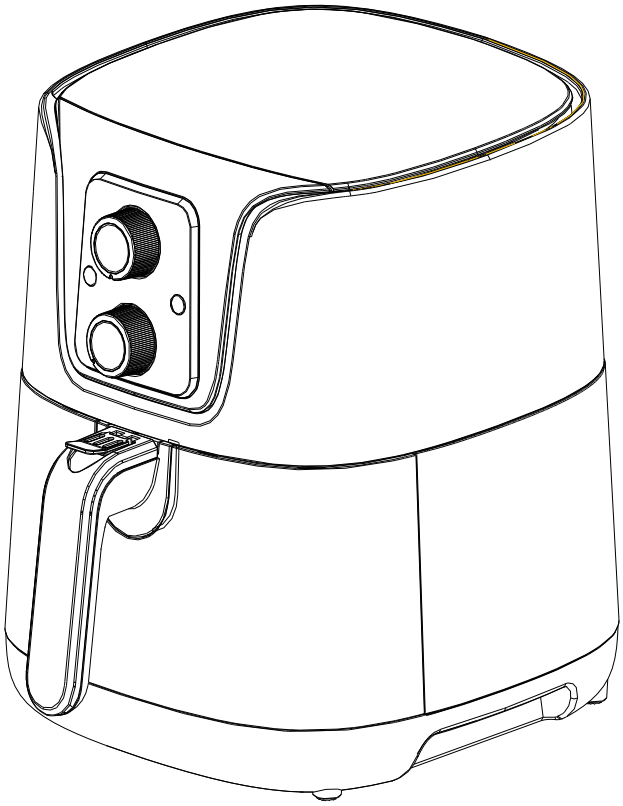
HOMCOM
Popular Products for Home

INcsb017_IT

800-079



MODELLO: DF7003A-GS

FRIGGITRICE AD ARIA

MANUALE DI ISTRUZIONI

CE

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTION

Contenuti

Importanti precauzioni 2

Ulteriori precauzioni di sicurezza 3

Manopole di controllo 6

Manopola di controllo della temperatura 6

Prima del primo utilizzo 6

Istruzioni d'uso 7

Consigli utili 9

Tabella di frittura ad aria 10

Istruzioni manutenzione dell'utente 12

Istruzioni Cura & Pulizia 12

Istruzioni di conservazione 12

Importanti precauzioni

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre alcune precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Non toccare le superfici roventi. Usare maniglie o manopole.

2. Per proteggersi da scosse elettriche non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza tecnica, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.

4. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

5. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di sostituire o rimuovere parti e prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio.

6. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che esso non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portarlo da un tecnico qualificato per l'esame, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica.

7. L'utilizzo di prese accessorie non raccomandate dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni e danni.

8. Non utilizzare all'aperto.

9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici roventi.

10. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno rovente.

11. È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.

12. Per scollegare, ruotare sia la manopola del timer che quella della temperatura in posizione OFF. Quindi rimuovere la spina dalla presa corrente.

13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui e' stato progettato.

14. Verificare che il cestello per friggere sia bloccato in posizione nella parte anteriore del cassetto - entrambe le linguette della maniglia del cestello per friggere devono essere completamente inserite nelle fessure sulla parte superiore del cestello.

15. Assicurarsi sempre che il cestello di frittura sia completamente chiuso, con la maniglia bloccata in sicurezza nel cassetto, mentre la friggitrice ad aria è in funzione.

16. **AVVERTENZA**: la friggitrice ad aria non funzionerà a meno che cestello non sia completamente chiuso.

17. **ATTENZIONE**: dopo la frittura ad aria calda, il cassetto del cestello e gli alimenti fritti sono molto caldi. È necessario prestare la massima attenzione quando si maneggia il cestello / cassetto della friggitrice ad aria calda.

SOLO PER USO DOMESTICO

Ulteriori precauzioni di sicurezza

ATTENZIONE SUPERFICI CALDE: Questo apparecchio genera calore ed emette vapore durante il funzionamento. È necessario prendere le dovute precauzioni per prevenire il rischio di ustioni personali, incendi o altre lesioni alle persone o danni alla proprietà.

ATTENZIONE: Questo apparecchio è rovente durante il funzionamento e trattiene il calore anche dopo lo spegnimento. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano materiali caldi e lasciare raffreddare le parti in metallo prima della pulizia. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio mentre è in funzione o quando è ancora caldo.

1. Tutti gli utenti di questo apparecchio devono leggere e comprendere il manuale d'uso prima di utilizzare o pulire questo apparecchio.

2. Il cavo di questo apparecchio deve essere collegato solo a una presa elettrica da 220-240 V CA.

3. Se questo apparecchio inizia a mal funzionare durante l'uso, spegnerlo immediatamente e scollegare il cavo dalla corrente. Non utilizzare o tentare di riparare l'apparecchio da soli.

4. Non lasciare questo apparecchio incustodito durante l'uso.

5. Non immergere il cavo di alimentazione in alcun liquido. Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, va sostituito tramite il servizio clienti.

6. Tenere il cavo fuori dalla portata di bambini e neonati per evitare il rischio di scosse elettriche e soffocamento.

7. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie di lavoro in piano e resistente al calore.

8. Non ostruire con alcun oggetto la bocca in uscita dell'aria sul retro e la bocca in ingresso dell'aria sulla parte superiore della friggitrice ad aria.

9. Tenere l'apparecchio ad almeno 10 cm di distanza da pareti o altri oggetti durante l'uso.

10. Utilizzare sempre la maniglia del cestello per estrarre il cassetto.

11. Non riporre il cassetto vuoto (senza il cestello di frittura) nella friggitrice ad aria. Verificare che il cestello per friggere sia bloccato in posizione dentro il cassetto.

AVVERTENZA: dopo la frittura ad aria, assicurarsi di posizionare il cassetto del cestello di frittura su una superficie in piano e resistente al calore prima di premere il pulsante di rilascio del cestello.

AVVERTENZA: il riempimento eccessivo o insufficiente del cestello potrebbe danneggiare la friggitrice ad aria e provocare gravi lesioni personali.

Non muovere mai una friggitrice ad aria calda o una friggitrice ad aria contenente cibo caldo. Lasciare che si raffreddi prima di spostarla.

CONSERVATRE QUESTE ISTRUZIONI

NOTE SUL CAVO

Il cavo di alimentazione corto fornito deve essere utilizzato per ridurre il rischio che si impigli o per l'utente di inciampare in un cavo più lungo. Si sconsiglia l'uso di una prolunga con questo apparecchio. Collegarlo sempre direttamente a una presa corrente / presa a muro.

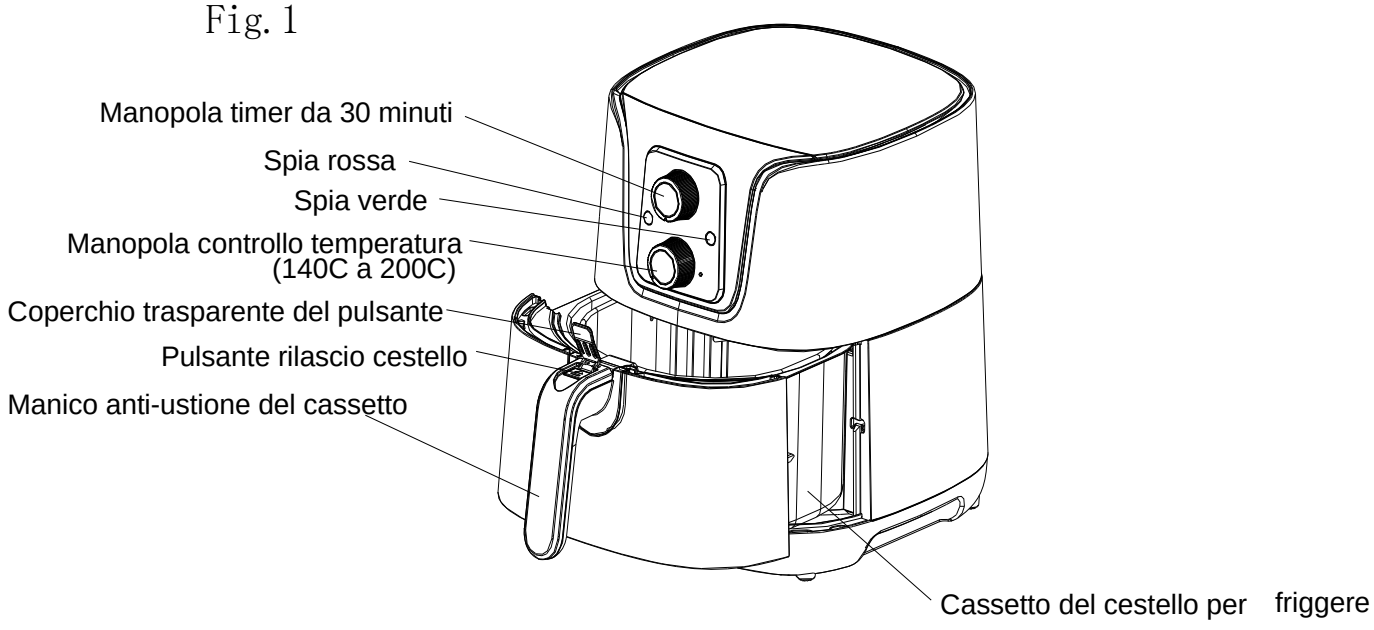
AVVERTENZA SULLA PLASTICA

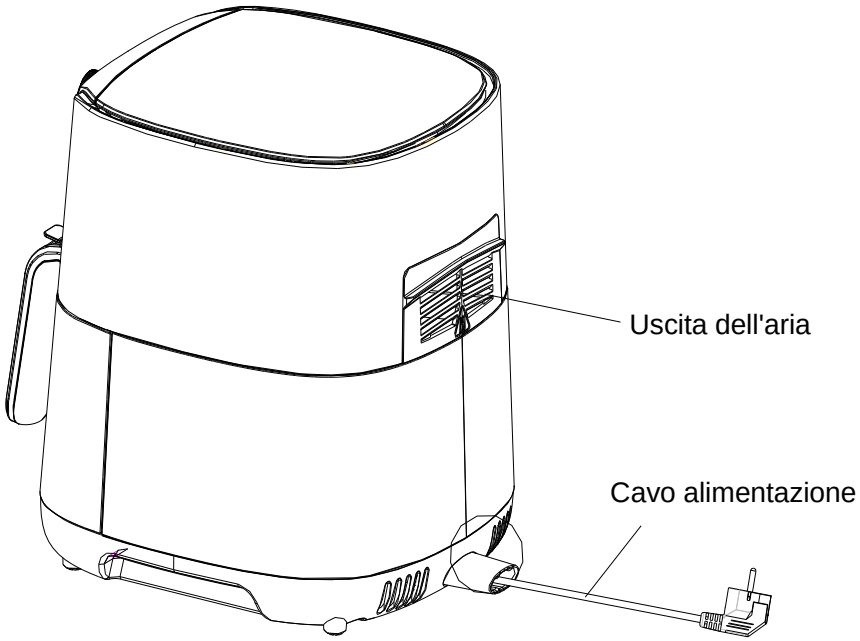
ATTENZIONE: per evitare che la plastica si riversi sulla finitura del piano di lavoro o del tavolo o di altri mobili, posizionare sottobicchieri o tovagliette NON IN PLASTICA tra l'apparecchio e la finitura del piano di lavoro o del tavolo. In caso contrario, la superficie potrebbe scurirsi; potrebbero crearsi macchie permanenti.

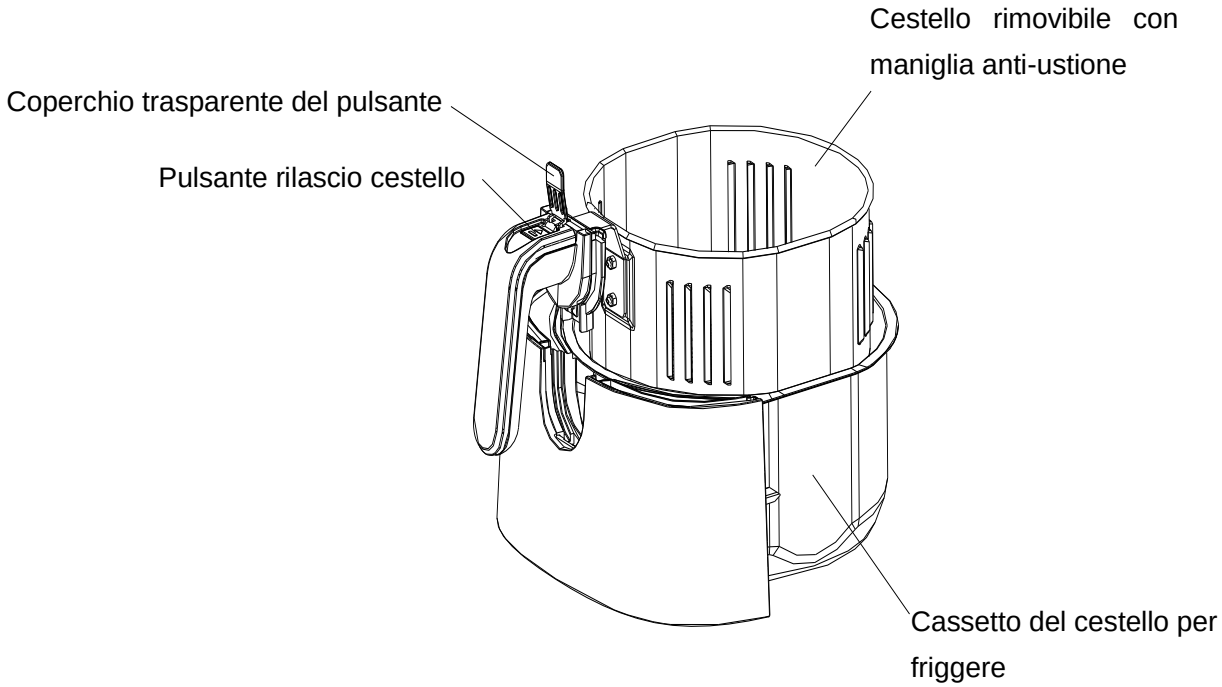
CORRENTE

Se il circuito elettrico è sovraccarico a causa di altri apparecchi elettrici, la friggitrice potrebbe non funzionare correttamente. Utilizzarla su un circuito elettrico separato dagli altri elettrodomestici.

Fig. 1




Uscita dell'aria
Cavo alimentazione


Cestello rimovibile con maniglia anti-ustione
Coperchio trasparente del pulsante
Pulsante rilascio cestello
Cassetto del cestello per friggere

Manopole di Controllo

Manopola controllo della temperatura

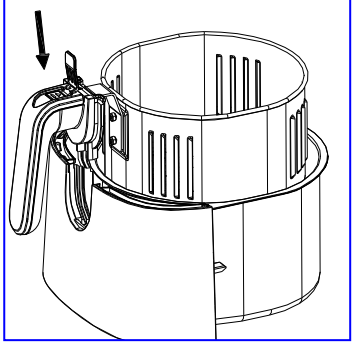
- Selezionare una temperatura di frittura ad aria da 140 ℃ a 200 ℃. La temperatura puo' essere regolata in qualsiasi momento.
- La spia verde "HEAT ON" si accenderà una volta raggiunta la temperatura impostata.
- La spia verde "HEAT ON" e il circuito di riscaldamento si accendono e si spengono per mantenere la temperatura sul livello impostato.
- Manopola del timer consente il conto alla rovescia fino a 30 minuti
- Una volta impostato il timer, la spia rossa "POWER" si accenderà per indicare che la friggitrice ad aria è in funzione.
- Per assicurare una cottura / doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello frittura a metà del tempo di cottura. Controllare, girare o scuotere energicamente gli alimenti nel cestello.
- **IMPORTANTE**: quando si estrae il cassetto dalla friggitrice ad aria, la spia rossa di "POWER" e la friggitrice si spengono. Il timer continuerà il conto alla rovescia quando il cassetto viene aperto.
- La frittura riprenderà quando il cassetto viene rimesso all'interno.
- Verra' emesso un segnale acustico quando il timer impostato ha raggiunto lo zero (0). La friggitrice ad aria si spegnerà automaticamente. Sia la spia rossa "POWER" che la spia verde "HEAT ON" si spegneranno.

IMPORTANTE: quando la frittura ad aria è terminata, ruotare sia la manopola di controllo della temperatura che quella del timer su "MIN" e 0 (OFF/SPENTO). Scollegare la friggitrice ad aria dalla corrente quando non è in uso.

Prima del primo utilizzo

1. La friggitrice ad aria viene spedita con il cestello per friggere gia' bloccato all'interno del cassetto, all'interno della friggitrice ad aria. Afferrare saldamente la maniglia del cestello ed estrarre il cassetto; quindi rimuovere il cassetto e posizionarlo su un'area di lavoro in piano e pulita.

Fig. 2



2. Per sbloccare e rimuovere il cestello di frittura dal cassetto: aprire il coperchio del pulsante trasparente per scoprire il pulsante di rilascio del cestello. Premere il pulsante di rilascio del cestello con il pollice mentre si estrae il cestello per friggere tirandolo verso l'alto ed estraendolo dal cassetto. Fare riferimento alla Figura 2.

3. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette dall'interno e dall'esterno della friggitrice. Verificare che non ci siano parti

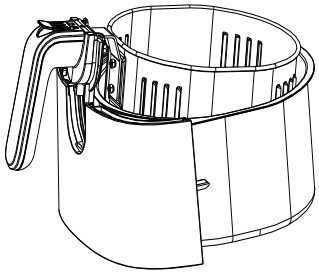
dell’imballaggio sotto e intorno al cestello e al cassetto.

4. Lavare il cestello e il cassetto con acqua calda e sapone.

5. NON IMMERGERE IL CORPO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA IN ACQUA. Passare il corpo della friggitrice ad aria con un panno umido. Asciugare accuratamente tutte le parti.

6. Bloccare il cestello di frittura nel cassetto dopo averlo pulito. Vi sono 2 linguette su ciascun lato della maniglia. Far scorrere le 2 linguette della maniglia nelle fessure sulla parte superiore del cassetto del cestello. Si sentira’ un clic quando la maniglia del cestello e’ bloccata saldamente in posizione. Fare riferimento alla Figura 3.

Fig. 3



IMPORTANTE: riposizionare il coperchio del pulsante di rilascio del cestello per evitare il rilascio accidentale dello stesso.

Istruzioni d’uso

AVVERTIMENTO! Questa unità non deve essere utilizzata per far bollire dell'acqua.
NOTA: durante il primo utilizzo, la friggitrice ad aria potrebbe emettere un leggero odore. Cio’ e’ normale.

1. Posizionare la friggitrice ad aria su un'area di lavoro in piano e resistente al calore, vicino a una presa di corrente.
2. Afferrare saldamente la maniglia del cestello per friggere per estrarre il cassetto del cestello; quindi rimuovere il cassetto dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie in piano e pulita.
3. Versare il cibo nel cestello. Non riempire eccessivamente il cestello di frittura con il cibo. Per garantire una corretta cottura e circolazione dell'aria, non riempire MAI il cestello per più di 2/3.
4. Inserire il cassetto del cestello di frittura assemblato nella parte anteriore della friggitrice ad aria. Assicurarsi sempre che il cassetto del cestello sia completamente chiuso.
5. Collegare il cavo alla presa corrente.
6. Impostare la temperatura di frittura ad aria da 140 ℃ a 200 ℃.
7. Ruotare la manopola del timer sul tempo di frittura desiderato più 5 minuti extra per il preriscaldamento se la friggitrice ad aria è attualmente fredda. La spia rossa “POWER” si illuminerà; la friggitrice ad aria inizierà a riscaldarsi.

IMPORTANTE: la friggitrice ad aria non si riscalda se la manopola del timer non è stata girata.

AVVERTENZA: la friggitrice ad aria non si riscalda - la spia rossa “POWER” rimarrà spenta fino a quando il cassetto del cestello non sarà completamente infilato all’interno e chiuso.

8. La spia verde “HEAT ON” si accende quando viene raggiunta la temperatura impostata.

NOTA: durante la frittura ad aria, la spia verde “HEAT ON” si accende e si spegne quando viene raggiunta e mantenuta la corretta temperatura di frittura ad aria.

9.Per garantire una cottura / doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello a metà del timer e controllare il lo stato del cibo. Sollevare il cestello per friggere dal cassetto per girare o scuotere gli alimenti all’interno. Una volta completato, rimettere il cestello per friggere nel cassetto. Se necessario, regolare la temperatura. Il timer continuerà il conto alla rovescia quando il cassetto viene aperto, ma la friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi fino a quando il cassetto non verrà rimesso all’interno.

ATTENZIONE: assicurarsi che il cestello sia bloccato in posizione quando si agitano gli alimenti all’interno. Per evitare danni a persone o cose personali, non premere il pulsante di rilascio del cestello mentre si scuote il cestello di frittura.

AVVERTENZA: è necessario prestare la massima attenzione quando si maneggia il cestello e il cassetto per friggere caldi. Evitare la fuoriuscita di vapore dal cestello e dal cibo.

ATTENZIONE: utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia il cestello della friggitrice ad aria calda.

ATTENZIONE: L'olio caldo può raccogliersi alla base del cassetto. Per evitare il rischio di ustioni o lesioni personali, o per evitare che l'olio venga a contatto con i cibi fritti, sbloccare sempre e rimuovere il cestello di frittura dal cassetto prima di svuotarlo.

Non capovolgere MAI il cassetto con il cestello di frittura ancora attaccato.

NOTA: la friggitrice ad aria può essere spenta in qualsiasi momento ruotando il quadrante del timer su 0.

10. Quando il timer di frittura ad aria impostato è scaduto, verrà emesso un segnale acustico. La friggitrice ad aria si spegnerà automaticamente. Sia la spia rossa “POWER” che la spia verde “HEAT ON” si spegneranno.

11. Scuotere energicamente il cestello / cassetto per friggere e controllare che il cibo sia dorato e ben cotto. Se è necessaria un’ulteriore frittura, impostare la temperatura se lo si desidera e impostare il timer per incrementi di 5 minuti alla volta fino a completa cottura.

12. Lasciare riposare il cibo cotto per 5-10 secondi prima di rimuovere il cassetto del cestello dalla friggitrice ad aria o il cibo dal cestello per friggere.

13. Quando la frittura ad aria è terminata, rimuovere il cassetto dall’apparecchio e posizionarlo su una superficie in piano e resistente al calore. Quindi rimuovere il cestello per friggere dal cassetto.

14. Versare i cibi fritti sui piatti per il servizio a tavola. Riporre prontamente il cestello per friggere nel cassetto e bloccarlo in posizione. Continuare con i lotti successivi, se ve ne sono.

15. **NOTA**: quando il lotto successivo è pronto, il sistema di riscaldamento da 1300 watt della friggitrice ad aria si riscalderà e recupererà rapidamente.

16. Quando tutta la frittura ad aria è completata, ruotare sia la manopola di controllo della temperatura che quella del timer su MIN o 0 (OFF). Sia la spia rossa “POWER” che la spia verde “HEAT ON” si spegneranno.

17. Scollegare la friggitrice ad aria quando non è in uso.

Consigli utili

1. Sia l’olio d'oliva spray o olio vegetale funzionano bene per la frittura ad aria.

2. Usa la friggitrice ad aria per cucinare cibi preconfezionati con una frazione d'olio, in una frazione del tempo necessario! Di norma, la temperatura di cottura della ricetta va ridotta di 10 ℃ e ridurre il tempo di cottura dal 30% al 50% a seconda del cibo e della quantità.

3. Non riempire eccessivamente il cestello di frittura con il cibo. Non riempire MAI il cestello di frittura per più di 2/3.

4. Per ottenere i migliori risultati, alcuni cibi devono essere agitati vigorosamente o girati durante la frittura. Consultare la seguente tabella di frittura ad aria come guida generale.

5. Per evitare un eccesso di vapore e fumi, durante la cottura di cibi naturalmente ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce, potrebbe essere necessario svuotare il grasso dal cassetto del cestello di frittura tra un lotto e l'altro.

6. Asciugare sempre il cibo prima della cottura per favorire la doratura ed evitare il fumo in eccesso.

7. Friggere piccoli lotti di cibi appena impanati. Premere la panatura sul cibo per aiutarlo a farla aderire. Versare nel cestello per friggere in modo che il cibo non si tocchi per consentire il flusso d'aria su tutte le superfici.

8. La friggitrice ad aria può essere utilizzata per riscaldare il cibo. Impostare la temperatura a 140 ℃ per un massimo di 10 minuti.

Tabella di frittura ad aria

AVVERTIMENTO! UTILIZZARE SEMPRE UN TERMOMETRO PER CARNE PER ASSICURARSI CHE CARNE, POLLAME E PESCE SIANO COTTI ACCURATAMENTE PRIMA DI MANGIARLI.

La seguente tabella è intesa solo come guida. La quantità di cibo fritto contemporaneamente, lo spessore o la densità del cibo e se il cibo è fresco, scongelato o congelato sono elementi che possono alterare il tempo di cottura totale necessario.

1.Per garantire una cottura / doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello di frittura a metà del tempo di cottura. Controllare, girare o scuotere energicamente gli alimenti nel cestello. Questo grafico elenca il tempo medio totale di frittura ad aria, i momenti in cui è necessaria un'azione dell'utente e quale azione deve essere intrapresa per ottenere i migliori risultati.

2. Attenzione, friggere lotti più piccoli si tradurrà in tempi di cottura più brevi e in una migliore qualità del cibo. Impostare la temperatura e i tempi di frittura secondo i vostri gusti.

NOTA IMPORTANTE: a meno che il cibo non sia preconfezionato e pre-oliato, per risultati dorati e croccanti, tutti gli alimenti devono essere leggermente oliati prima della frittura.

- L'olio può essere spruzzato o spazzolato direttamente sugli alimenti.
- Gli oli a spruzzo funzionano bene poiché l'olio è distribuito uniformemente e sono necessarie piccole quantità di olio.
- Per garantire risultati croccanti, assicurarsi che gli alimenti siano asciutti prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare pezzi più piccoli per creare più superficie fritta e per risultati più nitidi.
- Sbollentare è un termine che si riferisce alla precottura di cibi a una temperatura inferiore prima di procedere con la frittura ad aria.
- Aggiungere 5 minuti di frittura ad aria per consentire il preriscaldamento della friggitrice ad aria.

CIBO	TEMPERATURA	TEMPO DI FRITTURA AD ARIA	AZIONE
Verdure miste (arrosto)	200℃	15-20 minuti	Agitare
Broccoli (arrosto)	200℃	15-20 minuti	Agitare
Anelli di cipolla (congelati)	200℃	12-18 minuti	Agitare
Bastoncini di formaggio (congelati)	180℃	8-12minuti	—
Patatine fritte dolci (fresche, tagliate a mano, spesse 1/8 a 1/16-pollice)			
Sbollentare (passo1)	160℃	15 minuti	Agitare
Frittura ad aria (passo2)	180℃	10-15 minuti	Agitare
Patatine fritte (fresche, tagliate a mano ,1/4 to 1/3-in.thick)			
Sbollentare (passo1)	160℃	15 minuti	Agitare
Frittura ad aria (passo2)	180℃	10-15 minuti	Agitare
Patatine fritte, sottili (congelate)	200℃	12-16 minuti	Agitare
Polpettone,1lb	180℃	35-40 minuti	—
Hamburger,1/4lb. (fino a 4)	180℃	10-14 minuti	—
Hot Dog /Salsicce	180℃	10-15 minuti	Girare
Alette di pollo (fresche/scongelate) Sbollentare (passo 1)	160℃	15 minuti	Agitare
Frittura ad aria (passo2)	180℃	10 minuti	Agitare
Petto di pollo/bocconcini Sbollentare (passo 1)	180℃	13 minuti	Girare
Frittura ad aria (passo2)	200℃	5 minuti	Agitare
Bocconcini di pollo	180℃	20-30 minuti	Girare
Polpette di pollo (congelati)	180℃	10-15 minuti	Agitare
Pesce gatto (scongelati, abbattuto)	200℃	10-15 minuti	Girare
Bastoncini di pesce (congelati)	200℃	10-15 minuti	Girare
Sfogliatina di mele	200℃	10 minuti	—
Ciambelle	180℃	8 minuti	Girare
Biscotti fritti	180℃	8 minuti	Girare

SI PREGA DI NOTARE:

L'USDA raccomanda di cuocere carni come manzo e agnello, ecc. ad una temperatura interna di 145 ° F / 63 ° C. Il maiale deve essere cotto a una temperatura interna di 160 ° F / 71 ° C e i prodotti a base di pollame devono essere cotti a una temperatura interna di 170 ° F / 77 ° C - 180 ° F / 82 ° C per essere sicuri che eventuali batteri nocivi siano stati sterminati. Quando si riscaldano prodotti a base di carne / pollame, devono essere cotti a una temperatura interna di 74 ° C 165° F.

Istruzioni per la manutenzione dell'utente

Questo apparecchio richiede una manutenzione limitata. Non contiene parti riparabili dall'utente. Qualsiasi intervento che richieda lo smontaggio all'infuori della pulizia deve essere eseguito da un tecnico qualificato per la riparazione di apparecchiature elettriche.

Istruzioni di Cura & Pulizia

AVVERTIMENTO! Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di pulirla.

1. Scollegare la friggitrice ad aria. Rimuovere il cestello dal cassetto. Assicurarsi che il cassetto e il cestello per friggere si siano raffreddati completamente prima di pulirli.

2. Lavare il cassetto e il cestello in acqua calda e sapone. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle parti.

3. Il cestello e il cassetto possono essere messi in lavastoviglie. Per risultati ottimali, posizionalo nella parte superiore della lavastoviglie durante il lavaggio.

4. Passare la parte esterna della friggitrice ad aria con un panno umido morbido e non abrasivo per pulire.

Istruzioni di conservazione

1.Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia scollegata e che tutte le parti siano pulite e si siano asciugate prima di riporle al suo posto.
2. Non riporre mai la friggitrice ad aria calda o bagnata.
3. Conservare la friggitrice ad aria nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto.

US

001-877-644-9366
customerservice@aosom.com

CA

001-855-537-6088
customerservice@aosom.ca

UK

0044-800-240-4004
enquiries@mhstar.co.uk

DE

0049-(0)40-88307530
service@aosom.de

FR

0033-1-84166106
contact@aosom.fr

ES

0034-931294512
atencioncliente@aosom.es

IT

0039-0249471447
clienti@aosom.it

Aosom