill the basket beyond the MAX Level.
	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 cooking greasy / oily food such as sausages.	When you fry greasy foods in the Air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke as the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result of the cooking.
	The pan still contains grease 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 chips are fried unevenly in the Air fryer.

You did not rinse the potato chips properly before you fried them.

Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy

The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries when they come out of the Air fryer.

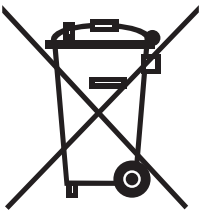
Make sure you dry the potato sticks before you add the oil. Cut the potato sticks into smaller pieces for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220 - 240 V
Frequency: 50 / 60 Hz

Power: 1700 W
Capacity: 5.5 L

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Please dispose the unit, its accessories and packaging environmentally friendly and do not dispose them with household garbage. Within the EU, this symbol indicates that this product may not be disposed as household waste.

This item contains valuable recyclable materials and should be fed to a recycling system to protect the environment and human health that could be damaged from uncontrolled waste disposal. Please dispose the product using appropriate collection systems or send the product for disposal to the place where you bought it. From there the product will then be delivered to recycling.

Recycling alternative to returning the product: As an alternative to returning the item, the owner is obligated to contribute to the proper recycling in case of property disposal. To do so, the used item can also be handed over to a collection point which performs a disposal according to the national recycling management and waste law. To receive information regarding public collection points, please contact the responsible local authority.

Reference to our WEEE registration number: We have registered with the German registry Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR Foundation), Nordostpark 72, 90411 Nürnberg as a manufacturer and distributor of electrical and / or electronic equipment under registration number (WEEE Reg. No. DE): DE 23337695.

FF Europe E-Commerce GmbH
Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7
64372 Ober-Ramstadt
Germany



EC Declaration of Conformity

We Herewith declare,

that the following product complies with the appropriate basic safety and health requirement of the EC Directive based on its design and type, as brought into circulation by us. This declaration relates exclusively to the products in the state in which it was placed on the market and excludes components which are added and/or operations carried out subsequently by the final user. In case of alternation of the product, not agreed upon by us, this declaration will lose its validity.

Product description: Air Fryer
Product type (Model): ARFR02
Rated Voltage: 220-240V
Power: 1700W
Frequency: 50/60 Hz

Applicable EC directive:

- Electromagnetic Compatibility Directive ([2014/30/EU](#))
- Low Voltage Directive ([2014/35/EU](#))
- Directive on the Restriction of the use of certain Hazardous substances in Electrical and Electronic Equipment (2011/65/EU and Amendment (EU)2015/863)

Applicable harmonized standards:

- EN 55014-1:2017
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-2:2015
- EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010
- EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017
- EN 62233:2008
- EN 62321-2:2013
- EN 62321-1:2013
- EN 62321-3-1:2013
- EN 62321-5:2013
- EN 62321-5:2013
- EN 62321-4:2013+A1:2017
- EN 62321-7-1:2015
- EN 62321-7-2:2017
- EN 62321-6:2015
- EN 62321-8:2017
- AfPS GS 2014:01 PAK

Place / Date: Ober-Ramstadt, 16.06.2020

Authorized signature:



FF EUROPE
e-commerce
Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7
64372 Ober-Ramstadt

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni.

Rimuovere l'imballaggio e verificare che l'apparecchio sia in buone condizioni prima di utilizzarlo. Conservare l'imballaggio per il futuro trasporto.

Non consentire mai a nessuna persona (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o esperienza e / o conoscenza insufficiente di utilizzare l'apparecchio, a meno che non siano sorvegliati e istruiti da persone responsabili della loro sicurezza.

È necessaria estrema cautela se bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali possono entrare in contatto con l'apparecchio durante l'uso.

Non lasciare che i bambini giochino con parti dell'imballaggio, come sacchetti di plastica.

Utilizzare questo apparecchio come descritto nel Manuale di istruzioni. Qualsiasi altro uso non è raccomandato. Qualsiasi utilizzo di accessori o componenti non forniti con questo prodotto può provocare lesioni, incendi o scosse elettriche.

AVVERTIMENTO!

NON TOCCARE superfici calde come il cestino. Tenere sempre per le manopole e le maniglie o usare guanti da forno!

NON posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altri apparecchi. Lasciare almeno uno spazio libero di 10 cm sul retro e sui lati e uno spazio libero di 10 cm sopra l'apparecchio. NON posizionare nulla sopra l'apparecchio.

Durante la frittura ad aria calda, il vapore / l'aria calda viene rilasciato/a attraverso l'uscita dell'aria, situata sul retro della friggitrice. Tenere le mani / il viso a una distanza di sicurezza dall'uscita dell'aria.

Quando si rimuove la padella dalla friggitrice dopo la cottura, fare attenzione perché uscirà vapore / aria calda.

AVVERTIMENTO!

NON posizionare la friggitrice vicino agli oggetti combustibili come tende o tovaglie.

NON inserire olio nella friggitrice ad aria poiché ciò potrebbe provocare un incendio.

Per evitare scosse elettriche, non immergere mai il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi parte di questo apparecchio in acqua o altri liquidi.

Assicurarsi che l'alimentazione sia conforme all'etichetta di classificazione sull'apparecchio e che la presa sia collegata a terra.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo su una superficie piana e stabile.

 **AVVERTIMENTO!**

NON lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone. Tenerlo lontano da superfici calde.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA AGGIUNTIVE

Spegnere sempre l'alimentazione prima di scollegare l'apparecchio e assicurarsi che le mani siano asciutte per evitare scosse elettriche.

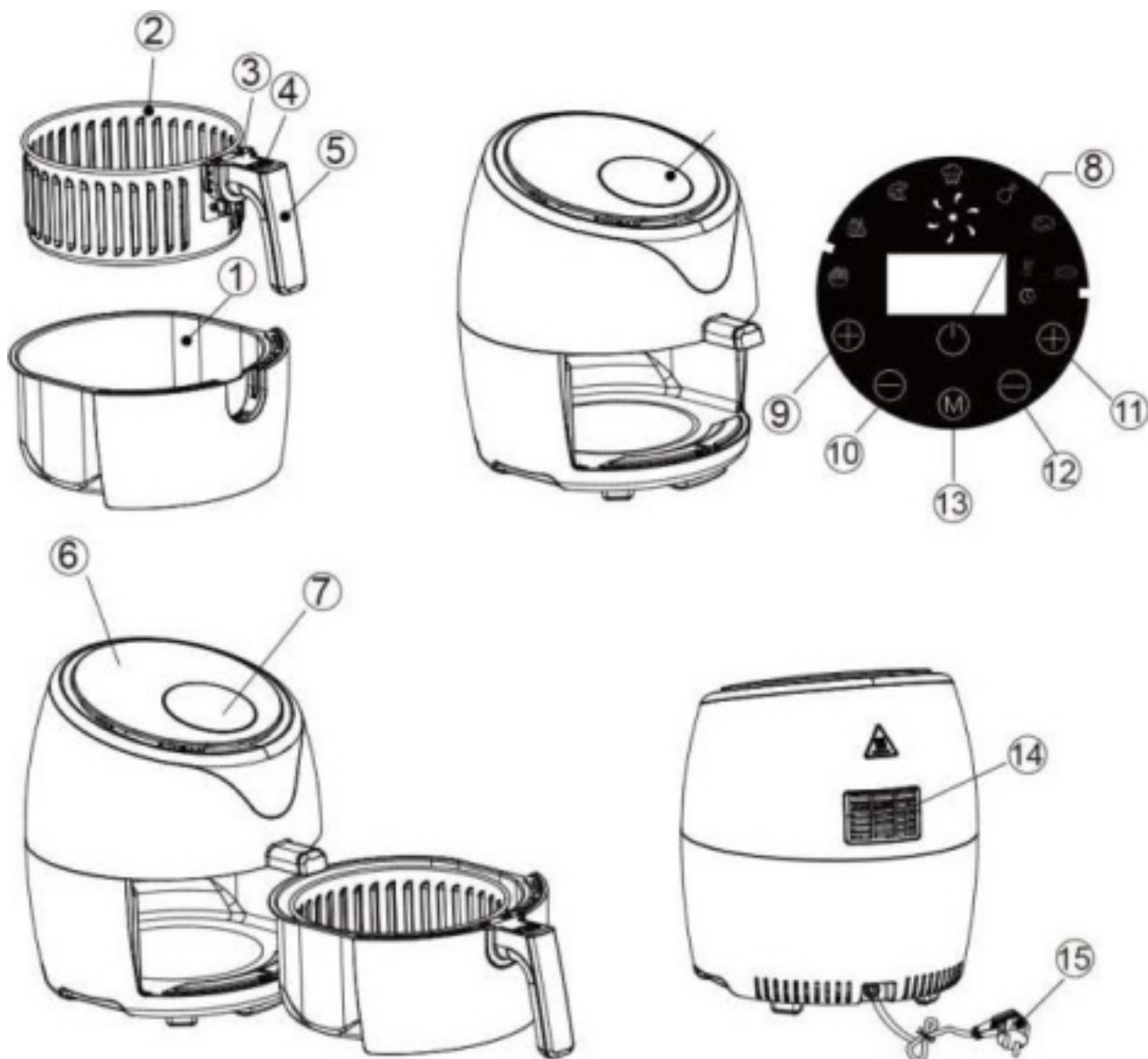
Quando si scollega dalla presa di rete, NON tirare MAI il cavo di alimentazione, afferrare sempre la spina per rimuoverla dalla presa.

Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione è danneggiato. Se questo è il caso, il cavo deve essere sostituito da una persona qualificata.

Non lasciare la friggitrice incustodita durante l'uso. Scollegare sempre l'apparecchio quando non viene utilizzato o prima di pulirlo.

ELENCO DELLE PARTI

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 - Cestino 2 - Padella di frittura 3 - Copertura protettiva per pulsante di rilascio del cestino 4 - Pulsante di rilascio del cestino 5 - Maniglia del cestino 6 - Ingresso dell'aria 7 - Display touchscreen digitale | <ul style="list-style-type: none"> 8 - Pulsante di accensione 9 - Tempo + 10 - Tempo - 11 - Temperatura + 12 - Temperatura - 13 - Pulsante di cottura preprogrammata 14 - Uscita dell'aria 15 - Cavo di alimentazione |
|---|---|



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere il manuale e tutte le istruzioni di sicurezza.

Rimuovere l'imballaggio e assicurarsi che l'articolo, comprese tutte le parti, sia in buone condizioni. Tenere tutti i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini in quanto possono essere pericolosi.

Per pulire la padella e il cestino, lavarli in acqua calda, usando detersivo e un panno / spugna non abrasivi. Risciacquare e asciugare accuratamente.

Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne abrasive.

Non immergere mai la friggitrice ad aria, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua.

ISTRUZIONI PER L'USO

Mettere la friggitrice ad aria calda su un'area di lavoro piana e resistente al calore, vicino a una presa elettrica.

Inserire la spina nella presa di corrente.

Rimuovere la padella dal cestino.

Mettere gli ingredienti nella padella e far scorrere il cestino nella friggitrice.


IMPORTANTE: Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati contemporaneamente. Non riempire la padella con olio in quanto ciò potrebbe causare rischi di incendio.


NOTA: NON riempire MAI la padella da frittura più di 2/3. Quando si friggono le verdure fresche ad aria, si consiglia di non aggiungere più di 3 tazze nel cestino.

Per accendere la friggitrice ad aria, premere il simbolo On “” sul display touchscreen.


La friggitrice deve essere chiusa. Solo in questo modo il display mostrerà che è accesa e funzionante.



Se si apre la friggitrice e si accende per la prima volta, il display non si illuminerà fino a quando non verrà chiusa.


Per impostare la temperatura sull'impostazione richiesta, consultare la tabella di cottura sottostante per le temperature di cottura consigliate. Premere il simbolo “+” o “-” (11 o 12) sullo schermo fino a quando la temperatura richiesta non viene impostata e visualizzata sul display. Vedrete il simbolo “” sul display.

Per impostare il timer sull'impostazione richiesta, fare riferimento alla tabella di cottura sottostante per il tempo di cottura suggerito. Premere il simbolo “+” o “-” (9 o 10) sullo schermo fino a quando il tempo richiesto non viene impostato e visualizzato sul display. Vedrete il simbolo “” sul display. È possibile modificare la temperatura e il tempo durante la frittura.

Se la friggitrice ad aria viene utilizzata per la prima volta o se l'apparecchio è freddo, aggiungere altri 3 minuti al tempo di cottura.

Se si desidera, si può preriscaldare l'elettrodomestico senza alimenti. Basta impostare il timer su 3 minuti, premere il simbolo “” e attendere fino a quando non si sente il campanello del timer, e poi aggiungere il cibo nel cestino e impostare il timer sul tempo di cottura suggerito.

Per utilizzare una delle opzioni di cottura preprogrammate, premere il simbolo “” sul display touchscreen. Il simbolo di cibo apparirà sul display. Esistono sette simboli: Patatine, Maiale, Crostacei, Cottura al forno, Pollo, Carne / Bistecca e Pesce. Continuate a premere il pulsante “” fino a quando non viene visualizzato il simbolo della modalità di cottura preprogrammata preferita.

Quando si seleziona l'opzione di cottura preprogrammata preferita, è possibile modificare la temperatura e il tempo premendo + o - e infine è possibile premere il simbolo “” per avviare il processo di cottura.

Una volta avviato il processo di cottura, il simbolo della ventola con una luce rossa ruoterà, indicando che il cibo è in cottura.

Durante il processo di frittura ad aria calda, la luce di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante è acceso e spento per mantenere la temperatura impostata.

Una volta terminata la frittura, sentirete un segnale sonoro.


Se si desidera spegnere l'apparecchio durante la frittura, necessario fare clic sul simbolo “”.

La ventola smetterà di ruotare, ma non si sentirà nessun segnale sonoro. L'apparecchio si può aprire e poi si chiude di nuovo. Dopo questo potete accenderlo e scegliere un altro programma.

L'olio eccessivo dagli ingredienti è raccolto sul fondo del cestino.

Alcuni piatti devono essere mescolati o girati la metà del tempo di cottura. Per fare ciò, rimuovere il cestino dalla friggitrice ad aria usando la maniglia e scuotere / mescolare / girare il cibo. Fare attenzione a non premere il pulsante di rilascio mentre si scuote il cestino (ad es. quando si scuotono le patatine).

Per ridurre il peso, si può rimuovere la padella dal cestino e scuotere solo la padella. Per fare ciò, tirare il cestino fuori dall'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante della maniglia e sollevare la padella fuori dal cestino.

NOTA: se il cestino è stato rimosso durante il processo di cottura, per scuotere o girare il cibo, è necessario premere il pulsante “” dopo aver reinserito il cestino nella friggitrice.

Suggerimento: Con il cibo che deve essere scuotato, si può impostare il timer a metà del tempo di preparazione, e si sentirà il campanello del timer quando si devono scuotere gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che si deve impostare nuovamente il timer al tempo rimanente di preparazione dopo lo scuotimento. Quando si sente il campanello del timer tirare il cestino fuori dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se non sono ancora pronti, far scorrere semplicemente il cestino indietro nell'apparecchio e impostare il timer a qualche minuto in più.

Una volta finito il cibo, rimuovere il cestino.

Per rimuovere gli ingredienti, tirare il cestino fuori dalla friggitrice e posizionarlo sul quadro di prova, quindi premere il pulsante di rilascio del cestino e sollevare la padella fuori dal cestino. NON capovolgere il cestino con la padella ancora attaccata ad esso, perché l'olio eccessivo che è stato raccolto sul fondo del cestino colerà sugli ingredienti preparati.

Suggerimento: Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti fuori dalla padella con un paio di pinze da cucina.

Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

TEMPO DI COTTURA DEGLI ALIMENTI - ISTRUZIONI

Cibo	Min-Max quantità (g)	Tempo (minuti)	Temp °C	Scuotere / Girare	Ulteriori informazioni
Patate/Patatine fritte					
Patatine fritte congelate sottili	300- 700	9-16	200	Scuotere	
Patatine fritte congelate spesse	300-700	11-20	200	Scuotere	
Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)	300- 800	12-20	180	Scuotere	Aggiungere ½ CT di olio
Patate al forno fatte in casa	300- 800	14- 22	180	Scuotere	Aggiungere ½ CT di olio
Cubetti di patate fatti in casa	300- 800	12-18	180	Scuotere	Aggiungere ½ CT di olio
Fritelle di patate	250	15- 18	180	Girare	
Carne / Pollo					
Bistecca	100 - 500	8-12	180	Girare	
Braciole di maiale	100- 500	10-14	180	Girare	
Hamburger	100- 500	7-14	180	Girare	
Involtino di salsiccia	100- 500	13-15	200		
Cosce di pollo	100- 500	18- 22	180		
Petto di pollo	100- 500	10-15	180		
Spuntini					
Involtini primavera	100- 400	8-10	180	Girare	
Bocconcini di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Scuotere	
Verdure Ripiene	100- 400	9-11	160		
Cottura al forno					
Torta	300	20-25	160		Usare teglia/ piatto da forno
Muffin	300	15- 18	200		

SUGGERIMENTI

I lotti di ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura più breve rispetto a quelli più grandi. Grandi quantità di cibo richiedono tempi di cottura più lunghi rispetto a quantità minori.

"Scuotere" i cibi più piccoli a metà del processo di cottura, assicura che tutti i pezzi vengano fritti uniformemente.

Si consiglia di aggiungere un po' di olio vegetale alle patate fresche per un risultato più nitido. Quando si aggiunge un po' d'olio, farlo PRIMA di cucinare. Per fare questo, mettere il cibo in una ciotola o un contenitore simile, aggiungere l'olio, mescolare il cibo fino a quando non è uniformemente ricoperto, e versare il cibo alla padella. Friggere le patate / patatine entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

Prestare attenzione quando si cucinano ingredienti con un alto contenuto di grassi, come le salsicce. Questi tipi di alimenti possono produrre una notevole quantità di fumo, in particolare se cotti ad alte temperature. Ciò non causerà alcun danno alla friggitrice ad aria o influenzerà il risultato di cottura finale del cibo.

Gli spuntini che possono essere cotti al forno possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria calda.

Durante la cottura utilizzare una teglia o una pirofila posizionata all'interno del cestino.

Non utilizzare l'impostazione di riscaldamento per scongelare gli alimenti, poiché potrebbe non scongelarli completamente.

ISTRUZIONI DI PULIZIA

Prima di pulire la friggitrice ad aria, spegnere l'apparecchio, togliere la spina di alimentazione dalla presa a muro e lasciarlo raffreddare.

Nota: Rimuovere la padella per lasciare che la friggitrice si raffreddi più velocemente. Assicurarsi che la padella sia posizionata su una superficie resistente al calore. Per pulire la padella e il cestino, metterli in acqua calda con detergente / detersivo e utilizzare un panno / spugna non abrasivi. Risciacquare e asciugare accuratamente.

Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e asciugare.

Nota: la padella e il cestino sono lavabili in lavastoviglie.

Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne abrasive.

Non immergere mai la friggitrice ad aria, il cavo o la spina in acqua in nessun momento.

CONSERVAZIONE

Conservare l'apparecchio nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto. Non riporlo mai quando è ancora caldo o bagnato. Non avvolgere mai il cavo attorno all'apparecchio, tenerlo arrotolato liberamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non avete impostato il timer.	Impostare il timer sul tempo di cottura richiesto e premere il simbolo per accendere l'apparecchio.
Il cibo non è ancora fritto	La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.	Mettere lotti più piccoli di ingredienti nella friggitrice. I lotti più piccoli sono fritti più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura sulla temperatura desiderata nella Tabella di cottura degli alimenti (mostrata sopra).
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo desiderato nella Tabella di cottura degli alimenti (mostrata sopra).
Problema	Causa possibile	Soluzione
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano l'uno sopra l'altro o l'uno sull'altro (ad esempio patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Avete usato tipi di spuntini destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale.	Usare gli spuntini da forno o aggiungere un po' di olio sugli spuntini per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente la padella nella friggitrice ad aria.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestino oltre l'indicazione MAX.
	La padella non è posizionata correttamente nel cestino.	Spingere la padella verso il basso nel cestino fino a sentire un clic.
Il fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si preparano cibi grassi come salsicce.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà nella padella. L'olio produce fumo bianco quando la padella si riscalda più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale

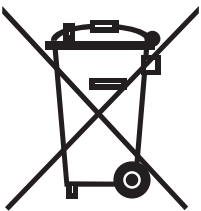
	La padella contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurarsi di pulire la padella correttamente dopo ogni uso.
Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete risciacquato i bastoncini di patate correttamente prima della frittura.	Risciacquare i bastoncini di patate correttamente per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine fritte.	Assicurarsi di asciugare il bastoncini di patate correttamente prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

SPECIFICHE TECNICHE

Voltaggio: 220 - 240 V
Frequenza: 50/60 Hz

Potenza: 1700 W
Capacità: 5,5 L

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Smaltire l'unità, i suoi accessori e l'imballaggio rispettosi dell'ambiente e non smaltirli con i rifiuti domestici. All'interno dell'UE, questo simbolo indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici. Questo articolo contiene preziosi materiali riciclabili e dovrebbe essere alimentato a un sistema di riciclaggio per proteggere l'ambiente e la salute umana che potrebbero essere danneggiata da smaltimento incontrollato di rifiuti. Si prega di smaltire il prodotto usando sistemi di raccolta appropriati o inviare il prodotto per lo smaltimento nel luogo dove è stato comprato. Da lì il prodotto verrà quindi consegnato al riciclaggio.

In alternativa alla restituzione dell'oggetto, il proprietario è obbligato a contribuire al corretto riciclaggio in caso di smaltimento della proprietà. Per fare ciò, l'apparecchio utilizzato può anche essere consegnato ad un punto di raccolta che esegue uno smaltimento in base alla normativa nazionale sul riciclaggio e sulla gestione dei rifiuti. Per ricevere informazioni sui punti di raccolta pubblici, si prega di contattare l'autorità locale responsabile.

Riferimento al nostro numero di registrazione RAEE: Siamo registrati presso il Stiftung Elektro-Altgeräte Register (Il Registro RAEE tedesco (EAR)), Nordostpark 72, 90411 Nürnberg come produttore e distributore di apparecchiature elettriche e / o elettroniche con numero di registrazione (WEEE Reg. No. DE): DE 23337695.

Dettagli di consegna: Il prodotto sarà spedito in 1 pacco
Prodotto per: FF Europe E-Commerce GmbH, Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7, 64372 Ober-Ramstadt / Germania