



INcsb055V01_EN_DE_ES_FR_IT

800-121



AIR FRYER LUFT FRITEUSE



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTION

EN

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES

USING THE ACCESSORIES

USING THE DIGITAL CONTROL PANEL

COOKING PRESETS

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

COOKING CHART

CLEANING & STORAGE

TROUBLESHOOTING

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

– FOR HOUSEHOLD USE ONLY –

IMPORTANT SAFEGUARDS:

When using electrical units, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Do not touch hot surfaces.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before clearing. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. The use of other accessories that are not intended to be use with this unit is not recommended. Doing so may damage the unit and can cause accidents.
6. Not intended for outdoor use.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
8. Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated over.
9. Extreme caution must be used when moving unit containing hot oil or other hot liquids.
10. To disconnect, transfer the timer to the shutdown and turn the thermostat to the end, then remove plug from the wall outlet.
11. Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance. Do not place anything on top of appliance.
12. During air frying, hot steam is released from the air outlet opening. Keep your hands and face distance from the steam and from the air outlet opening. Also, be careful of hot steam and air when you remove the Fry Pan Basket from the appliance.
13. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.



WARNING

Please immediately cut off circuit and send unit to our Customer Service Department in case of other problems.

Accessories:

The fry pan and fry pan basket become extremely HOT during the cooking process. Do not touch the accessories during and immediately after cooking. Only hold the fry pan by the handle and use caution when removing these items from the unit. Always wear oven mitts or use pot holders when handling potentially hot accessories. Allow everything to cool completely before cleaning.

DO NOT USE UNIT FOR OTHER THAN INTENDED USE

Note: Put the appliance on a surface that is horizontal, even and stable. This appliance is intended normal household use. It is not intended to be used in environments such as staff kitchen of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in motels, bed and breakfast and other residential environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

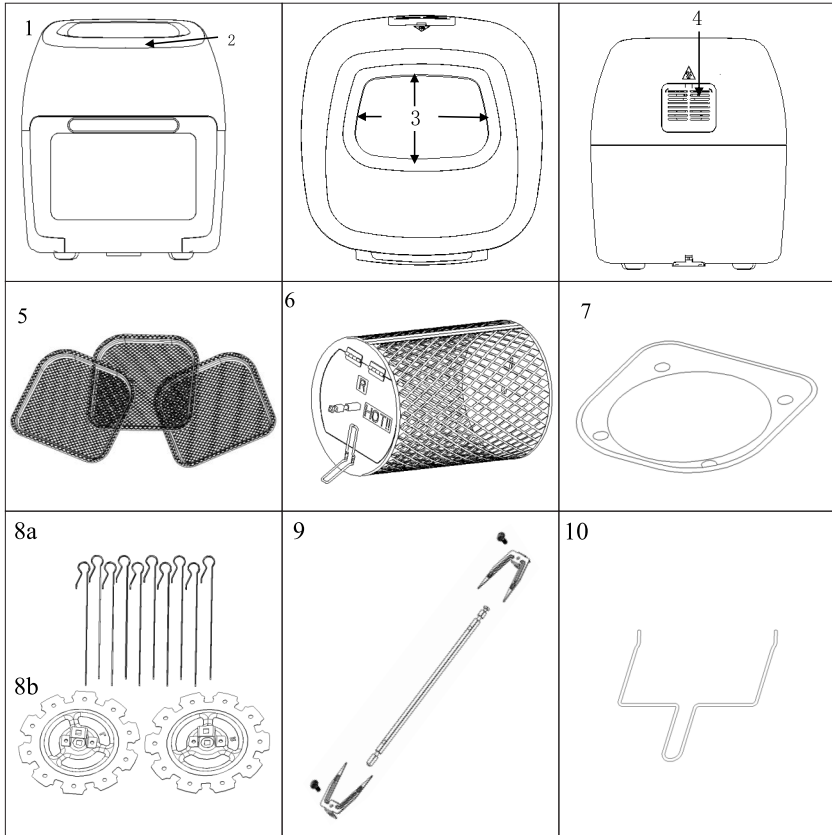
1. Do not place the unit close to flammable materials heating units or wet environments.
2. Height of ingredients placed in the Fry Pan Basket should comply with the directions listed under "Operation Instructions."
3. Do not replace with other parts that are not designed specifically for this AIR FRYER.
4. Do not put and other cooking pans in the Fry Pan basket. Do not replace any parts with other containers.
5. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit immediately and contact customer service.*
6. Do not move the unit while in operation. Only after the AIR FRYER has completely cooled down should you attempt to move it. Always wait for the AIR FRYER to cool down prior to handling it.
7. Never use a towel to block the vent.
8. If any troubles arise during operation, any necessary service must be authorized by the manufacturer for repairs.
9. Do not disassemble the unit on your own or replace any parts.
10. Do not use metal utensils with the coated Fry Pan Basket as this can damage the surface.
11. If the power cord is damaged, do not attempt to operate the unit.*
12. Keep the unit out of reach of children when the unit is operating or cooling down.
13. Keep hands and face away from the vent outlet or where heat or steam is being released.
14. Make sure the Air Fryer is always clean prior to cooking.
15. It is normal for some smoke to escape the unit when heating for the first time.

	 CAUTION
	* Always put the ingredients to be fried in the Fry Pan Basket to prevent direct contact with the heating components. * Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating. * Do not pour oil into the Fry pan, this may create a fire hazard. * Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Parts & Accessories

NOTE: Unpack all listed contents from packaging. Varies by model.
Please remove any clear or blue protective film on the components.

- | | | |
|-------------------------|---|---------------------------|
| 1. Main Unit | 6. Rotating Mesh Basket | 10. Rotisserie Fetch Tool |
| 2. Control Panel | 7. Drip Tray | |
| 3. Air intake Vents | 8a. Skewers (10) | |
| 4. Hot Air Outlet Vents | 8b. Adjustable Skewers Racks (2) | |
| 5. Air Flow Racks | 9. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws | |



5. Air Flow Racks

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

6. Rotating Mesh Basket

Great for fries, roasting nuts and other snacks. Use Rotisserie Fetch Tool to place basket into Unit.

7. Drip Tray

Cook with the Drip Pan in place for easy clean ups.

8a. Skewers

Great for all your kabob recipes, meat, fish or veggies.

8b. Adjustable Skewer Racks

Used when making kabobs. Skewer Racks fit over shaft and lock in place with Set Screws.

9. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and center. Slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with set screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never but never outward towards the ends. NOTE: Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven. Maximum chicken or Roast, 3.5-4lb.

10. Rotisserie Fetch Tool

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Place under Rotisserie Shaft and lift, left side first then gently extract the food.

Important!

Please make sure that your Power Air Fryer Oven has been shipped with the components that you ordered (as some accessories may be sold separately). Check everything carefully before use. If any part is missing or damaged, do not use this product. Contact shipper using the customer service number located in the back of the owner's manual.

NOTE: Some accessories may not be included with the purchase.

**Warning**

Forks, Skewers and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

Using the Accessories

Place Air Flow Racks into Unit

1. Insert Drip Tray into bottom of the Unit.
2. Place Air Flow Racks into Unit by sliding through the side grooves and onto the back lip (fig. A).
3. Place Air Flow Racks closer to the top heating element for faster cooking and added crisp (fig. B)
4. Rotate the Air Flow Racks mid-cycle for even cooking.

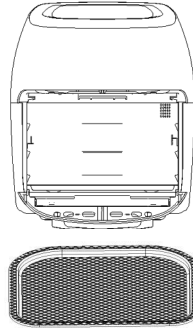


FIG.A

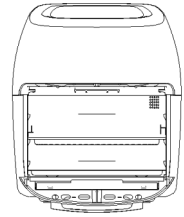
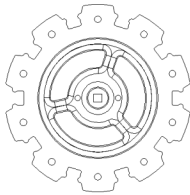


FIG.B

Components

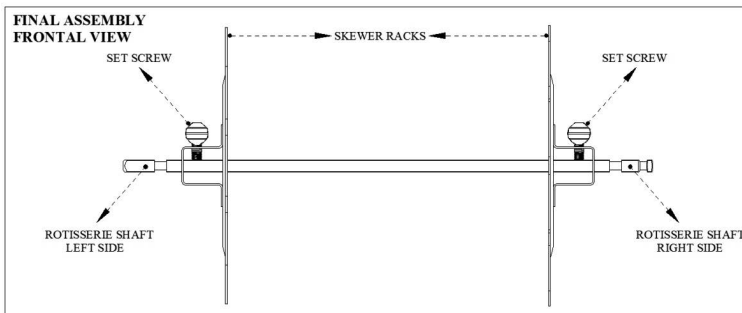
SKEWER RACK(×2)
FRONTAL VIEWROTISSERIE SHAFT
LEFT SIDE

RIGHT SIDE

SKEWERS
(×10)SET SCREWS
(×2)

Rotisserie Shaft & Skewers Racks

1. Place the two Skewer Racks at each end of the Rotisserie Shaft. Make sure the Set Screws are on the outer side of the Rotisserie Shaft.
2. Slightly tighten Set Screws. Do not over tighten as you may need to adjust the tightness after you insert the Skewers.
3. Carefully poke Skewers through food.



Rotisserie Spit Assembly

1. Insert each Skewer point through holes on the left Skewer Rack (fig. C).
2. Squeeze the clip-end of each Skewer as you insert into the opposite Skewer Rack slot to secure.
3. Release clip to securely rest in slot as shown (fig. D).
4. Repeat process 3 through 6 in a uniform manner around the Skewer Rack. Make sure Skewers are evenly spaced.
5. Tighten the Set Screws to make sure they are securely in place.
6. Use caution while inserting the Spit into the Unit to prevent getting poked by the Skewer ends.

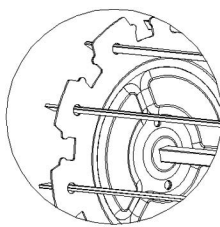


FIG.C-LEFT SIDE

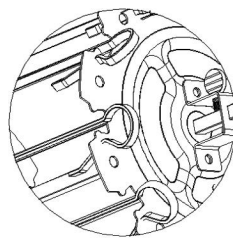
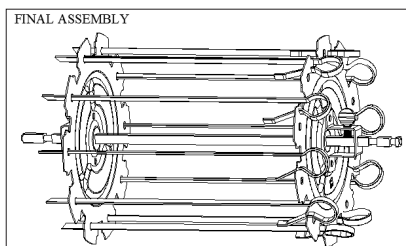


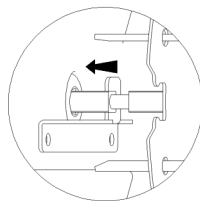
FIG.D-RIGHT SIDE

Place Rotisserie Spit or Rotating Mesh Basket into Unit

1. Insert the left side of the assembled Spit or Basket first into the Rotisserie Shaft socket. Be sure the Rotisserie Shaft is in place to engage rotation (fig. E).
2. Place the right side onto the hanger (fig. F)



Fig. E-Left Side



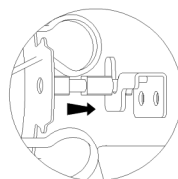
IMPORTANT: See the Final Assembly diagram to help identify the left and right sides of the Rotisserie Shaft before placing it in the Unit. The right side has two notches, and the left has one.

Remove Rotisserie Spit or Rotating Basket from Unit

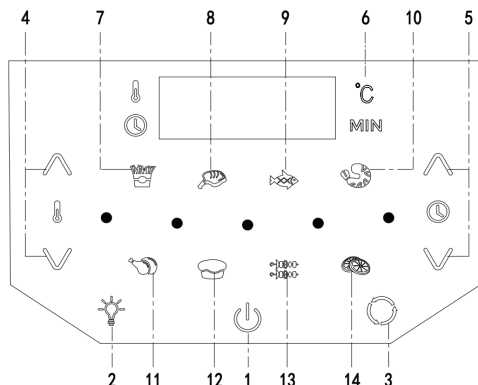
1. Open Unit door to pause cooking cycle or turn Unit off by pressing the Power Button.
2. Insert Rotisserie Fetch tool beneath the Rotisserie Shaft.
3. Lift the right side of the Rotisserie Fetch tool at a slight angle to clear the bracket, then shift to the right until the left side of the Shaft slides out of the Rotisserie Shaft socket.
4. Carefully remove the rotisserie food from the oven.



Fig.F-Right Side



Using the Digital Control Panel



1. Power/Start-Stop Button-Once unit is plugged in, the Power Button will light up.

Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 370° F(190° C) and time of 15 minutes. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down the Unit causing display to go dark immediately and running light to go dark within 20 seconds. The fan will continue running for 20 seconds to "cool down" the Unit.

2. Internal Light-Selecting this button will help you check cooking progress while Unit is in operation.

NOTE: Opening the door during the cooking process will pause the unit. Internal light will illuminate if doors open

3. Rotation Button-Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

4. Temperature Control Button-These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5° F(15° C) intervals starting from 150° F(65° C) to 400° F(200° C). Dehydration is from 90° F(30° C) to 170° F(75° C).

5. Time Control Button- These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 to 60 minutes in all modes except when dehydrating, which uses 30 minute intervals and an operating time from 2 to 24 hours.

6. LED Digital Display-The Digital Numeric Display will switch between Temperature and Time Remaining during the cooking process.

7-14. Cooking Presets-Selecting any of these will set Time and Temperature to a default setting for that particular food. You may override these presets with Time and Temperature Buttons. View presets on the next page.

15. Running Lights-These lights will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 seconds once you shut Unit down

Cooking Presets

Preset Button Cooking Chart

*Cooking time for whole roasted chicken will vary with weight. Use meat thermometer to check internal temperature as per chart below

Preset Button	Temperature	Time
7.French Fries	400° F(200° C)	15mins
8.Steaks/Chops	370° F(185° C)	25mins
9.Fish	390° F(200° C)	15mins
10.Shrimp	320° F(160° C)	12mins
11.Chicken	370° F(185° C)	40mins
12.Baking	350° F(175° C)	30mins
13.Rotisserie	400° F(200° C)	30mins
14.Dehydrator*	90° F(30° C)	4hrs.(*2-24hrs.)

Using the Power Air Fryer Oven Without Presets

Once you are familiar with the Power Air Fryer Oven you may want to experiment with your own.



Warning

Never use a cooking vessel filled with cooking oil or any other liquid with this unit! Fire hazard or personal injury could result.

Internal Temperature Meat Chart

This chart should be used to check the internal temperature for cooked meats. USDA Food Safety Standards.

Food	Type	Internal Temperature
Beef & Veal	Ground	160° F(70° C)
	Steaks, roasts-medium	160° F(70° C)
	Steaks, roasts-rare	145° F(63° C)
Chicken & Turkey	Breasts	165° F(75° C)
	Ground, stuffed	165° F(75° C)
	Whole bird, legs, thighs, wings	165° F(75° C)
Fish & Shellfish	Any type	145° F(63° C)
Lamb	Ground	160° F(70° C)
	Steaks, roasts-medium	160° F(70° C)
	Steaks, roasts-rare	145° F(63° C)
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	160° F(70° C)
	Fully cooked ham	140° F(60° C)

General Operating Instructions

Before using the Power Air Fryer Oven for the first time

1. Read all material and warning stickers and labels.
2. Remove all packing materials, labels and stickers.
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.
NOTE: Only the accessories are dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the cooking Unit with a clean moist cloth.

NOTE: Never wash or submerge the cooking Unit in water.

NOTE: When using this unit, never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.

Preparing for Use

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat resistant surface.
2. Select the cooking accessory for your recipe.

A Versatile Appliance

The Power Air Fryer Oven is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time / temperature settings and proper food quantities.



WARNING

- **NEVER** put anything on top of the appliance.
- **NEVER** cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.
- **NEVER** fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.
- **NEVER** use the Oven Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the Oven Door or cause the Unit to tip. Personal injury could result.
- **ALWAYS** use oven mitts when removing hot Air Flow Racks.

Cooking with the Power Air Fryer Oven

1. Place the ingredients on an Air Flow Rack, one of the Rotisserie accessories, or in the Rotating Mesh Basket.
2. Put the Air Flow Rack, Rotating Mesh Basket or Rotisserie Spit, into the unit and shut the oven door. Plug the power cord into the 120V, dedicated outlet.
3. When Rotating Mesh Basket or Rotisserie and food is in place, Press the Power Button once (page 10, fig.1)
4. Select a preset function (page 10, figs.7-14) or manually set the Temperature and then the Time (page 10, figs.4 and 5). Refer to the detailed Control Panel instructions on page 11.
5. If a preset function was selected, the Unit will automatically start the cooking cycle. On the other hand, if the Temperature and Time were set manually, you need to press the Power Button to begin the cooking cycle.

NOTE: You may open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress.

NOTE: Consult the Charts in this manual or the Recipe Books to determine the correct settings.

TIPS

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- "Flipping" or turning smaller sized foods halfway through the cooking process, assures that all the pieces are evenly fried.
- Misting a bit of vegetable oil to fresh potatoes is suggested for a crispier result.
- When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the Power
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Power Air Fryer Oven when baking a cake or quiche. A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.
- You can use the Power Air Fryer Oven to reheat foods. Simply set the temperature to 300° F (150° C) for up 10 minutes.

Important

Removing Cooked or Hot Food

When removing cooked or hot food use the Rotisserie Fetch Tool (fig. A), or oven Mitts. Fetch Tool can also be used with Rotisserie Spit.

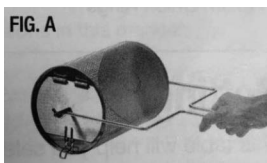


FIG. A

WARINIG

- During the cooking process, the Rotating Mesh Basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat resistant surface nearby to set it down on. **NEVER** place the Rotating Mesh Basket directly on a counter top or table.
- Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to **AVOID INJURY**.

Food Item	Min-Max	Time*	Temperature	Comments
Thin Frozen Fries	1 1/4-3 cups	15-16 min.	400° F(200° C)	
Thick Frozen Fries	1 1/4-3 cups	15-20 min.	400° F(200° C)	
Homemade Fries	1 1/4-3 1/4 cups	10-16 min.	400° F(200° C)	Add 1/2 tbsp.oil
Homemade Potato Wedges	1 1/4-3 1/4 cups	18-22 min.	360° F(182° C)	Add 1/2 tbsp.oil
Homemade Potato Cubes	1 1/4-3 cups	12-18 min.	360° F(182° C)	Add 1/2 tbsp.oil
Hash Browns	1 cup	15-18 min.	360° F(182° C)	
Potato Gratin	2 cups	15-18 min.	400° F(200° C)	
Steak	1/4-1.1 lb.	8-12 min.	360° F(182° C)	
Pork Chops	1/4-1.1 lb.	10-14 min.	360° F(182° C)	
Hamburger	1/4-1.1 lb.	7-14 min.	360° F(182° C)	
Sausage Roll	1/4-1.1 lb.	13-15 min.	400° F(200° C)	
Chicken Drumsticks	1/4-1.1 lb.	18-22 min.	360° F(182° C)	
Chicken Breast	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	360° F(182° C)	
Spring Rolls	1/4-3/4 lb.	15-20 min.	400° F(200° C)	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	400° F(200° C)	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	1/4-1.1 lb.	6-10 min.	400° F(200° C)	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	1/4-1.1 lb.	8-10 min.	360° F(182° C)	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	1/4-1.1 lb.	10 min.	320° F(160° C)	
Cake	1 1/4 cups	20-25 min.	320° F(160° C)	Use baking tin
Quiche	1 1/2 cups	20-22 min.	360° F(182° C)	Use baking tin/oven dish
Muffins	1 1/4 cups	15-18 min.	400° F(200° C)	Use baking tin
Sweet Snacks	1 1/2 cups	20 min.	320° F(160° C)	Use baking tin/oven dish
Frozen Onion Rings	1 lb.	15 min.	400° F(200° C)	

The table above will help you choose the basic settings for the ingredients selected.

*Add 3 minutes to cooking time when starting with a cold appliance.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

Settings

This table will help you select the correct temperature and time for best results. As you become more familiar with the Power Air Fryer Oven cooking process, you may adjust these settings to suite you own personal

Tip

Set the Timer to 1/2 the time needed for the recipe and the Timer bell will alert you when it's time to "flip" your food. When you hear the timer bell, the pre-set preparation time has elapsed.

Cleaning & Storage**Cleaning**

Clean the Power Air Fryer Oven after each use. The Rotating Mesh Basket and other accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked on food should be soaked for easy removal in warm soapy water.

- 1.Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- 2.Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
- 3.To clean the oven door, remove it by lifting it to a 45° angle while gently pulling upward. Clean both sides with warm soapy water on a damp cloth.

Do not soak or submerge the door in water or wash in the dishwasher.

- 4.Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent and a nonabrasive sponge.
- 5.If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

Storage

- 1.Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- 2.Make sure all components are clean and dry.
- 3.Place the appliance in the clean, dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The Power Air Fryer Oven does not work	The appliance is not plugged in. You have not turned the Unit on, by setting the preparation time & temperature	Plug power cord into wall socket With basket in place, set the Temperature and Time. Check that door is closed.
Food not cooked	The Rotating Mesh Basket is overloaded. The temperature is set too low.	Use smaller batches for more even frying. Raise Temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be "turned" during the cooking process.	See General Operations in this manual.
White smoke coming from Unit	Oil is being used. Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Wipe down to remove excess oil. Clean the Rotating Mesh Basket after each use.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used. Potatoes not rinsed properly during preparation.	Use fresh, firm potatoes. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries air not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller. Add a bit more Oil.
Door came off	Door came off the hinge	As the door is slightly open (about 1 inch/2.5cm from the closed position), align the hinge so the joints fall into the slots. Then close the door.

Electrical Specifications

Voltage	Frequency	Wattage
220-240V ~	50-60Hz	1800W

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

DE
INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

TEILE UND ZUBEHÖR

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

VERWENDUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDS

GARVOREINSTELLUNGEN

ALLGEMEINE BEDIENUNGSANWEISUNGEN

GARZEITENTABELLE

REINIGUNG & AUFBEWAHRUNG

FEHLERSUCHE

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

– NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH –

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN:

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten Sie immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen, einschließlich der folgenden, treffen:

1. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
2. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
5. Die Verwendung von anderem Zubehör, das nicht für dieses Gerät vorgesehen ist, wird nicht empfohlen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und Unfälle verursachen.
6. Nicht für die Verwendung im Freien geeignet.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tisch- oder Thekenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
8. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen heißen Ofen aufstellen.
9. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
10. Um es vom Stromnetz zu trennen, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf Ausschalten, drehen Sie den Thermostat auf den Anschlag und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
11. Stellen Sie das Gerät niemals gegen die Wand oder andere Geräte. Auf der Rückseite sollten mindestens 3 Zoll Freiraum sein. Linke/rechte Seiten und die Oberseite des Geräts. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
12. Während des Frittierens mit Luft wird heißer Dampf aus der Luftaustrittsöffnung entweichen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Dampf und von der Luftaustrittsöffnung fern. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Gerät nehmen.
13. Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten bei der Entnahme goldgelb und nicht dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste.

**WARNUNG**

Bei anderen Problemen schalten Sie bitte sofort den Strom ab und senden Sie das Gerät an unseren Kundendienst.

Zubehör:

Die Pfanne und der Frittierkorb werden während des Garvorgangs extrem HEISS. Berühren Sie das Zubehör während und unmittelbar nach dem Garen nicht. Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an und seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Teile aus dem Gerät nehmen. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen, wenn Sie potenziell heißes Zubehör anfassen. Lassen Sie alles vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

GERÄT NICHT FÜR ANDERE ALS DEN VORGESEHENEN ZWECK VERWENDEN

Hinweis: Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche. Dieses Gerät ist für den normalen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Betriebsküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnbereichen bestimmt.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

1. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Heizgeräten oder in feuchter Umgebung auf.
2. Die Höhe der in den Frittierkorb eingelegten Zutaten sollte den unter „Bedienungsanweisungen“ aufgeführten Anweisungen entsprechen.
3. Verwenden Sie keine Ersatzteile, die nicht speziell für diese LUFTFRITTEUSE entwickelt wurden.
4. Legen Sie keinen anderen Kochtopf in den Frittierkorb. Ersetzen Sie keine Teile durch andere Behälter.
5. Wenn während des Betriebs viel Rauch aus der Lüftungsöffnung austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an den Kundendienst.
6. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Versuchen Sie erst, die LUFTFRITTEUSE zu bewegen, wenn sie vollständig abgekühlt ist. Warten Sie immer, bis die LUFTFRITTEUSE abgekühlt ist, bevor Sie sie anfassen.
7. Verwenden Sie niemals ein Handtuch, um die Lüftungsöffnung zu blockieren.
8. Treten während des Betriebes Störungen auf, so ist die erforderliche Reparatur durch den Hersteller zu autorisieren.
9. Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und ersetzen Sie keine Teile.
10. Verwenden Sie für den beschichteten Frittierkorb keine Metallutensilien, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
11. Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn das Stromkabel beschädigt ist.
12. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn das Gerät in Betrieb ist oder abkühlt.
13. Halten Sie Hände und Gesicht von der Entlüftungsöffnung oder der Stelle, an der Hitze oder Dampf freigesetzt wird, fern.
14. Achten Sie darauf, dass die Luftfritteuse vor dem Garen immer sauber ist.
15. Es ist normal, dass beim ersten Aufheizen etwas Rauch aus dem Gerät austritt.

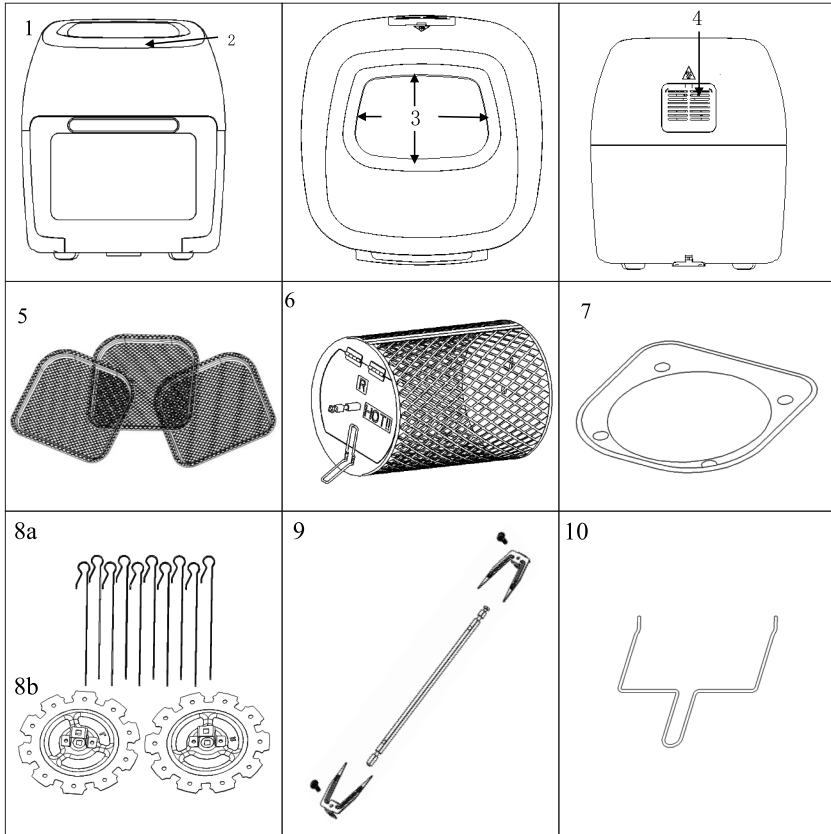
VORSICHT



- * Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Frittierkorb, um einen direkten Kontakt mit den Heizkomponenten zu vermeiden.
- * Decken Sie die Luftein- und -auslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- * Gießen Sie kein Öl in die Pfanne, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- * Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

HINWEIS: Packen Sie alle aufgeführten Teile aus der Verpackung aus. Variiert je nach Modell. Bitte entfernen Sie alle durchsichtigen oder blauen Schutzfolien von den Komponenten.

- | | | |
|------------------------------|--|------------------------------------|
| 1. Hauptgerät | 6. Drehgitterkorb | 10. Rotisserie-Entnahmevorrichtung |
| 2. Bedienfeld | 7. Tropfschale | |
| 3. Lufteinlassschlitze | 8a. Spieße (10) | |
| 4. Heißluft-Auslassöffnungen | 8b. Einstellbare Spießregale (2) | |
| 5. Luftstromregale | 9. Rotisserieschleife, Gabeln und Stellschrauben | |



5. Luftstromregale

Kann nicht nur zum Dehydrieren, sondern auch zum Garen von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

6. Drehgitterkorb

Ideal für Pommes frites, geröstete Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie die Rotisserie-Entnahmevorrichtung, um den Korb in das Gerät zu setzen.

7. Tropfschale

Garen Sie mit dem eingesetzten Fettabscheider, um die Reinigung zu erleichtern.

8a. Spieße

Ideal für alle Ihre Kabob-Rezepte, Fleisch, Fisch oder Gemüse.

8b. Verstellbare Spießregale

Werden bei der Zubereitung von Spießen verwendet. Die Spießregale passen über die Welle und werden mit Stellschrauben befestigt.

9. Rotisseriewelle, Gabeln und Stellschrauben

Wird für Braten und ganze Hähnchen verwendet. Drücken Sie die Welle der Länge nach mittig durch das Fleisch. Schieben Sie die Gabeln von einem Ende der Welle in das Fleisch, und befestigen Sie sie mit den Stellschrauben. An der Welle befinden sich Vertiefungen für die Stellschrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin einstellen, aber niemals nach außen zu den Enden hin. HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der Braten oder das Hähnchen nicht zu groß ist, um sich frei im Ofen drehen zu können. Maximales Hähnchen oder Braten, 3,5–4 Pfund.

10. Rotisserie-Entnahmevorrichtung

Zum Herausnehmen von garen Braten und Hähnchen, die mit der Rotisserie- oder Spießmethode zubereitet wurden. Unter die Rotisseriewelle stellen und die linke Seite zuerst anheben, dann die Speisen vorsichtig herausziehen.

Wichtig

Bitte vergewissern Sie sich, dass Ihr Power Luftfritteuse-Ofen mit den von Ihnen bestellten Komponenten geliefert wurde (da einige Zubehörteile separat verkauft werden können). Prüfen Sie alles sorgfältig vor dem Gebrauch. Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an den Spediteur unter der Kundendienstnummer, die Sie auf der Rückseite des Bedienungshandbuchs finden.

HINWEIS: Einige Zubehörteile sind möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten.



Warnung

Gabeln, Spieße und andere Metallteile dieses Geräts sind scharf und werden während des Gebrauchs extrem heiß. Seien Sie sehr vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie schützende Ofenhandschuhe oder Handschuhe.

Verwendung des Zubehörs Luftstromregale in das Gerät einsetzen

1. Setzen Sie den Fettabscheider in den Boden des Geräts ein.
2. Setzen Sie die Luftstromregale in das Gerät ein, indem Sie sie durch die seitlichen Rillen und auf die hintere Lippe schieben (Abb. A).
3. Platzieren Sie die Luftstromregale näher am oberen Heizelement, um ein schnelleres Garen und mehr Knusprigkeit zu erreichen (Abb. B).
4. Drehen Sie die Luftstromregale in der Mitte des Zyklus für gleichmäßiges Garen.

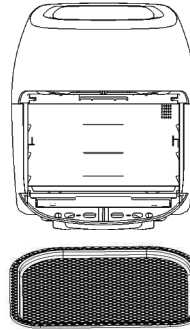


ABB.A

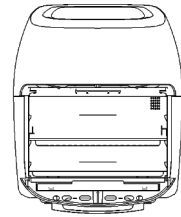
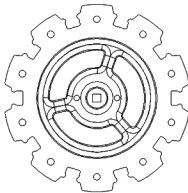


ABB.B

Bestandteile

SPIESSREGALE (x2)
VORDERE ANSICHTROTISSERIEWELLE
LINKE SEITE

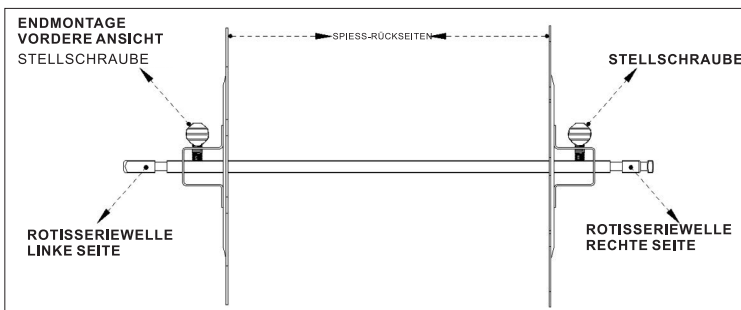
RECHTE SEITE

SPIESSE STELLSCHRAUBEN
(x10)

(x2)

Rotisserieswelle & Spießregale

1. Platzieren Sie die beiden Spießregale an jedem Ende der Rotisserieswelle. Vergewissern Sie sich, dass sich die Stellschrauben an der Außenseite der Rotisserieswelle befinden.
2. Ziehen Sie die Stellschrauben leicht an. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, da Sie die Festigkeit nach dem Einsetzen der Spieße eventuell noch anpassen müssen.
3. Stechen Sie die Spieße vorsichtig durch das Essen



Montage des Drehspießes

1. Führen Sie jede Spießspitze durch die Löcher am linken Spießregal (Abb. C).
2. Drücken Sie das Clipende jedes Spießes beim Einführen in den gegenüberliegenden Schlitz des Spießregals zusammen, um ihn zu sichern.
3. Lassen Sie den Clip los, damit er sicher im Schlitz sitzt (Abb. D).
4. Wiederholen Sie die Vorgänge 3 bis 6 gleichmäßig um das Spießregal herum. Achten Sie darauf, dass die Spieße gleichmäßig verteilt sind.
5. Ziehen Sie die Stellschrauben an, um sicherzugehen, dass sie fest sitzen.
6. Seien Sie beim Einsetzen des Spießes in das Gerät vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Enden der Spieße verletzen.

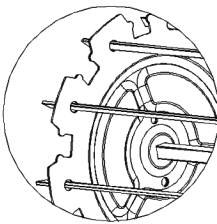


ABB. C-LINKE SEITE

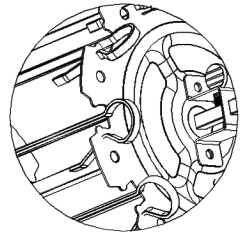
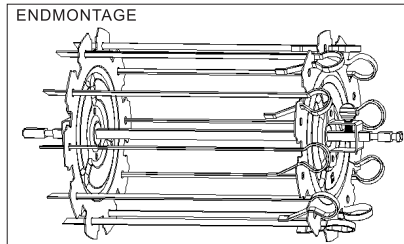


ABB. D-RECHTE SEITE

Den Drehspieß oder den Drehgitterkorb in das Gerät einsetzen

1. Stecken Sie die linke Seite des montierten Drehspießes oder Korbes zuerst in die Aufnahme der Rotisseriegabel. Vergewissern Sie sich, dass die Rotisseriegabel in der richtigen Position ist, um die Drehung zu ermöglichen (Abb. E).
2. Setzen Sie die rechte Seite auf die Aufhängung (Abb. F)

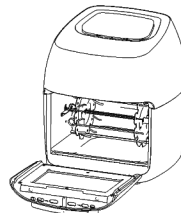
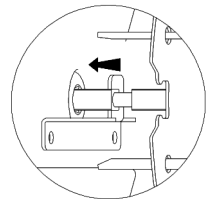


Abb. E-Linke



Entfernen Sie den Drehspieß oder den Drehgitterkorb vom Gerät

1. Öffnen Sie die Gerätetür, um den Garvorgang zu unterbrechen oder schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste aus.
2. Führen Sie das Rotisserie-Entnahmewerkzeug unter die Rotisseriegabel ein.
3. Heben Sie die rechte Seite des Rotisserie-Entnahmewerkzeugs in einem leichten Winkel an, um die Halterung freizugeben, und schieben Sie es dann nach rechts, bis die linke Seite der Welle aus der Halterung der Rotisseriegabel gleitet.
4. Nehmen Sie das Rotisseriegut vorsichtig aus dem Ofen.

WICHTIG: Schauen Sie sich die Abbildung der Endmontage an, um die linke und rechte Seite der Rotisserie zu identifizieren, bevor Sie sie in das Gerät einsetzen. Die rechte Seite hat zwei Kerben, die linke eine.

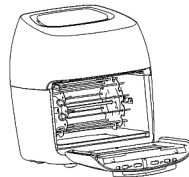
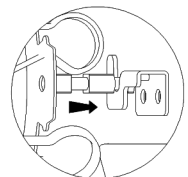
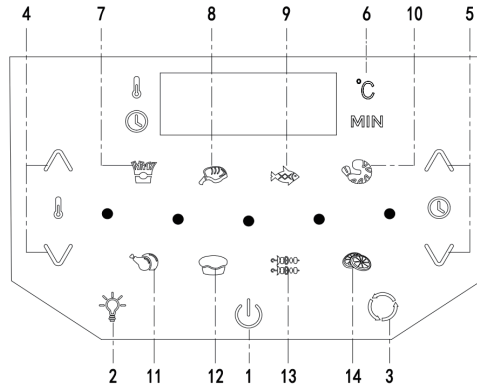


Abb. F-Rechte Seite



Verwendung des digitalen Bedienfelds



1. Ein-/Aus-/Start-Stopp-Taste: Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Ein-/Aus-Taste auf. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste einmal drücken, leuchtet das gesamte Bedienfeld auf. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste ein zweites Mal drücken, wird der Garvorgang mit der Standardtemperatur von 370 °F (190 °C) und einer Dauer von 15 Minuten gestartet. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste zu irgendeinem Zeitpunkt während des Garvorgangs drücken, schaltet sich das Gerät ab, so dass die Anzeige sofort dunkel wird und die Betriebsanzeigeleuchte innerhalb von 20 Sekunden erlischt. Das Gebläse läuft noch 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät „abzukühlen“.

2. Innenbeleuchtung - Wenn Sie diese Taste wählen, können Sie den Fortschritt des Garvorgangs überprüfen, während das Gerät in Betrieb ist. **HINWEIS:** Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wird das Gerät angehalten. Bei geöffneter Tür leuchtet die Innenbeleuchtung auf.

3. Rotationstaste: Wählen Sie diese Taste, wenn Sie etwas im Rotisserie-Modus zubereiten möchten. Die Funktion kann mit jeder Voreinstellung verwendet werden. Das Symbol blinkt, wenn es benutzt wird.

4. Temperaturregelungstaste - Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur in Schritten von 5 °F (15 °C) von 150 °F (65 °C) bis 400 °F (200 °C) erhöhen oder senken. Die Dehydrierung erfolgt von 90 °F (30 °C) bis 170 °F (75 °C).

5. Zeitregelungstaste - Mit diesen Tasten können Sie die Garzeit auf die Minute genau einstellen, von 1 bis 60 Minuten in allen Modi, außer beim Dehydrieren, bei dem 30-Minuten-Intervalle und eine Betriebszeit von 2 bis 24 Stunden verwendet werden.

6. LED-Digitalanzeige - Die Digitale Numerische Anzeige schaltet während des Garvorgangs zwischen Temperatur und Restzeit um.

7-14. Garvoreinstellungen: Wenn Sie eine dieser Voreinstellungen wählen, werden Zeit und Temperatur auf eine Standardeinstellung für die betreffenden Speisen gesetzt. Sie können diese Voreinstellungen mit den Tasten für Zeit und Temperatur überschreiben. Die Voreinstellungen finden Sie auf der nächsten Seite.

15. Betriebsanzeigeleuchten - Diese Leuchten blinken nacheinander während des Garvorgangs und blinken bis zu 20 Sekunden weiter, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Garvoreinstellungen

Gartabelle mit Voreinstelltaste

*Die Garzeit für ganze Brathähnchen hängt vom Gewicht ab. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur gemäß der Tabelle unten zu prüfen.

Voreinstellungstaste	Temperatur	Zeit
7. Pommes Frites	400° F(200° C)	15 Minuten
8. Steaks/Koteletts	370° F(185° C)	25 Minuten
9. Fisch	390° F(200° C)	15 Minuten
10. Garnelen	320° F(160° C)	12 Minuten
11. Hähnchen	370° F(185° C)	40 Minuten
12. Backen	350° F(175° C)	30 Minuten
13. Rotisserie	400° F(200° C)	30 Minuten
14. Trockner*	90° F(30° C)	4 Std. (* 2 - 24 Std.)

Verwendung des Power Luftfritteuse Ofens ohne Voreinstellungen

Wenn Sie sich mit dem Power Luftfritteuse Ofen vertraut gemacht haben, möchten Sie vielleicht selber experimentieren.



Warnung

Verwenden Sie niemals ein mit Speiseöl oder einer anderen Flüssigkeit gefülltes Kochgefäß mit diesem Gerät! Es besteht Brandgefahr oder Verletzungsgefahr.

Innentemperatur-Fleisch-Tabelle

Diese Tabelle sollte verwendet werden, um die Innentemperatur von gekochtem Fleisch zu überprüfen. USDA Lebensmittelsicherheitsstandards.

SPEISEN	Typ	Innentemperatur
Rindfleisch und Kalbfleisch	Boden	160° F(70° C)
	Steaks, Braten - mittel	160° F(70° C)
	Steaks, Braten-rot	145° F(63° C)
Hähnchen und Pute	Brust	165° F(75° C)
	Gemahlen, gefüllt	165° F(75° C)
	Ganzer Vogel, Keulen, Schenkel, Flügel	165° F(75° C)
Fisch und Schalentiere	Jede Art	145° F(63° C)
Lamm	Boden	160° F(70° C)
	Steaks, Braten - mittel	160° F(70° C)
	Steaks, Braten - rot	145° F(63° C)
Schweinefleisch	Koteletts, Hackfleisch, Rippchen, Braten	160° F(70° C)
	Durchgekochter Schinken	140° F(60° C)

Allgemeine Bedienungsanweisungen

Vor der Erstbenutzung des Power Luftfritteuse-Ofens

1. Lesen Sie alle Material- und Warmaufkleber und Etiketten.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber.
3. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die beim Garen verwendet werden, mit warmem Seifenwasser. HINWEIS: Nur die Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Kocheinheit mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

HINWEIS: Die Gareinheit niemals in Wasser waschen oder eintauchen.

HINWEIS: Füllen Sie bei der Verwendung dieses Geräts niemals ein Kochgefäß mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. Dieses Gerät gart nur mit Heißluft.

Vorbereitung für die Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und hitzebeständige Oberfläche.
2. Wählen Sie das Garzubehör für Ihr Rezept.

Ein vielseitiges Gerät

Der Power Luftfritteuse-Ofen ist für das Garen einer Vielzahl Ihrer Lieblings Speisen geeignet. Die Diagramme und Tabellen in diesem Handbuch und der Rezeptanleitung helfen Ihnen, hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Beziehen Sie sich bitte auf diese Informationen, um die richtigen Zeit-/Temperatureinstellungen und die richtigen Speisemengen zu erhalten.

Warnung

- Legen Sie **NIEMALS** etwas auf das Gerät.
- Decken Sie **NIEMALS** die Lüftungsschlitze an der Ober- und Rückseite des Geräts ab.
- Füllen Sie **NIEMALS** ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeiten jeglicher Art. Dieses Gerät gart nur mit Heißluft.
- Verwenden Sie die Ofentür **NIEMALS** als Ablage für einen heißen, mit Speisen gefüllten Frittierkorb. Der heiße Frittierkorb könnte die Ofentür beschädigen oder das Gerät zum Umkippen bringen. Personenschäden könnten die Folge sein.
- Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Luftstromregale entfernen.

Garen mit dem Power Luftfritteuse-Ofen

1. Legen Sie die Zutaten auf ein Luftstromregal, eines der Rotisserie-Zubehörteile oder in den Drehgitterkorb.
2. Setzen Sie das Luftstromregal, den Drehgitterkorb oder den Drehspeiß in das Gerät ein und schließen Sie die Ofentür. Stecken Sie das Stromkabel in die dafür vorgesehene Steckdose (220-240 V).
3. Wenn der Drehgitterkorb oder der Drehspeiß und die Speisen eingelegt sind, drücken Sie einmal die Einschalttaste (Seite 11, Abb. 1)
4. Wählen Sie eine voreingestellte Funktion (Seite 11, Abb. 7-14) oder stellen Sie manuell die Temperatur und dann die Zeit ein (Seite 11, Abb. 4 und 5). Siehe die ausführliche Anleitung zum Bedienfeld auf Seite 11.
5. Wenn eine voreingestellte Funktion gewählt wurde, startet das Gerät automatisch den Garvorgang. Wurden die Temperatur und die Zeit hingegen manuell eingestellt, müssen Sie die Einschalttaste drücken, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Sie können die Ofentür jederzeit während des Vorgangs öffnen, um die Rotisserie zu beobachten und den Fortschritt zu überprüfen.

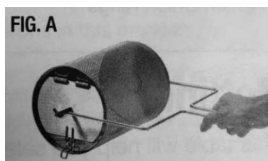
HINWEIS: Konsultieren Sie die Tabellen in diesem Handbuch oder die Rezeptbücher, um die richtigen Einstellungen zu ermitteln.

Tipps

- Kleinere Speisenstücke benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.
- Große Mengen an Speisen benötigen nur eine etwas längere Garzeit als kleinere Mengen.
- „Umdrehen“ oder wenden kleinerer Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs sorgt dafür, dass **alle** Stücke gleichmäßig frittiert werden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis empfiehlt es sich, etwas Pflanzenöl auf frische Kartoffeln zu sprühen.
- Wenn Sie ein wenig Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Garen.
- Snacks, die normalerweise im Ofen zubereitet werden, können auch im Power Luftfritteuse-Ofen zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt ebenfalls eine kürzere Garzeit als selbst gemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Power Luftfritteuse-Ofen, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen. Auch beim Garen von zerbrechlichem oder gefülltem Essen empfiehlt sich eine Form oder Schale.
- Sie können den Power Luftfritteuse-Ofen auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie einfach die Temperatur auf 300 °F (150 °C) für bis zu 10 Minuten ein.

Wichtig

Herausnehmen von garen oder heißen Speisen
Verwenden Sie zum Herausnehmen garer oder heißer Speisen das Rotisserie-Entnahmegerät (Abb. A) oder Ofenhandschuhe. Die Entnahmevorrichtung kann auch mit dem Drehspeiß verwendet werden.



Warnung

- Während des Garvorgangs werden der Drehgitterkorb und andere Zubehörteile sehr heiß. Wenn Sie ihn herausnehmen, um den Fortschritt zu überprüfen, stellen Sie sicher, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe haben, auf die Sie ihn abstellen können. Stellen Sie den Drehgitterkorb **NIEMALS** direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
- Das Kochzubehör wird während des Luftfrittivorgangs heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe und gehen Sie vorsichtig damit um, um **VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN**.

Speise	Min-Max	Zeit*	Temperatur	Kommentare
Dünne Tiefkühl-Pommes frites	1 1/4-3 cups	15-16 min.	400° F(200° C)	
Dicke gefrorene Pommes Frites	1 1/4-3 cups	15-20 min.	400° F(200° C)	
Hausgemachte Pommes Frites	1 1/4-3 1/4 cups	10-16 min.	400° F(200° C)	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	1 1/4-3 1/4 cups	18-22 min.	360° F(182° C)	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	1 1/4-3 cups	12-18 min.	360° F(182° C)	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hash Browns	1 cup	15-18 min.	360° F(182° C)	
Kartoffelgratin	2 cups	15-18 min.	400° F(200° C)	
Steak	1/4-1.1 lb.	8-12 min.	360° F(182° C)	
Schweinekoteletts	1/4-1.1 lb.	10-14 min.	360° F(182° C)	
Hamburger	1/4-1.1 lb.	7-14 min.	360° F(182° C)	
Wurstsemmel	1/4-1.1 lb.	13-15 min.	400° F(200° C)	
Hühnerkeulen	1/4-1.1 lb.	18-22 min.	360° F(182° C)	
Hühnerbrust	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	360° F(182° C)	
Frühlingsrollen	1/4-3/4 lb.	15-20 min.	400° F(200° C)	Ofenfertige Fischstäbchen verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	400° F(200° C)	Ofenfertige Fischstäbchen verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	1/4-1.1 lb.	6-10 min.	400° F(200° C)	Ofenfertige Fischstäbchen verwenden
Mozzarella-Stäbchen	1/4-1.1 lb.	8-10 min.	360° F(182° C)	Ofenfertige Fischstäbchen verwenden
Gefülltes Gemüse	1/4-1.1 lb.	10 min.	320° F(160° C)	
Kuchen	1 1/4 cups	20-25 min.	320° F(160° C)	Backform verwenden
Quiche	1 1/2 cups	20-22 min.	360° F(182° C)	Backform/Ofenform verwenden
Muffins	1 1/4 cups	15-18 min.	400° F(200° C)	Backform verwenden
Süße Snacks	1 1/2 cups	20 min.	320° F(160° C)	Backform/Ofenform verwenden
Eingefrorene Zwiebelringe	1 lb.	15 min.	400° F(200° C)	

Die obige Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die ausgewählten Zutaten.

*Wenn Sie mit einem kalten Gerät beginnen, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu.
HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Angaben sind. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die besten Einstellungen für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Einstellungen

Diese Tabelle hilft Ihnen, die korrekte Temperatur und Dauer für die besten Ergebnisse auszuwählen. Je mehr Sie sich mit dem Kochvorgang des Power Luftfritteuse-Ofen vertraut machen, desto besser können Sie diese Einstellungen an Ihre persönlichen Vorlieben anpassen.

Tipp

Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Zeit ein, die für das Rezept benötigt wird, und die Klingel des Timers macht Sie darauf aufmerksam, dass es' Zeit ist, Ihre Speisen zu „wenden“. Wenn Sie die Klingel des Timers hören, ist die voreingestellte Zubereitungszeit bereits verstrichen.

Reinigung & Aufbewahrung

REINIGUNG

Reinigen Sie den Power Luftfritteuse-Ofen nach jedem Gebrauch. Der Drehgitterkorb und andere Zubehörteile sind aus haltbarem Edelstahl und spülmaschinenfest. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien für diese Oberflächen. Anhaftende Speisen sollten zum leichten Entfernen in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

1. Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
3. Um die Ofentür zu reinigen, heben Sie sie in einem 45°-Winkel an und ziehen Sie sie vorsichtig nach oben. Reinigen Sie beide Seiten mit warmer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.
Durchnässen Sie die Tür nicht, tauchen Sie sie nicht in Wasser und waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Falls erforderlich, entfernen Sie unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom oberen Sieb.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es gründlich abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Power Luftfritteuse-Ofen funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen. Sie haben das Gerät nicht eingeschaltet, indem Sie die Garzeit und Temperatur eingestellt haben.	Stecken Sie das Stromkabel in die Steckdose und stellen Sie die Temperatur und die Garzeit ein, nachdem der Gitter eingebaut ist. Prüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
Speisen werden nicht gar.	Der Drehgitterkorb ist überlastet. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Verwenden Sie kleinere Mengen, um ein gleichmäßigeres Frittieren zu erzielen. Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie den Garvorgang fort.
Die Speisen werden nicht gleichmäßig frittiert	Einige Speisen müssen während des Garvorgangs „gewendet“ werden.	Siehe Allgemeine Bedienung in diesem Handbuch
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Es wird Öl verwendet. Die Zubehörteile haben überschüssige Fettreste vom vorherigen Garen.	Wischen Sie es ab, um überschüssiges Öl zu entfernen. Reinigen Sie den Drehgitterkorb nach jedem Gebrauch.
Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet. Die Kartoffeln wurden bei der Zubereitung nicht richtig abgespült.	Frische, feste Kartoffeln verwenden. Stäbchen schneiden und trocken tupfen, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Pommes frites sind nicht knusprig	Rohe Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen vor dem Einsprühen mit Öl gut ab. Stäbchen kleiner schneiden. Etwas mehr Öl hinzufügen.
Tür hat sich gelöst	Die Tür hat sich aus dem Scharnier gelöst.	Wenn die Tür leicht geöffnet ist (etwa 1 Zoll/2,5 cm von der geschlossenen Position entfernt), richten Sie das Scharnier so aus, dass die Gelenke in die Schlitzte fallen, und schließen Sie dann die Tür.

Elektrische Daten

Spannung	Frequenz	Wattzahl
220-240V ~	50-60Hz	1800W

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!
Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten:
Geben Sie die nicht mehr funktionierenden Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

ES
CONTENIDO

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

USO DE LOS ACCESORIOS

USO DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL

PREAJUSTES DE COCCIÓN

INSTRUCCIONES GENERALES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

– PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE –

CONSIDERACIONES IMPORTANTES:

Al utilizar los aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. No toque las superficies calientes.
2. Por motivo de protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la freidora en agua u otro líquido.
3. Se necesita una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por los niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe la freidora de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de realizar la limpieza. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
5. No se recomienda utilizar otros accesorios que no estén diseñados para ser utilizados junto con esta freidora. De lo contrario, puede dañarla y causar accidentes.
6. No está diseñada para ser utilizada al aire libre.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque la superficie caliente.
8. No coloque la freidora sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente o en una estufa calentada.
9. Debe tener demasiado cuidado al mover la freidora que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. Si quiere desconectar la freidora, cambie el temporizador al estado de apagado y gire el termostato hasta el final, finalmente retire el enchufe de la toma de corriente de la pared.
11. Nunca coloque la freidora contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para la parte trasera de ella, los lados izquierdo / derecho y por encima de ella. No coloque nada por encima de la freidora.
12. Al freír comidas con aire, se libera vapor caliente por la abertura de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Además, tenga mucho cuidado con el vapor y el aire calientes al sacar la cesta de la freidora.
13. Asegúrese de que los ingredientes preparados en esta freidora sean de color amarillo dorado y no sean oscuro o de marrón. Debe quitar los residuos quemados.



ADVERTENCIA

Corte el circuito de inmediato y envíe la freidora a nuestro Departamento de Servicio al Cliente en caso de otros problemas.

Accesorios:

La sartén y la cesta SE CALIENTAN extremadamente durante el proceso de cocción. Nunca toque los accesorios durante la cocción o justo después de cocinar. Sujete el asa de la sartén únicamente y tenga mucho cuidado al sacar los alimentos de la freidora. Siempre use los guantes de cocina o las agarraderas para ollas para tocar los accesorios potencialmente calientes. Deje que toda la freidora se enfríe por completo antes de realizar la limpieza.

NO UTILICE LA FREIDORA PARA OTRO PROPÓSITO QUE NO SEA PREVISTO

Nota: Coloque esta freidora sobre una superficie horizontal, nivelada y estable. La freidora está diseñada únicamente para uso doméstico normal. No está diseñada para ser utilizada en entornos como la cocina del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros lugares de trabajo. Tampoco está diseñada para ser utilizada por los clientes en moteles, cama y desayuno, y otros entornos residenciales.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

1. No coloque la freidora cerca de las unidades de calefacción alimentadas por los materiales inflamables o en los ambientes húmedos.
2. La altura de la pila de ingredientes de alimentos en la cesta debe cumplir con los requisitos enumerados en "Instrucciones de operación".
3. No reemplace ninguna pieza por otras piezas que no estén diseñadas específicamente para esta FREIDORA DE AIRE.
4. No coloque otras sartenes en la cesta de esta freidora. No reemplace ninguna pieza con otros recipientes.
5. Si sale mucho humo de la salida de aire durante el proceso de cocción, desenchufe la freidora de inmediato y póngase en contacto con el servicio al cliente.
6. No mueva la freidora mientras está funcionando. Solo después de que la FREIDORA DE AIRE se haya enfriado completamente, puede intentar moverla. Siempre espere a que la FREIDORA DE AIRE se enfríe completamente antes de manipularla.
7. Nunca utilice una toalla para bloquear la salida de aire.
8. Si encuentre algún problema durante la cocción, cualquier reparación debe ser autorizada por el fabricante.
9. No desmonte la freidora por usted mismo ni reemplace ninguna pieza para ella.
10. No utilice los utensilios metálicos para la cesta revestida, de lo contrario, puede dañar la superficie revestida.
11. Si el cable de alimentación está dañado de alguna manera, no intente operar la freidora.
12. Mantenga la freidora alejada de los niños cuando esté funcionando o enfriándose.
13. Mantenga las manos y la cara alejadas de la salida de aire o de donde se libera calor o vapor.
14. Asegúrese de que la freidora esté limpia antes de cocinar.
15. Es normal que salga algo de humo de la freidora cuando se calienta por primera vez.



PRECAUCIÓN

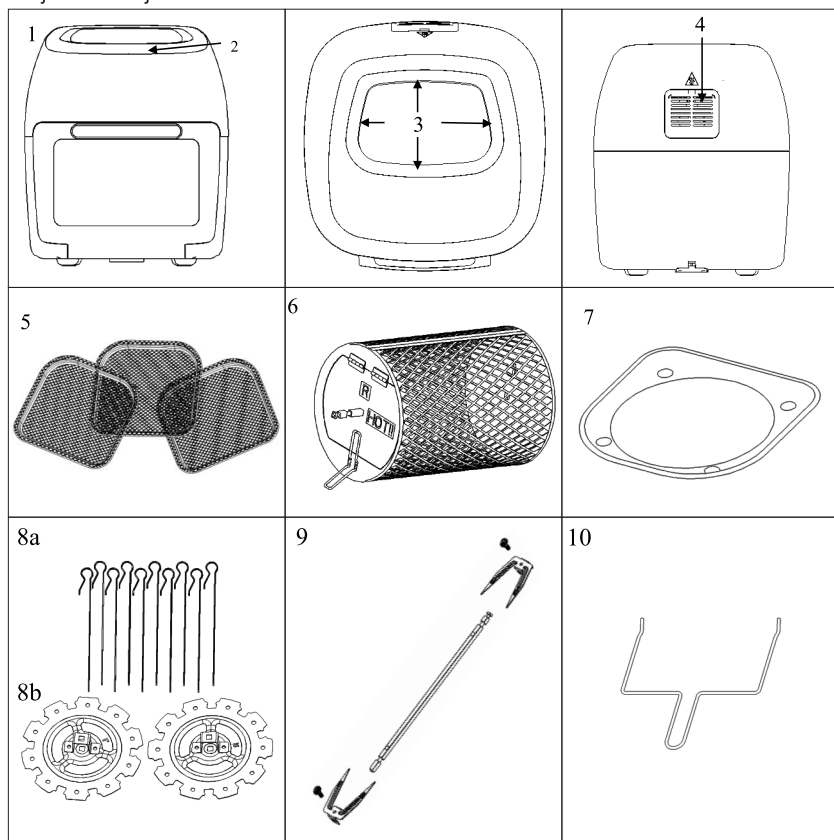


- * Siempre coloque los ingredientes de alimentos para freír en la cesta con el fin de evitar que contacten directamente con los componentes de calentamiento.
- * Nunca cubra la entrada y salida de aire mientras la freidora está funcionando.
- * No vierta aceite en la sartén, de lo contrario puede provocar el riesgo de incendio.
- * Nunca toque el interior de la freidora mientras está funcionando.

PIEZAS Y ACCESORIOS

NOTA: Desembale todos componentes enumerados del embalaje. Se variará según el modelo. Retire cualquier película protectora transparente o azul de los componentes.

- | | | |
|--|--|--|
| 1.Unidad principal | 6.Cesta de malla giratoria | 10.Herramienta para recoger del asador |
| 2.Panel de control | 7.Bandeja de goteo | |
| 3.Ventilación de entrada de aire | 8a.Brochetas(10) | |
| 4.Ventilación de salida de aire caliente | 8b.Estantes de brochetas ajustables(2) | |
| 5.Rejillas de flujo de aire | 9.Eje del asador, horquillas y tornillos de fijación | |



5.Rejillas de flujo de aire

No solo puede ser utilizadas para la deshidratación sino también para cocinar bocadillos crujientes o recalentar alimentos como pizza.

6.Cesta de malla giratoria

Es ideal para preparar patatas fritas, nueces tostadas u otros bocadillos. Utilice la herramienta para recoger del asador para colocar la cesta en la unidad principal de la freidora.

7.Bandeja de goteo

Al cocinar, coloque la bandeja de goteo en su lugar para facilitar la limpieza posterior.

8a.Brochetas

Es ideal para preparar todas las recetas de barbacoas, ya sea carne, pescado o verduras.

8b.Estantes de brochetas ajustables

Se puede utilizar para preparar barbacoas. Los estantes de brochetas se puede encajar en el eje y bloquear en su lugar con los tornillos de fijación.

9.Eje del asador, horquillas y tornillos de fijación

Puede utilizarlos para asar barbacoas y pollo entero. Inserte el eje en el centro de la carne o el pollo. Deslice las horquillas en el eje desde ambos extremos hacia la carne o el pollo, luego fíjelas en su lugar con los tornillos de fijación. En el eje hay mallas especiales para fijar los tornillos de fijación. Puede ajustar los tornillos hacia más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia los extremos. NOTA: Asegúrese de que la carne o el pollo no sean demasiado grandes para evitar que no puedan girar libremente en la freidora. Peso máximo de carne o pollo para asar, 3,5-4 libras.

10.Herramienta para recoger del asador

Puede utilizarla para quitar la carne y el pollo asados que se prepararon a los métodos de asador o brocheta. Colóquela debajo del eje del asador y levántela para empezar a extraer suavemente la comida asada del lado izquierdo.

Importante

Asegúrese de que su freidora de aire (Power Air Fryer Oven) se haya enviado con los todos los componentes que usted ordenó (ya que algunos accesorios pueden venderse separadamente). Revise todas piezas con mucho cuidado antes de utilizarla. Si falta alguna pieza o está dañada de alguna manera, no la utilice. Póngase en contacto con con el remitente llamando al número de servicio al cliente que se encuentra en la parte trasera del manual del propietario.

NOTA: Es posible que algunos accesorios no estén incluidos en la compra.

**Advertencia**

Horquillas, brochetas y otras piezas metálicas de esta freidora son afiladas y se calentarán mucho durante la cocción. Tenga mucho cuidado para evitar lesiones personales. Use las manoplas o los guantes protectores adecuados.

Uso de los accesorios

Colocar las rejillas de flujo de aire en la unidad principal de freidora.

1. Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad principal.
2. Coloque las rejillas de flujo de aire en la unidad principal deslizándolas a través de las ranuras laterales y en la abertura trasera (Figura A).
3. Coloque las rejillas de flujo de aire más cerca de la parte superior del elemento calefactor para que la cocción sea más rápida y la comida preparada sea más crujiente (Figura B).
4. Gire las rejillas de flujo de aire media vuelta para cocinar de manera uniforme.

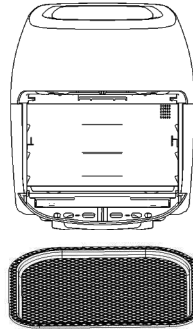


FIGURA A

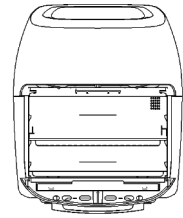
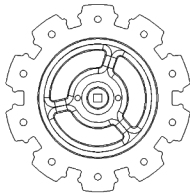


FIGURA B

Componentes



ESTANTE DE
BROCHETAS(×2)
VISTA FRONTAL



EJE DEL ASADOR LADO
IZQUIERDO LADO DERECHO



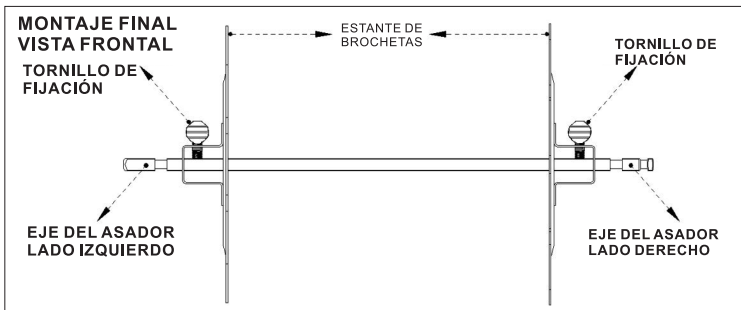
BROCHETAS
(×10)



TORNILLOS DE
FIJACIÓN(×2)

Eje del asador y estante de brochetas

1. Coloque los 2 estantes de brochetas en cada extremo del eje del asador. Asegúrese de que coloque los tornillos de fijación en el exterior del eje del asador.
2. Apriete ligeramente los tornillos de fijación. No los apriete demasiado, ya que es posible que deba ajustar la tirantez después de insertar las brochetas.
3. Ensarte los alimentos con las brochetas cuidadosamente.



Montaje de brochetas de asador

1. Inserte cada punta de la brocheta en los orificios del estante de brochetas izquierdo (Figura C).
2. Apriete el extremo con clip de cada brocheta insertándolo en la ranura opuesta del estante de brochetas para fijarlo.
3. Suelte el clip para que se encaje seguramente en la ranura como lo que se muestra en la figura (Figura D).
4. Repita los pasos 3 ~ 6 para insertar las brochetas restantes en los estantes de modo que estén espaciadas uniformemente.
5. Apriete los tornillos de fijación para fijarlas firmemente en su lugar.
6. Tenga cuidado al insertar el asador en la unidad principal de la freidora para evitar que los extremos de brochetas le pinchen.

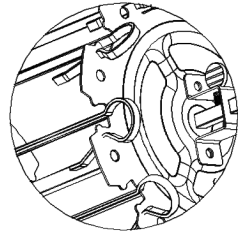
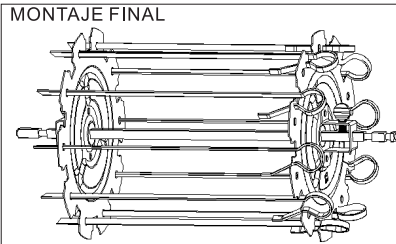
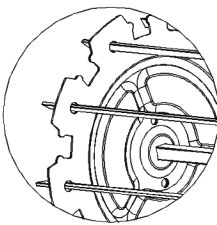


FIGURA C - LADO IZQUIERDO

FIGURA D - LADO DERECHO

Colocar el asador para asar o cesta de malla giratoria en la freidora

1. Inserte el lado izquierdo del asador o cesta montado primero en el eje del asador. Asegúrese de que el eje del asador está en su lugar para que pueda rotar (Figura E).
2. Coloque el lado derecho en el colgadero (Figura F)

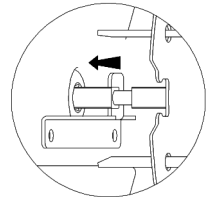
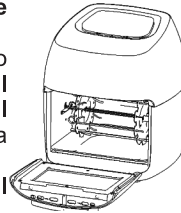


Figura E-Lado izquierdo

Retirar el asador para asar o cesta giratoria de la freidora

1. Abra la puerta de la freidora para pausar el ciclo de cocción o apague la freidora directamente presionando el botón de encendido.
2. Inserte la herramienta para recoger del asador debajo del eje del asador.
3. Levante el lado derecho de la herramienta para recoger del asador a un ligero ángulo para quitar el soporte, luego muévala a la derecha hasta que el lado izquierdo del eje salga del soporte del eje del asador.
4. Retire la comida asada del horno cuidadosamente.

IMPORTANTE: Consulte el diagrama de montaje final para identificar los lados izquierdo y derecho del eje del asador antes de colocarlo en la freidora. El lado derecho cuenta con dos ranuras y el lado izquierdo cuenta con una.

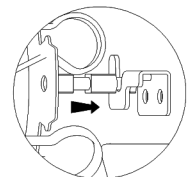
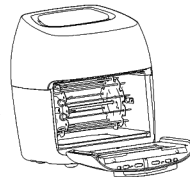
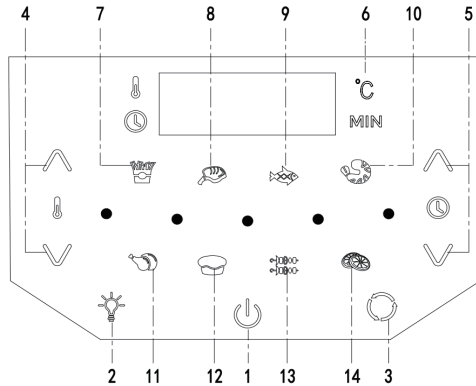


Figura F-Lado derecho

Uso del panel de control digital



1. Botón de encendido / Start-Stop-Una vez que la freidora esté enchufada, el botón de encendido se iluminará. Si presiona el botón de encendido una vez, se iluminará todo el panel. Al presionar el botón de encendido por segunda vez, se activará el proceso de cocción a la temperatura preestablecida de 370 ° F (190 ° C) y el tiempo de cocción preestablecido es de 15 minutos. Si presiona el botón de encendido en cualquier momento durante la cocción, la freidora se apagará, luego la pantalla se apagará de inmediato y la luz indicadora se apagará después de 20 segundos. El ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos para "enfriar" la unidad principal de freidora.

2. Luz interna-Presionar este botón le ayudará a ver el progreso de la cocción cuando la freidora está funcionando. NOTA: Abrir la puerta durante la cocción detendrá la freidora. La luz interna se iluminará si la puerta se abre.

3. Botón de rotación-Presione este botón cuando funcione el modo de "Asador" para cocinar cualquier cosa. La función se puede aplicar para cualquier ajuste preestablecido. El icono de la función parpadeará cuando está en uso.

4. Botón de control de temperatura-Puede presionar estos botones para aumentar o disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 5 ° F (15 ° C), desde 150 ° F (65 ° C) hasta 400 ° F (200 ° C). La temperatura de deshidratación es de 90 ° F (30 ° C).) a 170 ° F (75 ° C).

5. Botón de control de tiempo- Puede presionar estos botones para seleccionar el tiempo de cocción, preciso al minuto, de 1 a 60 minutos para todos los modos; excepto el modo de deshidratación, en dicho modo, el tiempo de funcionamiento es de 2 a 24 horas y el intervalo de ajuste de tiempo es de 30 minutos.

6. Pantalla digital LED-La pantalla digital se mostrará alternativamente entre temperatura y tiempo restante durante el proceso de cocción.

7-14. Ajustes preestablecidos de cocción-Al seleccionar cualquier ajuste preestablecido, se establecerá el tiempo y la temperatura correspondientes. Puede anular estos ajustes preestablecidos presionando los botones de tiempo y temperatura. Consulte a los ajustes preestablecidos descritos en la próxima página.

15. Luz de funcionamiento-Estas luces parpadearán sucesivamente mientras está en el progreso de la cocción, y continuarán parpadearando hasta 20 segundos una vez que apague la freidora.

Ajustes preestablecidos de cocción

Botón de preajuste Tabla de cocción

*El tiempo de cocción del pollo asado entero variará según el peso. Utilice un termómetro particular para verificar la temperatura interna del pollo, consulte la siguiente tabla.

Botón de preajuste	Temperatura	Tiempo
7.Patatas fritas	400° F(200° C)	15 minutos
8.Filetes / Chuletas	370° F(185° C)	25 minutos
9.Pescado	390° F(200° C)	15 minutos
10.Gamba	320° F(160° C)	12 minutos
11.Pollo	370° F(185° C)	40 minutos
12.Horneando	350° F(175° C)	30 minutos
13.Barbacoa	400° F(200° C)	30 minutos
14.Deshidratador*	90° F(30° C)	4 horas (*2-24 horas)

Utilizar la freidora la freidora eléctrica (Power Air Fryer Oven) sin ajustes preestablecidos

Una vez que usted esté familiarizado con la freidora, es posible que quiere cocinar como desee.



Advertencia

¡Nunca utilice esta freidora para cocinar con un recipiente lleno de aceite o cualquier otro líquido! De lo contrario, podría provocar peligro de incendio o lesiones personales.

Temperatura interna Tabla de cocción de carne

Esta tabla se puede utilizar para consultar la temperatura interna adecuada de las carnes cocidas. Estándares de seguridad alimentaria del USDA.

Ingrediente	Tipo	Temperatura interna
Res y ternera	Molida	160° F(70° C)
	Filetes, asados-medio	160° F(70° C)
	Filetes, asados-raros	145° F(63° C)
Pollo y pavo	Pechos	165° F(75° C)
	Molido, relleno	165° F(75° C)
	Entero, patas, muslos, alas	165° F(75° C)
Pescados y mariscos	Cualquier tipo	145° F(63° C)
Cordero	Molido	160° F(70° C)
	Filetes, asados-medio	160° F(70° C)
	Filetes, asados-raros	145° F(63° C)
Cerdo	Chuletas, molido, costillas, asados	160° F(70° C)
	Jamón cocido completamente	140° F(60° C)

Instrucciones generales de funcionamiento

Antes de utilizar la freidora (Power Air Fryer Oven) por primera vez

1. Lea todo el manual y los adhesivos y etiquetas de advertencia.
2. Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y adhesivos.
3. Lave todas las piezas y accesorios para la cocción con agua tibia y jabón. NOTA: Solo los accesorios son adecuados para ser limpiados con lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior de la unidad principal de freidora con un paño húmedo y limpio.

NOTA: Nunca lave ni sumerja la unidad principal de freidora en agua directamente.

NOTA: Al utilizar la freidora, nunca la utilice para cocinar con recipiente lleno de aceite o líquido de cualquier tipo. Esta freidora solo puede cocinar con aire caliente.

Preparación para el uso

1. Coloque la freidora sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Seleccione un accesorio de cocción adecuado para su receta.

Un aparato multifuncional

La freidora (Power Air Fryer Oven) está diseñada para cocinar una amplia variedad de recetas favoritas. Las tablas mostradas en este manual y la guía de recetas le ayudarán a lograr excelentes resultados. Consulte toda la información para conocer los ajustes apropiados de tiempo / temperatura y las cantidades adecuadas de ingredientes.



Advertencia

- **NUNCA** ponga algo encima de la freidora.
- **NUNCA** cubra las salidas de aire ubicadas en la parte superior y trasera de la unidad principal de freidora.
- **NUNCA** llene cualquier recipiente de cocción con aceite o líquido de cualquier tipo. Esta freidora solo puede cocinar con aire caliente.
- **NUNCA** utilice la puerta de la freidora como un lugar para colocar la cesta para freír caliente y llena de ingredientes. La cesta para freír caliente podría causar daños a la puerta o causar que la unidad principal de freidora se vuelque, o causar lesiones personales.
- **SIEMPRE** use los guantes adecuados al retirar las rejillas de flujo de aire caliente.

Cocinar con la freidora (Power Air Fryer Oven)

1. Coloque los ingredientes en la rejilla de flujo de aire, en uno de los accesorios del asador, o en la cesta de malla giratoria.
2. Coloque la rejilla de flujo de aire, la cesta de malla giratoria o el asador en la unidad principal de freidora, y cierre la puerta. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente específica de 220-240 V.
3. Cuando la cesta de malla giratoria o el asador y los ingredientes estén en su lugar, presione el botón de encendido una vez (Página 11, Figura 1)
4. Seleccione una función preestablecida (Página 11, Figura 7-14) o configure manualmente la temperatura y luego el tiempo (Página 11, Figura 4 - 5). Consulte las instrucciones detalladas del Panel de control que se indican en la Página 11.
5. Si selecciona una función preestablecida, la unidad principal de freidora iniciará de manera automática el ciclo de cocción. Por otro lado, si la temperatura y el tiempo se han configurado manualmente, debe presionar el botón de encendido para iniciar el ciclo de cocción.

NOTA: Puede abrir la puerta para ver el asador en cualquier momento durante el proceso de la cocción para verificar.

NOTA: Consulte las tablas descritas de este manual o los libros de recetas para determinar los ajustes de manera correcta.

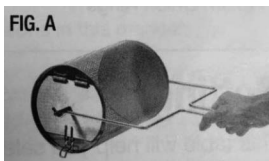
Consejos

- Generalmente, el tiempo de cocción de los ingredientes más pequeños debe ser un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- El tiempo de cocción de las grandes cantidades de ingredientes debe ser ligeramente más largo que las cantidades más pequeñas.
- "Flipping" o voltear ingredientes más pequeños a la mitad del proceso de cocción se puede asegurar de que todos los ingredientes se frien uniformemente.
- Se recomienda rociar un poco de aceite vegetal en patatas frescas para que queden más crujientes.
- Si necesita agregar un poco de aceite, hágalo justo antes de cocinar.
- Los bocadillos que normalmente se puede cocinar en un horno también se pueden cocinar en esta freidora (Power Air Fryer Oven).
- Utilice masa pre-hecha para preparar los bocadillos rellenos de manera más rápida y fácil. El tiempo de cocción de masa pre-hecha es más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o un plato para horno en la freidora (Power Air Fryer Oven) para hornear pastel o quiche. Se recomienda utilizar una lata o plato al cocinar los ingredientes frágiles o comidas con rellenos.
- Puede utilizar la freidora (Power Air Fryer Oven) para recalentar comidas. Simplemente configure la temperatura a 300 ° F (150 ° C) durante 10 minutos en dicho caso.

Importante

Retirar ingredientes cocidos o calientes

Al retirar los ingredientes cocidos o calientes, utilice la herramienta para recoger del asador (fig. A) o guantes para horno. La herramienta para recoger también se puede utilizar con el asador.





Advertencia

- Durante el proceso de cocción, la cesta de malla giratoria y otros accesorios se calentarán mucho. Cuando los saque para verificar, asegúrese de tener un estante o una superficie resistente al calor cerca para colocarlos. **NUNCA** coloque la cesta de malla giratoria directamente sobre una encimera o superficie de mesa.
- Los accesorios de cocción se calentarán durante el proceso de fritura al aire. Use los guantes adecuados y manéjelos con mucho cuidado por motivo de **EVITAR LESIONES.**

Tabla de cocción

Alimento	Mínimo-máximo	Tiempo*	Temperatura	Comentarios
Patatas fritas delgadas congeladas	1 1/4- 3 tazas	15-16 min.	400° F(200° C)	
Patatas fritas gruesas congeladas	1 1/4- 3 tazas	15-20 min.	400° F(200° C)	
Patatas fritas caseras	1 1/4-3 1/4 tazas	10-16 min.	400° F(200° C)	Agregue 1/2 cucharada de aceite.
Porciones de patatas caseras	1 1/4-3 1/4 tazas	18-22 min.	360° F(182° C)	Agregue 1/2 cucharada de aceite.
Cubitos de patatas caseros	1 1/4- 3 tazas	12-18 min.	360° F(182° C)	Agregue 1/2 cucharada de aceite.
Tortilla	1 taza	15-18 min.	360° F(182° C)	
Gratinado de patatas	2 tazas	15-18 min.	400° F(200° C)	
Filete	1/4- 1.1 libras	8-12 min.	360° F(182° C)	
Chuletas de cerdo	1/4- 1.1 libras	10-14 min.	360° F(182° C)	
Hamburguesa	1/4- 1.1 libras	7-14 min.	360° F(182° C)	
Rollo de salchicha	1/4- 1.1 libras	13-15 min.	400° F(200° C)	
Muslos de pollo	1/4- 1.1 libras	18-22 min.	360° F(182° C)	
Pechuga de pollo	1/4- 1.1 libras	10-15 min.	360° F(182° C)	
Rollitos de primavera	1/4-3/4 libras	15-20 min.	400° F(200° C)	Utilice el horno preparado
Nuggets de pollo congelados	1/4- 1.1 libras	10-15 min.	400° F(200° C)	Utilice el horno preparado
Palitos de pescado congelados	1/4- 1.1 libras	6-10 min.	400° F(200° C)	Utilice el horno preparado
Palitos de mozzarella	1/4- 1.1 libras	8-10 min.	360° F(182° C)	Utilice el horno preparado
Verduras rellenas	1/4- 1.1 libras	10 min.	320° F(160° C)	
Pastel	1 1/4 tazas	20-25 min.	320° F(160° C)	Utilice el molde para hornear
Quiche	1 1/2 tazas	20-22 min.	360° F(182° C)	Utilice el molde para hornear / plato para horno
Pastel de muffin	1 1/4 tazas	15-18 min.	400° F(200° C)	Utilice el molde para hornear
Bocadillos dulces	1 1/2 tazas	20 min.	320° F(160° C)	Utilice el molde para hornear / plato para horno
Aros de cebolla congelados	1 libra	15 min.	400° F(200° C)	

La tabla anterior le ayudará a elegir una configuración básica y adecuada para cocinar los ingredientes correspondientes.

* Agregue 3 minutos al tiempo de cocción si cocine con un aparato frío.

NOTA: Tenga en cuenta que estas configuraciones indicadas son referencias. Debido a las diferentes fuentes, tamaños, formas y marcas de los ingredientes, no podemos garantizar que las configuraciones recomendadas sean la mejor opción para cocinar sus ingredientes.

Configuración

Esta tabla le ayudará a ajustar la temperatura y el tiempo de manera correcta para lograr los mejores resultados. A medida que se familiarice con el proceso de cocción de la freidora (Power Air Fryer Oven), puede ajustar la temperatura y el tiempo como desee para adaptarse a sus propios gustos personales.

Consejos

Configure el tiempo del temporizador a la mitad del tiempo necesario para hacer la receta, de modo que el temporizador le recuerde que es la hora de dar la vuelta a su comida. Cuando escuche el timbre emitido del temporizador, lo significa que el tiempo que usted ha establecido ha transcurrido.

Limpieza y almacenamiento

Limpieza

Limpie la freidora (Power Air Fryer Oven) después de utilizarla cada vez. La cesta de malla giratoria y otros accesorios están hechos de acero inoxidable duradero y se pueden lavar en el lavavajillas. Nunca utilice los materiales o herramientas de limpieza abrasivos para limpiar sus superficies. Puede limpiar la aglomeración de alimentos con agua tibia y jabón fácilmente.

- 1.Retire el cable de alimentación de la toma de corriente de pared y asegúrese de que la freidora se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo, agua tibia y un detergente suave.
3. Al limpiar la puerta, puede retirarla levantándola a un ángulo de 45 ° mientras tira de ella suavemente hacia arriba. Limpie los ambos lados de la puerta con agua tibia y jabón y un paño húmedo.
No remoje ni sumerja la puerta en agua ni la lave en el lavavajillas.
4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente, un detergente suave y la esponja no abrasiva.
- 5.Si es necesario, limpie los residuos de alimentos de la malla superior con un cepillo de limpieza.

Almacenamiento

- 1.Desenchufe la freidora y deje que se enfrie completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
- 3.Guarde la freidora en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora (Power Air Fryer Oven) no funciona.	La freidora no está enchufada. No se ha encendido la unidad principal de la freidora al configurar el tiempo y la temperatura de cocción.	Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente de la pared. Coloque la cesta en su lugar, configure la temperatura y el tiempo. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
Los ingredientes no se cocinan.	La cesta de malla giratoria está sobrecargada. La temperatura configurada es demasiado baja.	Cocine una porción más pequeña para freirla de manera más uniforme. Ajuste la temperatura a la más alta, y continúe cocinando.
Los ingredientes no se frien uniformemente.	Algunos alimentos se necesitan "voltar" durante el proceso de cocción.	Consulte las operaciones generales descritas en este manual.
Sale humo blanco de la unidad principal de la freidora.	Demasiado aceite se ha utilizado. Los accesorios tienen exceso de residuos de grasa anteriores.	Quite el exceso de aceite. Limpie la cesta de malla giratoria después de utilizar la freidora cada vez.
Las patatas fritas no se frien uniformemente	Un tipo de patata incorrecto se ha utilizado. No se han enjuagado las patatas de manera correcta durante la preparación.	Utilice las patatas frescas y firmes. Corte las patatas en palos secos para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas no están crujientes.	Las patatas crudas tienen demasiada agua.	Seque bien los palitos de patatas antes de rociar el aceite. Corte las patatas a palitos más pequeños. Agregue un poco más de aceite.
La puerta se cae.	La puerta se cae de la bisagra.	Cuando la puerta está ligeramente abierta (aproximadamente a 1 pulgada / 2,5 cm), alinee la bisagra para que las juntas se encajen en las ranuras. Luego cierre la puerta.

Especificaciones eléctricas

Voltaje	Frecuencia	Potencia
220-240V ~	50-60Hz	1800W

DISPOSICIÓN AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE



¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!
 Recuerde respetar las normativas locales: Entregue los aparatos eléctricos que no funcionen a un centro de disposición de residuos apropiado.

FR
CONTENU

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES

UTILISATION DES ACCESSOIRES

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

PRÉRÉGLAGES DE CUISSON

MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL

TABLEAU DE CUISSON

NETTOYAGE ET STOCKAGE

DÉPANNAGE

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

– À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT –

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES:

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
2. Pour protéger contre être électrocuté, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez la fiche lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la dégager. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
5. L'utilisation d'autres accessoires qui ne sont pas destinés à être utilisés avec cet appareil n'est pas recommandée. Cela peut endommager l'appareil et provoquer des accidents.
6. Non destiné à une utilisation à l'extérieur.
7. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ne touchez la surface chaude.
8. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique, ne le gaz chaud, ni l'endroit chauffé.
9. Veux être extrême prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
10. Pour débrancher l'appareil, mettez la minuterie en position d'arrêt et tournez le thermostat jusqu'au bout, puis retirez la fiche de la prise murale.
11. Ne mettez jamais l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Il devrait y avoir au moins 3 pouces d'écart pour l'arrière, la gauche/droite et la face supérieure de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
12. Pendant la friture à l'air, la vapeur chaude est libérée de l'évent. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et de l'évent. Fait également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez le panier de friture.
13. Assurez que les ingrédients préparés dans cet appareil apparaissent jaune doré au lieu de foncé ou brun. Enlevez les restes brûlés.

**AVERTISSEMENT**

Veuillez couper immédiatement le circuit et envoyer l'appareil à notre service clientèle en cas d'autres problèmes.

Accessoires :

La poêle ou le panier de friture deviennent extrêmement CHAUDS pendant le processus de cuisson. Ne touchez pas les accessoires pendant et ne touchez immédiatement après la cuisson. Tenez la casserole de la friteuse seulement par la poignée et soyez prudent lorsque vous retirez ces accessoires de l'appareil. Portez toujours des mitaines de four ou utilisez des porte-pots lorsque vous manipulez des accessoires potentiellement chauds. Laissez tous refroidir complètement avant le nettoyage.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR UN USAGE AUTRE QUE PRÉVU

Note : Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines du staff, des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les motels, les chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, d'appareils de chauffage ou d'environnements humides.
2. La hauteur des ingrédients placés dans le panier de friture doit être conforme aux instructions figurant dans la section "Instructions d'utilisation".
3. Ne remplacez pas par d'autres pièces qui ne sont pas conçues spécifiquement pour cette FRITEUSE À AIR.
4. Ne mettez pas d'autres casseroles dans le panier de friture. Ne remplacez aucune partie par d'autres récipients.
5. Si beaucoup de fumée s'échappe de l'évent pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service à la clientèle. *
6. Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement. seulement après la FRITEUSE à AIR est complètement refroidie, vous devez tenter de la déplacer. Attendez toujours que la FRITEUSE À AIR refroidisse avant la manipulation.
7. N'utilisez jamais de serviette pour bloquer l'évent.
8. En cas de vice pendant la fabrication, tout service nécessaire doit être autorisé par le fabricant pour les réparations.
9. Ne démontez pas l'appareil vous-même et ne remplacez aucune pièce.
10. N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec le panier de friture revêtu, car cela peut endommager la surface.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, n'essayez pas de faire fonctionner l'appareil. *
12. Gardez l'appareil hors de portée des enfants lorsque l'appareil fonctionne ou se refroidit.
13. Gardez les mains et le visage à l'écart de l'évent ou de l'endroit où la chaleur ou la vapeur se libère.
14. Veillez à ce que la friteuse à air est toujours propre avant la cuisson.
15. Il est normal que la fumée s'échappe de l'appareil lors du premier chauffage.



PRUDENCE

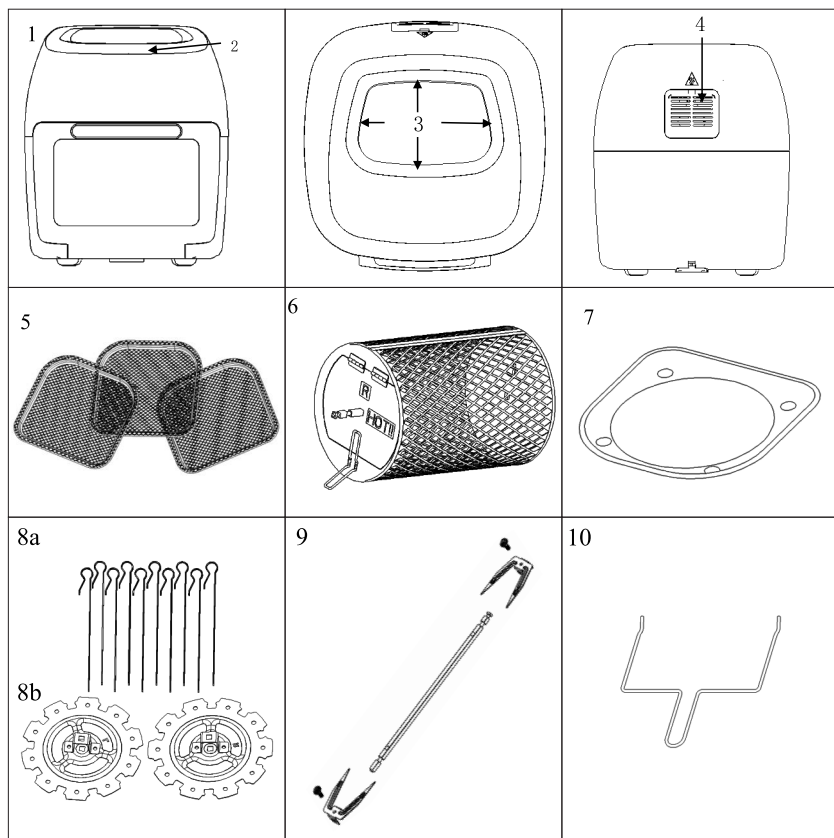


- * Mettez toujours les ingrédients à frits dans le panier de friture pour éviter tout contact direct avec les composants chauffants.
- * Ne couvrez pas couvrir les événements d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- * Ne versez pas d'huile dans la poêle de la friteuse, cela peut créer un risque d'incendie.
- * Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'elle fonctionne.

Pièces et Accessoires

NOTE : Décompressez tout le contenu énuméré de l'emballage. Varie selon le modèle. Veuillez retirer tout film protecteur transparent ou bleu sur les composants.

- | | | |
|---------------------------------|---|----------------------------|
| 1. Appareil principal | 6. Panier à maille rotative | 10. Manche de tournebroche |
| 2. Panneau de commande | 7. Plateau d'égouttage | |
| 3. Évents d'entrée d'air | 8a. Brochettes (10) | |
| 4. Évents de sortie d'air chaud | 8b. Porte-brochettes réglables (2) | |
| 5. Grilles de ventilation | 9. Tournebroche, fourches et vis de réglage | |



5. Grilles de ventilation

Ils peuvent être utilisés non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuisiner des collations croustillantes ou réchauffer des articles comme la pizza.

6. Panier à maille rotative

Idéal pour les frites, les noix à rôtir et autres collations. Utilisez la manche de tournebroche pour placer le panier dans l'appareil.

7. Plateau d'égouttage

Cuisinez avec la lèchefrite en place pour un nettoyage facile.

8a. Brochettes

Idéal pour toutes vos recettes de brochettes, viande, poisson ou légumes.

8b. Portes-brochettes réglables

Utilisé pour faire des brochettes. Les portes-brochettes s'adaptent à l'arbre et se verrouillent en place avec des vis de réglage.

9. Tournebroche, fourches et vis de réglage

Utilisés pour les rôtis et le poulet entier. Forcez le tournebroche dans le sens de la longueur à travers la viande et le centre. Faites glisser les fourches sur le tournebroche de chaque extrémité dans la viande, verrouillez-les en place avec des vis de réglage. Il y a des indentations sur le tournebroche pour les vis de réglage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur et vers les extrémités. NOTE : Veillez à ce que le rôti ou le poulet n'est pas trop grand pour tourner librement dans le four. Poulet ou rôti maximum, 3,5-4lb.

10. Manche de tournebroche

Utilisée pour retirer les rôtis et les poulets cuits qui ont été préparés à l'aide de la méthode de la rôtisserie ou de la brochette. Placez-le sous le tournebroche et soulevez d'abord le côté gauche, puis extrayez doucement les aliments.

Important

Veillez vous assurer que votre four friteuse à air électrique a été expédiée avec les composants que vous avez commandés (car certains accessoires peuvent être vendus séparément). Vérifiez soigneusement tout avant utilisation. Si toute pièce est manquante ou endommagée, n'utilisez pas ce produit. Communiquez avec l'expéditeur en utilisant le numéro de service à la clientèle se trouvant à la fin du manuel d'instructions.

NOTE : Certains accessoires peuvent ne pas être inclus dans l'achat.



Avertissement

Les fourches, brochettes et autres pièces métalliques avec cet appareil sont tranchantes et deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Il faut prendre grand soin d'éviter les blessures corporelles. Portez des gants de four ou des gants de protection.

Utilisation des accessoires

Placez les grilles de ventilation dans l'appareil

1. Insérez le plateau d'égouttage dans le bas de l'appareil .
2. Placez les grilles de ventilation dans l'appareil en glissant à travers les rainures latérales et sur la lèvre arrière (Fig. A).
3. Placez les racks de flux d'air plus près du sommet élément chauffant pour une cuisson plus rapide et plus croustillante (Fig.B)
4. Faites pivoter les grilles de ventilation en milieu de cycle pour un cuisson uniforme

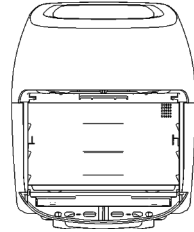


FIG.A

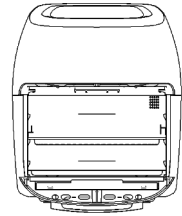
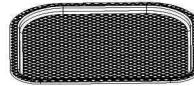
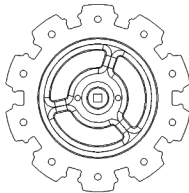


FIG.B



Composants



PORTE-BROCHETTES (×2)
VUE FRONTALE



TOURNEBROCHE
CÔTÉ GAUCHE



TOURNEBROCHE
CÔTÉ DROIT



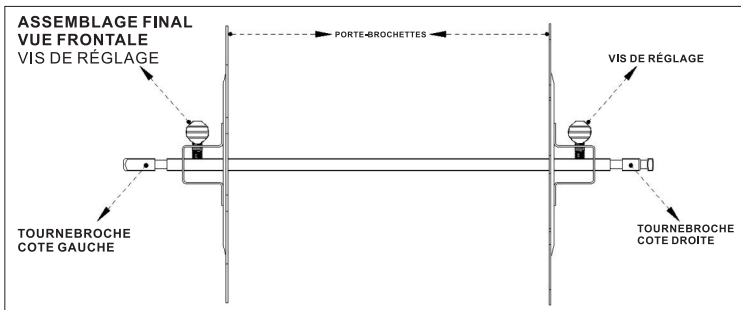
BROCHETTE
(×10)



VIS DE RÉGLAGE
(×2)

Tournebroche et Portes-Brochettes

1. Placez les deux portes-brochettes à chaque extrémité du tournebroche. Assurez-vous que les vis de réglage sont sur le côté extérieur du tournebroche.
2. Serrez légèrement les vis de réglage. Ne serrez pas trop car vous devrez peut-être ajuster le serrage après avoir inséré les brochettes.
3. Piquez soigneusement les aliments sur les brochettes.



Ensemble de tournebroche

1. Insérez chaque point de brochette à travers des trous sur la porte- brochettes gauche (Fig. C).
2. pressez l'extrémité du clip de chaque broche lorsque vous l'insérez dans la fente opposée de la porte- brochettes pour sécuriser .
3. Relâchez le clip pour se reposer en toute sécurité dans la fente comme indiqué (fig. D).
4. Répétez le processus 3 à 6 de manière uniforme autour de la porte- brochettes. Assurez-vous que les brochettes sont espacées uniformément.
5. Serrez les vis de réglage pour vous assurer qu'elles sont bien fixées en place.
6. Soyez prudent lors de l'insertion de la broche dans l'appareil pour éviter d'être piqué par les extrémités de brochette.

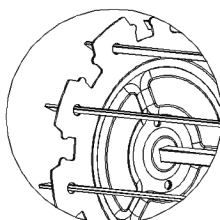


FIG. C- COTE GAUCHE

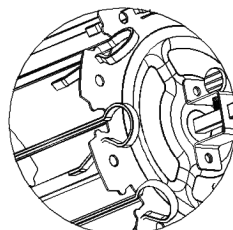
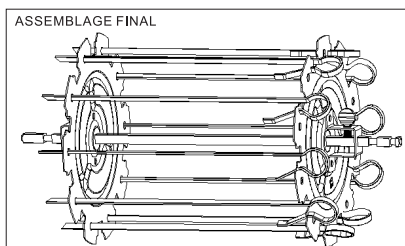


FIG. G- COTE DROITE

Placer le tournebroche le panier à maille rotative dans l'appareil

1. d'abord, insérez le côté gauche de la broche ou du panier

Assemblé dans la douille du tournebroche.

Assurez-vous que le tournebroche est mis en place

pour engager la rotation (fig. E).

2. Placez le côté droit sur le cintre (fig. F)

Retirer le tournebroche

Ou le panier à maille rotative de l'appareil

1. Ouvrez la porte de l'appareil pour mettre en pause le cycle de cuisson ou éteindre l'unité en appuyant sur le bouton d'alimentation

2. Insérez la manche de tournebroche sous l'arbre de rôtisserie.

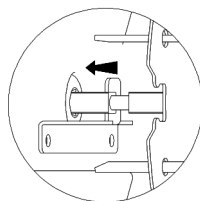
3. Soulevez le côté droit de la manche de tournebroche à un léger angle pour dégager le support, puis passez à droite jusqu'à ce que le

le côté gauche de l'arbre glisse hors de la douille de l'arbre de rôtisserie.

Retirez soigneusement la rôtisserie du four.



Fig.E Côté gauche



IMPORTANT: Voir le diagramme de l'assemblage final pour aider à identifier les côtés gauche et droit de l'arbre de rôtisserie avant de le placer dans l'unité. Le côté droit a deux encoches et la gauche en a une.

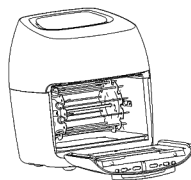
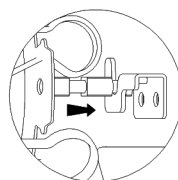
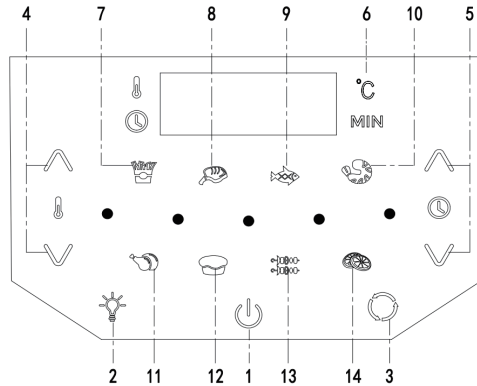


Fig. F-Côté droit



Utilisation du Panneau de Commande Numérique



1. Bouton d'alimentation / démarrage-arrêt- Une fois que l'appareil est branché, le bouton d'alimentation s'allume.

Si vous sélectionnez le bouton d'alimentation une fois, le panneau complet s'allumera. Si vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt une seconde fois, le processus de cuisson est activé à la température par défaut de 370°F (190°C) et à la durée de 15 minutes. Si vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt à tout moment pendant le processus de cuisson, l'appareil s'éteindra et l'affichage s'éteindra immédiatement ainsi que le voyant de fonctionnement dans les 20 secondes. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes pour "refroidir" l'appareil.

2. Éclairage interne-La sélection de ce bouton vous permet de vérifier la progression de la cuisson pendant que l'appareil est en fonctionnement. NOTE : L'ouverture de la porte pendant le processus de cuisson mettra l'appareil en pause. L'éclairage interne s'illuminera si les portes s'ouvrent.

3. Bouton de Rotation-Sélectionnez ce bouton lors de la cuisson de quoi que ce soit en utilisant le mode Rôtisserie. La fonction peut être utilisée avec n'importe quel pré-réglage. L'icône clignotera pendant son utilisation. n'importe quel pré-réglage. L'icône clignotera pendant son utilisation.

4. Bouton de contrôle de la température-Ces boutons vous permettent d'augmenter ou d'abaisser la température de cuisson par intervalles de 5°F (15°C) à partir de 150°F (65°C) à 400°F (200°C). La déshydratation est de 90°F (30°C) à 170°F (75°C).

5. Bouton de contrôle du temps- Ces boutons vous permettent de sélectionner le temps de cuisson exact à la minute, de 1 à 60 minutes dans tous les modes, sauf en cas de déshydratation, qui utilise des intervalles de 30 minutes et un temps de fonctionnement de 2 à 24 heures.

6. Affichage numérique LED- L'affichage numérique basculera entre la température et le temps restant pendant le processus de cuisson.

7-14. Préréglages de cuisson-La sélection de l'un de ces pré-réglages permet de régler la durée et la température sur un paramètre par défaut pour cet aliment particulier. Vous pouvez annuler ces pré-réglages à l'aide des boutons Temps et Température. Voir les pré-réglages à la page suivante.

15. Voyants de fonctionnement- Ces voyants clignotent en séquence pendant la cuisson et continuent de clignoter pendant 20 secondes après l'arrêt de l'appareil.

Préréglages de cuisson

Bouton Prédéfini Tableau de cuisson

*Le temps de cuisson du poulet rôti entier varie en fonction du poids. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne conformément au tableau ci-dessous.

Bouton Prédéfini	Température	Temps
7.Français Frites	400° F(200° C)	15 minutes
8.Steaks / Côtelettes	370° F(185° C)	25 minutes
9.Poisson	390° F(200° C)	15 minutes
10.Crevettes	320° F(160° C)	12 minutes
11.Poulet	370° F(185° C)	40 minutes
12.Cuisson	350° F(175° C)	30 minutes
13.Rôtisserie	400° F(200° C)	30 minutes
14.Déshydrateur*	90° F(30° C)	4 heures. (*2-24 heures.)

Utilisation de la four friteuse à air sans préréglages

Une fois que vous êtes familier avec le four friteuse à air électrique, vous voudrez peut-être expérimenter avec le vôtre.



Avertissement

N'utilisez jamais un récipient de cuisson rempli d'huile de cuisson ou de tout autre liquide avec cet appareil ! Un risque d'incendie ou des blessures corporelles pourraient en résulter.

Température interne Tableau des viandes

Ce tableau doit être utilisé pour vérifier la température interne des viandes cuites. Normes de sécurité alimentaire de l'USDA.

Aliment	Type	Température interne
Viande bovine	Haché	160° F(70° C)
	Steaks, rôtis-moyens	160° F(70° C)
	Steaks, rôtis-saignant	145° F(63° C)
Poulet & Dinde	Poitrine	165° F(75° C)
	Moulu, farci	165° F(75° C)
	Oiseau entier, pattes, cuisses, ailes	165° F(75° C)
Poissons et mollusques	Tout type	145° F(63° C)
Agneau	Terre	160° F(70° C)
	Steaks, rôtis-moyens	160° F(70° C)
	Steaks, rôtis-saignant	145° F(63° C)
Porc	Côtelettes, haché, côtes levées, rôtis	160° F(70° C)
	Jambon entièrement cuit	140° F(60° C)

Instructions générales d'utilisation

Avant d'utiliser le four friteuse à air électrique pour la première fois

1. Lisez tous les autocollants et étiquettes de matériel et d'avertissement.
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage, labels et autocollants.
3. Lavez toutes les pièces et tous les accessoires utilisés pour la cuisson à l'eau chaude savonneuse.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil de cuisson avec un chiffon propre et humide.

NOTE : Ne jamais laver ou immerger l'appareil de cuisson dans l'eau.

NOTE : Lors de l'utilisation de cet appareil, ne remplissez jamais un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide quelconque. Cet appareil cuit uniquement à l'air chaud.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Sélectionnez l'accessoire de cuisson correspondant à votre recette.

Un appareil polyvalent

La four friteuse à air est conçue pour cuisiner une grande variété de vos aliments préférés. Les graphiques et les tableaux fournis dans ce manuel et le Guide des recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces informations pour les réglages de temps/ température et les quantités d'aliments appropriées.



Avertissement

- **NE mettez JAMAIS** rien sur l'appareil.
- **NE Couvrez JAMAIS** les orifices d'aération sur le dessus et l'arrière de l'unité de cuisson.
- **NE REMPLISSEZ JAMAIS** un récipient de cuisson avec de l'huile ou du liquide de quelque nature que ce soit. Cet appareil de cuisson à l'air chaud seulement.
- **N'utilisez JAMAIS** la porte du four comme un endroit pour reposer un panier de friture chaud rempli d'aliments. Le panier de friture chaude pourrait endommager la porte de la friteuse ou faire basculer l'appareil. Des blessures corporelles pourraient en résulter.
- **Utilisez TOUJOURS** des gants de four pour retirer les grilles de ventilation chaudes.

Cuisson avec le four friteuse à air électrique

1. Placez les ingrédients sur une grille de ventilation, un des accessoires de la rôtissoire, ou dans le panier à mailles rotatives.
2. Placez la grille de ventilation, le panier à mailles rotatives ou la broche de la rôtissoire, dans l'appareil et fermez la porte de la friteuse. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise dédiée 220 à 240 V.
3. Lorsque le panier à mailles rotatives ou la rôtissoire et les aliments sont en place, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation (page 10, fig.1).
4. Sélectionnez une fonction pré-réglée (page 10, Figs.7-14) ou réglez manuellement la température, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Le temps (page 10, figs.4 et 5). Reportez-vous aux instructions détaillées du panneau de commande à la page 11.
5. Si une fonction pré-réglée a été sélectionnée, l'appareil démarre automatiquement le cycle de cuisson. En revanche, si la température et l'heure ont été réglées manuellement, vous devez appuyer sur le bouton d'alimentation pour commencer le cycle de cuisson.

NOTE : Vous pouvez ouvrir la porte du four pour voir la rôtissoire à tout moment pendant le processus afin de vérifier la progression.

NOTE : Consultez les tableaux de ce manuel ou les livres de recettes pour déterminer les réglages corrects.

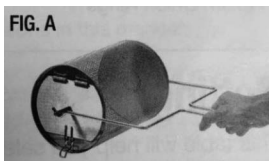
Conseils

- Les aliments de plus petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les plus gros.
- De grandes quantités d'aliments ne nécessitent qu'un temps de cuisson légèrement plus long que de plus petites quantités.
- "Retourner " ou tourner des aliments de plus petite taille à mi-chemin du processus de cuisson, assure que tous les morceaux sont frits uniformément.
- Il est suggéré de mettre un peu d'huile végétale sur des pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant.
- Lorsque vous ajoutez un peu d'huile, faites-le juste avant la cuisson.
- Les collations normalement cuites au four peuvent également être cuites dans le four friteuse à air.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat dans le four friteuse à air lorsque vous faites cuire un gâteau ou une quiche. Un moule ou un plat est également suggéré pour la cuisson d'aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez utiliser le four à friteuse Power Air pour réchauffer les aliments. Réglez simplement la température à 300 °F (150 °C) pendant 10 minutes maximum.

Important

Retrait des aliments cuits ou chauds

Pour retirer les aliments cuits ou chauds, utilisez la manche de tournebroche (Fig. A), ou les gants de four. La manche de tournebroche peut également être utilisée avec le tournebroche.



Avertissement

- Pendant le processus de cuisson, le panier à maille rotative et d'autres accessoires deviendront trop chauds. Lorsque vous le retirez pour vérifier la progression, assurez-vous d'avoir un trivet ou une surface résistante à la chaleur à proximité pour le régler. **Ne placez JAMAIS** le panier à maille rotative directement sur un comptoir ou une table.
- Les accessoires de cuisson seront chauds pendant le processus de friture à l'air. Portez des mitaines de four et manipulez avec soin pour **ÉVITER LES BLESSURES**.

Produits alimentaires	Min-Max	Temps*	Température	Commentaires
Frites surgelées fines	1 1/4-3cups	15-16 min.	400° F(200° C)	
Frites surgelées épaisses	1 1/4-3cups	15-20 min.	400° F(200° C)	
Frites maison	1 1/4-3 1/4cups	10-16 min.	400° F(200° C)	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	1 1/4-3 1/4cups	18-22 min.	360° F(182° C)	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre faits maison	1 1/4-3cups	12-18 min.	360° F(182° C)	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Hash Browns	1cup	15-18 min.	360° F(182° C)	
Gratin de pommes de terre	2cups	15-18 min.	400° F(200° C)	
Bifteck	1/4-1.1 lb.	8-12 min.	360° F(182° C)	
Côtelettes	1/4-1.1 lb.	10-14 min.	360° F(182° C)	
Hamburger	1/4-1.1 lb.	7-14 min.	360° F(182° C)	
Rouleau de saucisse	1/4-1.1 lb.	13-15 min.	400° F(200° C)	
Pilons de poulet	1/4-1.1 lb.	18-22 min.	360° F(182° C)	
Poitrine de poulet	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	360° F(182° C)	
Rouleaux de printemps	1/4-3/4 lb.	15-20 min.	400° F(200° C)	prêt-à-cuire
Pépites de poulet surgelées	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	400° F(200° C)	prêt-à-cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	1/4-1.1 lb.	6-10 min.	400° F(200° C)	prêt-à-cuire
Bâtonnets de mozzarella	1/4-1.1 lb.	8-10 min.	360° F(182° C)	prêt-à-cuire
Légumes farcis	1/4-1.1 lb.	10 min.	320° F(160° C)	
Gâteau	1 1/4cups	20-25 min.	320° F(160° C)	Utilisez une assiette de four
Quiche	1 1/2cups	20-22 min.	360° F(182° C)	Utilisez papier d'étain /une assiette de four
Muffins	1 1/4cups	15-18 min.	400° F(200° C)	Utilisez papier d'étain
Collations sucrées	1 1/2cups	20 min.	320° F(160° C)	Utilisez papier d'étain /une assiette de four
Anneaux d'oignon congelés	1 lb.	15 min.	400° F(200° C)	

Le tableau ci-dessus vous aidera à choisir les réglages de base pour les ingrédients sélectionnés.

*Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous démarrez avec un appareil froid.

NOTE : N'oubliez pas que ces réglages sont des indications aériennes. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

Paramètres

Ce tableau vous aidera à sélectionner la température et la durée correctes pour obtenir les meilleurs résultats. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec le processus de cuisson de la friteuse à air, vous pourrez ajuster ces paramètres en fonction de vos besoins personnels.

Pourboire

Réglez la minuterie sur 1/2 du temps nécessaire pour la recette et la cloche de la minuterie vous alertera quand il est temps de « retourner » votre nourriture. Lorsque vous entendez la cloche de la minuterie, le temps de préparation prédéfini s'est écoulé.

Nettoyage et stockage**Nettoyage**

Nettoyez le four friteuse à air après chaque utilisation. Le panier à maille rotative et d'autres accessoires sont en acier inoxydable durable et sont sans danger pour le lave-vaisselle. N'utilisez jamais de produits ou d'ustensiles de nettoyage abrasifs sur ces surfaces. Les aliments collés doivent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse pour être facilement retirés.

1. Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil est bien refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud, moitié et un détergent doux.
3. Pour nettoyer la porte du four, sortez-la en la soulevant à un angle de 45° tout en la tirant doucement vers le haut. Nettoyez les deux côtés avec de l'eau chaude savonneuse sur un chiffon humide.
Ne pas tremper ou immerger la porte dans l'eau ou la laver dans le lave-vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
5. Si nécessaire, enlevez les résidus alimentaires indésirables de l'écran supérieur avec une brosse de nettoyage.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
3. Placez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Dépannage

Problème	Possible	CauseSolution
Le four friteuse à air électrique ne fonctionne pas	La solution matérielle-logicielle n'est pas branchée. Vous n'avez pas activé l'appareil, en définissant le temps de préparation et la température	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale Avec le panier en place, réglez la température et le temps. Vérifiez que la porte est fermée.
Aliments non cuits	Le panier à maille rotative est surchargé. La température est trop basse.	Utilisez des lots plus petits pour une friture plus uniforme. Augmentez la température et continuez à cuire.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être "tournés" pendant le processus de cuisson.	Voir Opérations générales dans ce manuel.
Fumée blanche provenant de l'unitéLes frites	L'huile est utilisée. Les accessoires ont un excès de résidus de graisse de la cuisson précédente.	Essuyez pour éliminer l'excès d'huile. Nettoyez le panier à mailles rotatives après chaque utilisation.
Français ne sont pas frits uniformément	Mauvais type de pomme de terre utilisée. Pommes de terre mal rincées pendant la préparation.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez-les pour éliminer l'excès d'amidon.
Frites air pas croustillant	Les frites crues ont trop d'eau.	Séchez les bâtonnets de pommes de terre correctement avant de vaporiser l'huile. Coupez les bâtons plus petits. Ajoutez un peu plus d'huile.
La porte s'est desserrée	La porte s'est détachée de la charnière	Comme la porte est légèrement ouverte (environ 1 pouce / 2,5 cm de la position fermée), alignez la charnière de sorte que les joints tombent dans les fentes. Fermez ensuite la porte.

Spécifications électriques

Tension	Fréquence	Puissance
220-240V ~	50-60Hz	1800W

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales : remettez les équipements électriques qui ne fonctionnent pas à un centre d'élimination des déchets approprié.

IT
CONTENUTI

IMPORTANTI PRECAUZIONI

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PARTI & ACCESSORI

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

PREIMPOSTAZIONI DI COTTURA

ISTRUZIONI GENERALI DI FUNZIONAMENTO

TABELLA DI COTTURA

PULIZIA & CONSERVAZIONI

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

DOMANDE FREQUENTI

– SOLO PER USO DOMESTICO –

IMPORTANTI PRECAUZIONI

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Non toccare le superfici roventi.
2. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o il dispositivo in acqua o altri liquidi.
3. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
4. Scollegare dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare prima di collegare o togliere le parti.
5. Si sconsiglia l'uso di altri accessori non progettati per essere usati con questo apparecchio. Ciò potrebbe danneggiarlo e causare incidenti.
6. Non destinato all'uso esterno.
7. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che venga a contatto con una superficie calda.
8. Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas, elettrici e/o riscaldati.
9. Prestare la massima attenzione quando si sposta il prodotto contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
10. Per scollegare dalla corrente, portare il timer sullo stato di spegnimento e ruotare il termostato fino in fondo, quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
11. Non appoggiare mai l'apparecchio contro il muro o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 3 pollici di spazio libero sul lato posteriore. Sui lati sinistro/destro e il lato superiore dell'apparecchio. Non posizionare nulla sopra esso.
12. Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato dalla ventola di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza dal vapore e dalla ventola di uscita dell'aria. Inoltre, fare attenzione al vapore e all'aria caldi quando si rimuove il cestello della padella dall'apparecchio.
13. Assicurarsi che gli ingredienti preparati in questo apparecchio risultino di colore giallo dorato anziché scuro o marrone. Rimuovere i resti dei cibi bruciati.



AVVERTENZA

Si prega di spegnere immediatamente e riportare il dispositivo al nostro servizio clienti in caso di altri problemi.

Accessori:

La padella e il cestello della padella diventeranno estremamente ROVENTI durante il processo di cottura. Non toccare gli accessori durante e subito dopo la cottura. Afferrare la padella solo dalla maniglia e fare attenzione quando si rimuovono questi elementi dall'unità. Indossare sempre guanti da forno o utilizzare presine quando si maneggiano accessori potenzialmente caldi. Lasciar raffreddare completamente il tutto prima di pulirlo.

NON USARE L'UNITA' PER SCOPI PER CUI NON E' PROGETTATA

Nota: posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, in piano e stabile. Questo apparecchio è destinato al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come la cucina in negozi, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Né è destinato all'uso da parte dei clienti di motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

1. Non posizionare l'apparecchio vicino a riscaldatori di materiali infiammabili o in ambienti umidi.
2. L'altezza degli ingredienti inseriti nel cestello della padella deve essere conforme alle indicazioni presenti nelle "Istruzioni per l'uso".
3. Non sostituire le parti con altre non progettate specificamente per questa FRIGGITRICE AD ARIA.
4. Non mettere altre pentole nel cestello della padella. Non sostituire alcuna parte con altri contenitori.
5. Se, durante il funzionamento, fuoriesce molto fumo dalla presa d'aria, scollegare immediatamente dalla corrente e contattare il servizio clienti.
6. Non spostare il dispositivo quando è in funzione. Solo dopo che la FRIGGITRICE AD ARIA si è completamente raffreddata e' possibile spostarla. Attendere sempre che la FRIGGITRICE ad ARIA si raffreddi prima di maneggiarla.
7. Non usare mai un asciugamano per bloccare la presa d'aria.
8. In caso di problemi durante il funzionamento, qualsiasi assistenza necessaria deve essere autorizzata dal produttore per effettuare le riparazioni.
9. Non smontare il prodotto da soli o sostituirne le parti.
10. Non utilizzare utensili in metallo con il cestello in quanto ciò può danneggiarne la superficie.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non tentare di avviare l'apparecchio.
12. Tenere l'unità fuori dalla portata dei bambini quando è in funzione o si sta raffreddando.
13. Tenere le mani e il viso lontano dalla presa d'aria o da dove viene rilasciato calore o vapore.
14. Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia sempre pulita prima della cottura.
15. È normale che fuoriesca del fumo dall'unità durante il primo riscaldamento.

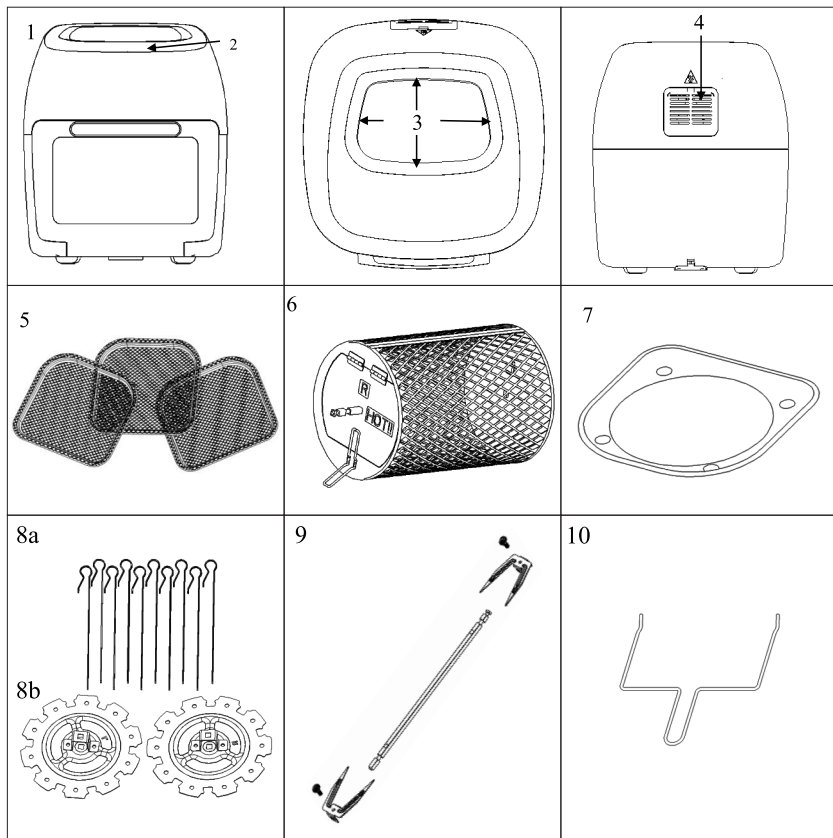
 ATTENZIONE


- * Versare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello della padella per evitare che vengano direttamente in contatto con le parti riscaldanti.
- * Non coprire la presa di ingresso e uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- * Non versare olio nella padella, questo potrebbe comportare il rischio di un incendio.
- * Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Parti & Accessori

NOTA: Rimuovere tutti i contenuti elencati dalla confezione. Essi variano in base al modello. Si prega di rimuovere qualsiasi pellicola protettiva trasparente o blu sui componenti.

- | | | |
|--------------------------------|---|----------------|
| 1. Unità principale | 6. Cestello in rete rotante | 10. Girarrosto |
| 2. Pannello di controllo | 7. Vassoio anti-gocciolamento | |
| 3. Prese di ingresso dell'aria | 8a. Spiedo(10) | |
| 4. Prese di uscita dell'aria | 8b. Reti regolabili per spiedi (2) | |
| 5. Reti per il flusso d'aria | 9. Albero per girarrosto, Forcelle & Set Viti | |



5.Redi per il flusso d'aria

Può essere utilizzato non solo per sgocciolare i cibi, ma anche per cucinare snack croccanti o riscaldare cibi come la pizza.

6.Cestello in rete rotante

Ottimo per patatine fritte, noci tostate e altri snack. Utilizzare il girarrosto per posizionare il cesto nell'unità.

7.Vassoio anti-gocciolamento

Cuocere con la padella anti-gocciolamento in posizione corretta per una facile pulizia.

8a.Spiedi

Ottimo per tutte le ricette con kebab, carne, pesce o verdure.

8b.Reti regolabili per spiedi

Usato per i kebab. Gli spiedi si adattano all'albero e si bloccano in posizione con le viti di blocco.

9. Albero per girarrosto, Forcelle & Set Viti

Utilizzare per arrosti e polli interi. Forzare l'albero orizzontalmente attraverso la carne e il centro. Infilare le forcelle sull'albero da entrambe le estremità nella carne, quindi bloccarle in posizione con le viti di blocco. L'albero per le viti di blocco e' cavo. È possibile regolare le viti più vicino al centro, se necessario, ma mai verso l'esterno o verso le estremità. NOTA: assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano di dimensioni eccessive per poter ruotare liberamente all'interno del forno. Pollo o arrosto di massimo 3,5-4 libbre.

10.Girarrosto

Utilizzare per rimuovere arrosti e pollo cotti che sono stati preparati con il girarrosto o allo spiedo. Posizionare sotto l'albero del girarrosto e sollevare prima il lato sinistro, quindi estrarre delicatamente il cibo.

Importante

Assicurarsi che il forno Power Air Fryer sia stato spedito con i componenti che avete ordinato (poiché alcuni accessori potrebbero essere venduti separatamente). Controllare attentamente il contenuto prima dell'uso. Se una parte manca o e' danneggiata, non utilizzare questo apparecchio. Contattare lo spedizioniere utilizzando il numero del servizio clienti riportato sul retro del manuale del proprietario.

NOTA: alcuni accessori potrebbero non essere inclusi con l'acquisto.



Avvertenza

Forcelle, Spiedi e altre parti in metallo sono affilate e diventeranno estremamente calde durante il funzionamento. Occorre prestare molta attenzione per evitare di procurarsi lesioni personali. Indossare guanti da forno o guanti protettivi.

Utilizzo degli accessori

Fissare le reti per il flusso d'aria nell'unità

1. Inserire il Vassoio anti-gocciolamento nella parte inferiore dell'unità.
2. Fissare le reti per il flusso d'aria nell'unità facendole scorrere tra le scanalature laterali sulla guida posteriore (fig A)
3. Collocare la rete per il flusso d'aria vicino alla serpentina termica per una Cottura piu' veloce e una croccantezza aggiuntiva (fig. B)
4. Ruotare le reti per il flusso d'aria a metà per uniformare la cottura.

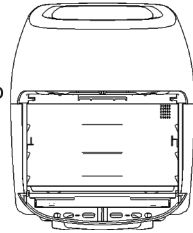


FIG A

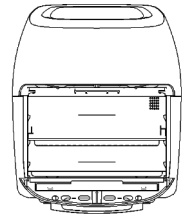
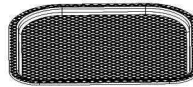
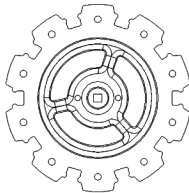


FIG B



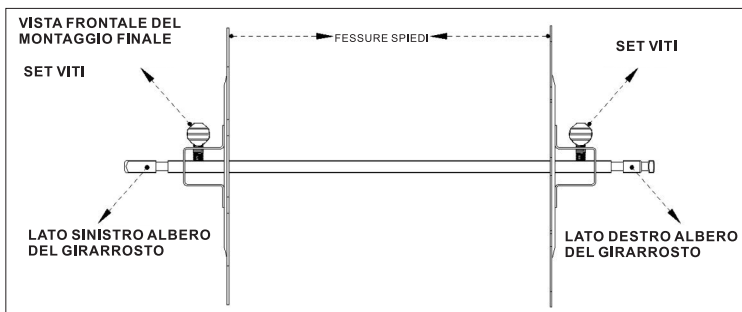
Componenti

ASTE SPIEDINI (×2)
VISTA ANTERIOREALBERO DEL GIRARROSTO
LATO SINISTRO LATO DESTROSPIEDINI
(×10)

SET VITI (×2)

Albero Girarrosto & Aste Spiedini

1. Posizionare le due aste per spiedi su ciascuna estremità dell'albero del girarrosto. Assicurarsi che le viti di blocco siano rivolte al lato esterno dell'albero del girarrosto.
2. Serrare leggermente le viti di fermo. Non stringere eccessivamente poiché potrebbe essere necessario regolare la tenuta dopo aver inserito gli spiedini.
3. Infilare con cautela gli spiedini nel cibo.



Assemblaggio set per girarrosto

1. Inserire ogni punta dello spiedino attraverso i fori sul supporto sinistro (fig. C).
2. Stringere l'estremità del morsetto di ogni spiedino mentre si inserisce nella fessura opposta dell'asta per spiedi per fissarlo in posizione.
3. Rilasciare il morsetto per posizionarlo saldamente nella fessura come mostrato (fig. D).
4. Ripetere gli step da 3 a 6 in modo uniforme attorno alla griglia per spiedini. Assicurarsi che gli spiedini siano distanziati uniformemente.
5. Stringere le viti di blocco per assicurarsi che siano ben salde.
6. Prestare attenzione durante l'inserimento dello spiedo nell'unità per evitare di essere colpiti dalle estremità dello spiedo.

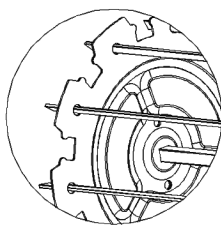


FIG C - LATO SINISTRO

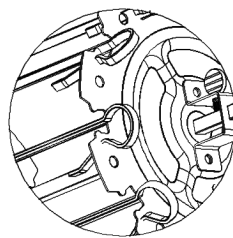
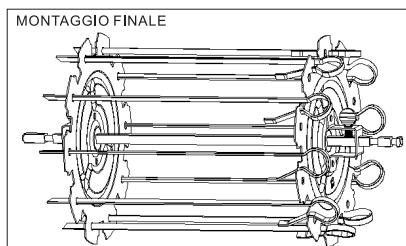


FIG D - LATO DESTRO

Collocare il Girarrosto o

La il Cestello in Rete Rotante nell'Unità'

1. Inserire il lato sinistro dello spiedo o del cestello

Assemblandolo prima nell'albero del girarrosto.

Assicurarsi che l'albero sia in posizione per innestare la rotazione (fig. E).

2. Poggiare il lato destro sugli spiedi (fig. F)

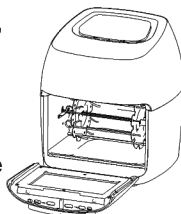
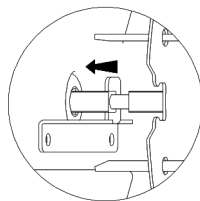


Fig. E - LATO SINISTRO



Rimuovere il Girarrosto o il Cesto dall'Unità

1. Aprire lo sportello per mettere in pausa il ciclo di cottura o premere il pulsante di accensione per spegnere l'unità.

2. Inserire il girarrosto sotto l'albero del girarrosto.
3. Sollevare leggermente il lato destro dell'angolo del girarrosto sgombrare dalla fessura, quindi spostare a destra fino al lato sinistro dell'albero e far scorrere fuori dalla fessura dell'albero del girarrosto.
4. Rimuovere con cautela il cibo del girarrosto dal forno.

IMPORTANTE: fare riferimento al diagramma dell'assemblaggio finale per identificare i lati sinistro e destro dell'albero del girarrosto prima di inserirlo nell'unità. Il lato destro ha due tacche e il sinistro ne ha una sola.

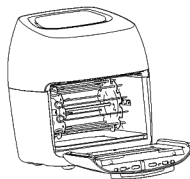
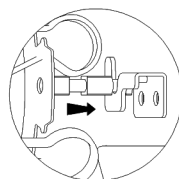
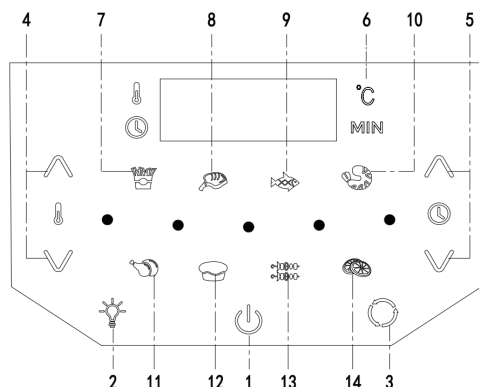


Fig. F - LATO DESTRO



Utilizzo del pannello di controllo digitale



1. Pulsante di Accensione/Start-Stop-

Una volta collegata l'unità, il pulsante di accensione si illuminerà.

Selezionando una volta il pulsante di accensione, l'intero pannello si illuminerà. Selezione del pulsante di accensione

una seconda volta attiverà il processo di cottura alla temperatura predefinita di 190°C (370°F) e tempo di 15 minuti. Selezionando il pulsante di accensione in qualsiasi momento durante il processo di cottura, l'unità si spegnerà immediatamente, il display si spegnerà e la luce di marcia si spegnerà entro 20 secondi. La ventola continuerà a funzionare per 20 secondi per "raffreddare" l'unità.

2. Luce interna- Premere questo pulsante permetterà di controllare l'avanzamento della cottura mentre l'unità è in funzione.

NOTA: l'apertura dello sportello durante la cottura metterà in pausa l'apparecchio. La luce interna si accende se lo sportello si aprono.

3. Pulsante della rotazione- Premere questo pulsante quando si cucinano utilizzando la modalità Girarrosto. La funzione può essere utilizzata con qualsiasi preimpostazione. L'icona lampeggerà durante l'uso.

4. Pulsante di controllo della temperatura-

Questi pulsanti permettono di aumentare o ridurre la temperatura di cottura di 5° F (15° C) in un intervallo da 150° F (65° C) a 400° F (200° C) . L'asciugamento va da 90° F (30° C) a 170° F (75° C) .

5. Pulsante di controllo del tempo di cottura-

Questi pulsanti consentono di selezionare il tempo di cottura con precisione esatta al minuto (da 1 a 60 minuti in tutte le modalità tranne durante la modalità di asciugatura) in un intervallo di 30 minuti e un tempo di funzionamento da 2 a 24 ore.

6. Display digitale LED- Il display numerico digitale passerà dal visualizzare la temperatura al tempo rimanente durante la cottura.

7-14. Preimpostazioni di cottura - La selezione di uno di queste preimpostazioni imposterà una temperatura per quel particolare alimento. Potete ignorare quelli con i pulsanti Tempo e Temperatura. Fare riferimento alle preimpostazioni nella pagina successiva.

15. Spie luminose- Queste spie lampeggeranno in sequenza durante la cottura e continueranno a lampeggiare fino a 20 secondi dopo aver spento l'unità.

Preimpostazioni di Cottura

Pulsante di Preimpostazione Tabella di Cottura

*Il tempo di cottura del pollo intero arrosto varia in base al suo peso. Utilizzare un termometro per carne per controllare la temperatura interna come riportato in tabella sottostante.

Pulsante di Preimpostazione	Temperatura	Tempo
7.Patatas fritas	400° F(200° C)	15 minutos
8.Filetes / Chuletas	370° F(185° C)	25 minutos
9.Pescado	390° F(200° C)	15 minutos
10.Gamba	320° F(160° C)	12 minutos
11.Pollo	370° F(185° C)	40 minutos
12.Horneando	350° F(175° C)	30 minutos
13.Barbacoa	400° F(200° C)	30 minutos
14.Deshidratador*	90° F(30° C)	4 horas (*2-24 horas)

Usare la Friggitrice ad Aria senza le Preimpostazioni

Una volta acquisita familiarità con la friggitrice Power Air Fryer, potrete sperimentare come desiderate.



Avvertenza

Non utilizzare mai un contenitore di cottura pieno di olio da cucina o altri liquidi con questa unità! Potrebbero verificarsi incendio o lesioni personali.

Tabella Temperatura Interna della Carne

Questa tabella deve essere usata per controllare la temperatura interna delle carni cotte. Conforme agli standard di sicurezza alimentare USDA.

Alimento	Tipo	Temperatura Interna
Manzo & Vitello	Macinato	160° F(70° C)
	Bistecche, media	160° F(70° C)
	Bistecca, al sangue	145° F(63° C)
Pollo & Tacchino	Petto	165° F(75° C)
	Macinato, ripieno	165° F(75° C)
	Intero, gambe, cosce, ali	165° F(75° C)
Pesce & Crostacei	Ogni tipo	145° F(63° C)
Agnello	Macinato	160° F(70° C)
	Bistecche, media	160° F(70° C)
	Bistecca, al sangue	145° F(63° C)
Maiale	Braciole, macinato, costine, arrosto	160° F(70° C)
	Prosciutto cotto	140° F(60° C)

Istruzioni Generali di Funzionamento

Prima di utilizzare la friggitrice Power Air Fryer per la prima volta

1. Leggere tutto il materiale informativo, gli adesivi e le etichette di avvertenza.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e gli adesivi.
3. Lavare tutte le parti e gli accessori utilizzati nella durante la cottura con acqua calda e sapone. **NOTA:** solo gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'unità di cottura passando un panno umido pulito.

NOTA: Non lavare o immergere mai l'unità di cottura in acqua.

NOTA: quando si utilizza questa unità, non riempire mai i recipienti di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. Questo dispositivo cucina solo con aria calda.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su un piano stabile, su superficie orizzontale e resistente al calore.
2. Selezionare l'accessorio da cucina per la ricetta scelta.

Un apparecchio versatile

La friggitrice Power Air Fryer è progettata per cucinare un'ampia varietà dei vostri cibi preferiti. I grafici e le tabelle contenuti nel manuale e la Guida alle ricette vi aiuteranno a ottenere ottimi risultati. Consultare queste informazioni per le impostazioni corrette di tempo/temperatura e quantità di cibo adeguate.



Avvertenza

- **NON** appoggiare **MAI** nulla sopra l'apparecchio.
- **NON** coprire **MAI** le prese d'aria sulla parte superiore e posteriore dell'unità.
- **NON** riempire **MAI** alcun recipiente di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. Questo dispositivo cucina solo con aria calda.
- **NON** utilizzare **MAI** lo sportello per appoggiare un cestello per friggere caldo con del cibo all'interno. Il cestello per la frittura calda potrebbe danneggiare lo sportello o causare il ribaltamento dell'unità. Potreste incorrere in lesioni personali.
- Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno quando si rimuovono le griglie per il flusso d'aria calda.

Cucinare con il Forno della Friggitrice ad Aria

1. Versare gli ingredienti in un Cesto per frittura, sul Girarrosto o nel Cestello in rete rotante.
2. Fissare la rete per il flusso d'aria (rete rotante) del Cestello o del Girarrosto nell'unità e chiudere lo sportello del forno. Collegare il cavo di alimentazione nella presa di corrente dedicata da 220-240V.
3. Quando si ruota il cestello in rete o il girarrosto e il cibo è cotto, premere il pulsante di accensione una volta (pagina 11, fig.1)
4. Selezionare una funzione preimpostata (pagina 11, fig.7-14) o impostare manualmente la temperatura, quindi Impostare l'ora (pag.11, fig.4 e 5). Fare riferimento alle istruzioni dettagliate sul pannello di controllo a pagina 11.
5. Se è stata selezionata una funzione preimpostata, l'unità si accende automaticamente secondo il ciclo di cottura scelto. Se invece la temperatura e il tempo fossero impostati manualmente, è necessario premere il pulsante di accensione per iniziare il ciclo di cottura.

NOTA: è possibile aprire lo sportello del forno per vedere il girarrosto in qualsiasi momento durante la cottura per verificarne lo stato di cottura.

NOTA: Consultare le tabelle in questo manuale o i ricettari per determinare le impostazioni corrette.

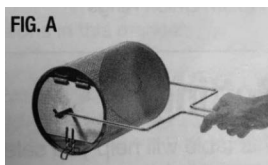
Forno della Friggitrice ad Aria.

- Gli alimenti di dimensioni più piccole di solito richiedono tempi di cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Grandi quantità di cibo richiedono un tempo di cottura leggermente più lungo rispetto a quantità minori.
- "Capovolgere" o girare gli alimenti di piccole dimensioni a metà del processo di cottura assicura che tutte le parti siano fritte in modo uniforme.
- Per un risultato più croccante si consiglia di spruzzare un po' di olio vegetale sulle patate fresche.
- Se si aggiunge un filo d'olio, farlo poco prima della cottura.
- Gli spuntini normalmente cotti in forno possono essere cotti anche nel
- Usare un impasto già pronto per preparare spuntini ripieni in modo facile e veloce. L'impasto preconfezionato richiede un tempo di cottura più breve rispetto a quello fatto in casa.
- Collocare una teglia o un piatto nel forno Forno della Friggitrice ad Aria quando si cuoce una torta o una quiche. Una teglia o un piatto è consigliato anche per la cottura di cibi fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare il Forno della Friggitrice ad Aria per riscaldare gli alimenti. Basta impostare la temperatura a 300°F (150°C) per un massimo di 10 minuti. Suggerimenti

Importante

Rimozione del cibo cotto & residui di cibo

Quando si rimuovono cibi cotti o caldi, utilizzare la forcella del girarrosto (fig. A) o i guanti da forno. La forcella essere utilizzata anche con lo spiedo girarrosto.





Avvertenza

- Durante il processo di cottura, il cestello rotante in rete e altri accessori si scaldano molto. Quando si estraggono per controllare i progressi, assicurati di avere un sottopentola o una superficie resistente al calore nelle vicinanze per appoggiarli. **NON** posizionare **MAI** il cestello rotante in rete direttamente su un bancone di lavoro o un tavolo.
- Gli accessori di cottura si surriscaldano durante il processo di frittura ad aria. Indossare guanti da forno e maneggiare con cura per **EVITARE LESIONI**.

Tabella di cottura

Alimento	Min-Max	Tempo*	Temperatura	Note
Patatine sottili congelate	1 1/4- 3tazzine	15-16 min.	400° F(200° C)	
Patatine spesse congelate	1 1/4- 3tazzine	15-20 min.	400° F(200° C)	
Patatine fatte in casa	1 1/4-3 1/4tazzine	10-16 min.	400° F(200° C)	Aggiungere 1/2 cucc. olio
Spicchi di patate fatti in casa	1 1/4-3 1/4tazzine	18-22 min.	360° F(182° C)	Aggiungere 1/2 cucc. olio
Cubetti di patate fatti in casa	1 1/4- 3tazzine	12-18 min.	360° F(182° C)	Aggiungere 1/2 cucc. olio
Hash Browns	1tazzine	15-18 min.	360° F(182° C)	
Gratinata di patate	2tazzine	15-18 min.	400° F(200° C)	
Bistecca	1/4- 1.1 lb.	8-12 min.	360° F(182° C)	
Braciole di maiale	1/4- 1.1 lb.	10-14 min.	360° F(182° C)	
Hamburger	1/4- 1.1 lb.	7-14 min.	360° F(182° C)	
Rollè di salsiccia	1/4- 1.1 lb.	13-15 min.	400° F(200° C)	
Cosce di pollo	1/4- 1.1 lb.	18-22 min.	360° F(182° C)	
Petto di pollo	1/4- 1.1 lb.	10-15 min.	360° F(182° C)	
Involtili primavera	1/4-3/4 lb.	15-20 min.	400° F(200° C)	Con forno preriscaldato
Bocconcini di pollo surgelati	1/4- 1.1 lb.	10-15 min.	400° F(200° C)	Con forno preriscaldato
Bastoncini di pesce surgelati	1/4- 1.1 lb.	6-10 min.	400° F(200° C)	Con forno preriscaldato
Bastoncini di mozzarella	1/4- 1.1 lb.	8-10 min.	360° F(182° C)	Con forno preriscaldato
Verdure ripiene	1/4- 1.1 lb.	10 min.	320° F(160° C)	
Torta	1 1/4 tazzine	20-25 min.	320° F(160° C)	Usare la teglia
Quiche	1 1/2 tazzine	20-22 min.	360° F(182° C)	Usare la teglia da forno
Muffin	1 1/4 tazzine	15-18 min.	400° F(200° C)	Usare la teglia
Snack dolci	1 1/2 tazzine	20 min.	320° F(160° C)	Usare la teglia da forno
Anelli di cipolla congelati	1 lb.	15 min.	400° F(200° C)	

La tabella sopra serve a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti selezionati.

*Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura quando si accende l'apparecchio a freddo.

NOTA: tenere presente che queste impostazioni sono suggerimenti. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le migliori impostazioni per gli ingredienti scelti.

Impostazioni

Questa tabella vi aiuterà a selezionare la temperatura e il tempo di cottura corretti per ottenere i migliori risultati. Man mano che acquisirete familiarità con il processo di cottura con il Forno della Friggitrice ad Aria, potrete regolare le impostazioni in base ai vostri gusti personali.

Suggerimento

Impostare il timer a metà del tempo necessario per terminare la ricetta e l'allarme del timer vi avvertirà quando è il momento di "girare" il cibo. Quando sentite l'allarme suonare, il tempo di preparazione preimpostato è trascorso.

Pulizia & Conservazione

Pulizia

Pulire il forno della friggitrice ad aria dopo ogni uso. Il cestello rotante in rete e altri accessori è realizzato in acciaio inossidabile e sono lavabili in lavastoviglie. Non utilizzare mai materiali o utensili abrasivi per la pulizia delle superfici. Gli alimenti incrostati devono essere immersi in acqua calda e sapone per una facile rimozione.

1. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e accertarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di eseguire la pulizia.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno caldo e umido e un detergente delicato.

3. Per pulire lo sportello del forno, rimuoverlo sollevandolo a un angolo di 45° e tirandolo verso l'alto. Pulire entrambi i lati con acqua calda e sapone passando un panno umido.

Non immergere lo sportello in acqua o lavarlo in lavastoviglie.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.

5. Se necessario, rimuovere i residui di cibo dal pannello superiore con una spazzola per la pulizia.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare completamente.

2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.

3. Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Il Forno della Friggitrice ad Aria non funziona	L'apparecchio non è collegato. Non avete acceso l'unità (impostando il tempo di preparazione e la temperatura)	Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Con il cestello in posizione, selezionare la temperatura e il tempo. Controllare che lo sportello sia chiuso.
Il cibo non è cotto	Il cestello rotante in rete è sovraccarico di peso. La temperatura è troppo bassa.	Usare porzioni più piccole per una frittura più uniforme. Alzare la temperatura e proseguire la cottura.
Il cibo non è fritto uniformemente	Alcuni cibi devono essere "girati" durante il processo di cottura.	Fare riferimento alla sezione Funzionamento Generale in questo manuale
Fumo bianco emesso dall'unità	È stato usato dell'olio. Gli accessori hanno dei residui di grasso in eccesso dalla cottura precedente.	Pulire per rimuovere l'olio in eccesso. Pulire il cestello rotante in rete dopo ogni utilizzo.
Le patatine non sono fritte uniformemente	È stato utilizzato il tipo sbagliato di patata. Le patate non sono state lavate durante la preparazione.	Usare patate fresche e sode (usare bastoncini tagliati e asciugarli per rimuovere l'amido in eccesso)
Frittura non croccante	Le patatine crude contengono troppa acqua.	Asciugare bene i bastoncini di patate prima di spalmare l'olio. Tagliare i bastoncini più finemente. Aggiungere un po' più di olio.
Lo sportello è caduto	Lo sportello si è staccato dal cardine	Poiché lo sportello è leggermente aperto (circa 2,5 cm dalla posizione di chiusura), allineare il cardine in modo che i giunti entrino nelle fessure. Quindi chiudere lo sportello.

Specifiche Elettriche

Tensione	Frequenza	Wattaggio
220-240V ~	50-60Hz	1800W

SMALTIMENTO ECO-SOSTENIBILE



Potete contribuire a proteggere l'ambiente!

Ricordatevi di rispettare le normative locali: riportare le apparecchiature elettriche non funzionanti ad un apposito centro di smaltimento rifiuti.

IMPORTATO DA:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago(MI)
P.I.:08567220960
FATTO IN CINA