

# AIR FRYER USER'S GUIDE

Model:KDF-558D



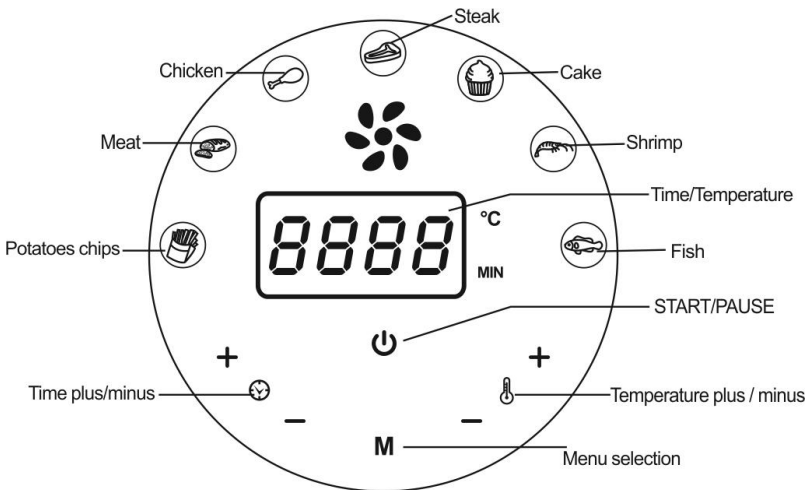
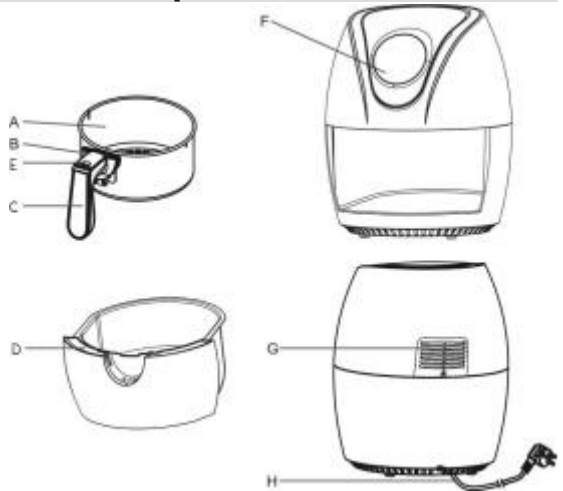
# Introduction

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

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

# General description

- A. Basket
- B. Basket release button
- C. Basket handle
- D. Frying tray
- E. The air inlet
- F. Control panel
- G. Vent windows
- H. Power cord



## Important

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

### **Danger**

- Never immerse the housing which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or people who are either physically or mentally handicapped or who lack of experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.

- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait until the smoke emission stops before you remove the frying tray from the appliance.

## Caution

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

## Before first use

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

## Preparing for use

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

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

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


## Using the appliance



### 1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. LCD shows ' default status'. Press to light up or light off.






## 2. Start/pause








After plugging in, press menu button to choose function, and then press  continue 3 seconds. The selected function picture is flicker. It means this function has started working.

Press , there is Beeps sounds and all the functions are light of except . It means the product in standby status. During working, pull out the drawer (the frying tray and basket), the function is pause. Push the drawer back, then it will start to work again.

## 3.Menu selection:

Plug in, it is in the standby status. Press  to light up. Slightly touch , then first default function  light up. Press **M** to choose function. Press it one time the menu will change one to another. And the related picture will light up. The menu is circulation. Every function have its own default time and temperature. But customer can adjust the time and temperature freely by using Time plus/minus and Temperature plus/minus button.

## Menu table

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
function	 potato chips	18	200
	 meat	12	200
	 chicken	20	200
	 steak	12	180
	 cake	25	160
	 shrimp	8	180
	 fish	10	180

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

## Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. Put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.

### 4. Screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time.

The function we have selected is flicker.

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

**Caution: Do not press the basket release button during shaking.**

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for extra minutes.

**Tip:** To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

**Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.**

**After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape form the frying tray.**

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

**Tip:** To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## Settings

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

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

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

### **Tips:**

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use prepared dough to prepare filled snacks quickly and easily. Prepared dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Min-Max Amount (gm)	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
--	---------------------	-------------	-----------------	-------	-------------------

### Potatoes & fries

Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		

### Meat & Poultry

Steak	100-500	8-22	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		

### Snacks

Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen Bread-crumbed cheese snacks	100-400	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		Use oven-ready

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



## Making home-made fries

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

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

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- Note:** *Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.*
2. Wipe the outside of the appliance with a piece of moist cloth.
  3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

**Note:** *The frying tray and basket are dishwasher-proof.*

**Tip:** If dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## Storage

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

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

# LUFTFRITEUSE

## Benutzerhandbuch

Model:KDF-558D



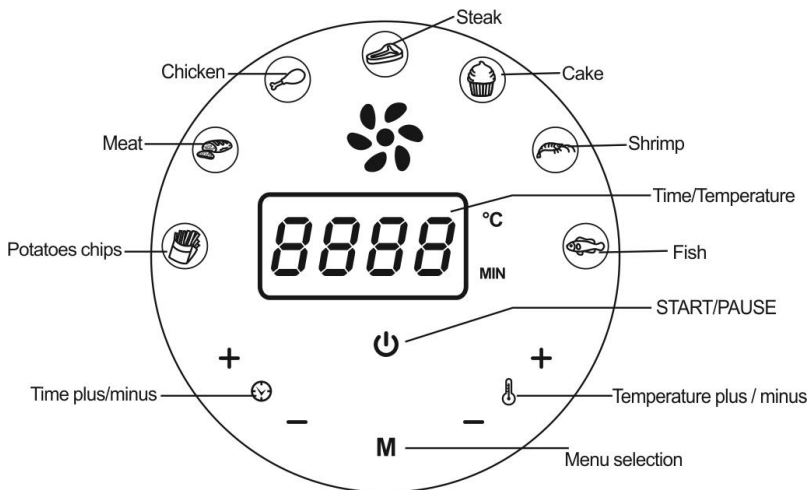
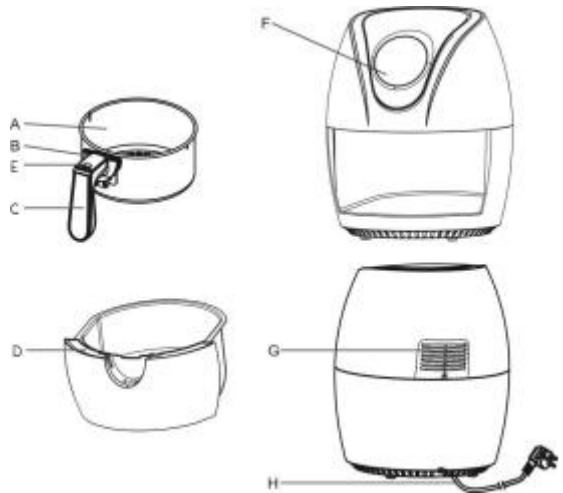
# Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Friteuse entschieden haben. Sie können nun einen breites Sortiment an Lebensmitteln auf gesündere Weise - mit wenig oder gar keinem Öl!

Die Friteuse verwendet heiße Luft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation und einem oberen Grill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten auf einmal erhitzt, und es ist in den meisten Fällen nicht notwendig, Öl hinzuzufügen.

# Allgemeine Beschreibung

- A. Korb
- B. Korb-Entriegelungstaste
- C. Korbgriff
- D. Bratblech
- E. Der Lufteinlass Kontrollpanel.
- G. Lüftungsfenster Stromkabel.



## Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

### Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse mit den elektrischen Komponenten und den Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter den Wasserhahn.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen - um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Bratpfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Gerätes, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit dem örtlichen Netz übereinstimmt.  
Spannung in Ihrem Land, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einer von ähnlich qualifizierten Personen autorisierten Servicestelle austauschen lassen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für Kinder oder Menschen, die körperlich oder geistig behindert sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt. Wenn Sie möchten, dass jemand anderes das Gerät benutzt, sollte diese Person bei der Benutzung richtig geführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn das Gerät eingeschaltet oder abgekühlt ist.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Wandsteckdose gesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Zeitschalter an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden als in diesem Handbuch

beschrieben.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Beim Heißluftbraten wird heißer Dampf durch den Luftaustritt freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und vom Luftauslass.

Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Bratpfanne aus dem Gerät nehmen.

- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Bratpfanne aus dem Gerät nehmen.

## Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für den Einsatz in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

- Wird das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Gewährleistung und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuell entstandene Schäden ab.

Ziehen Sie immer den Stecker nach dem Gebrauch.

- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Verbrannte Reste entfernen.

## Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät - außer dem Typenschild.
3. Reinigen Sie den Korb und das Bratblech gründlich mit heißem Wasser und etwas flüssiger Waschseife mit einem nicht scheuernden Schwamm.  
Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

## Für die Inbetriebnahme vorbereiten

5. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche, die auch hitzebeständig ist.
6. Legen Sie den Korb richtig in die Bratpfanne.

**Füllen Sie das Bratblech nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.**


**Stellen Sie nichts auf das Gerät. |||UNTRANSLATED CONTENT START|||This**

**disrupts the airflow and affects the air-frying**


**result.** |||UNTRANSLATED\_CONTENT\_END|||



## Nutzung des Geräts

### 1. Einschalten




Einstecken, es gibt BEEPS-Sounds. Leuchten auf. Die LCD-Anzeige zeigt 'Standardstatus' an. Drücken Sie diese Taste , um zu leuchten oder auszuschalten.

### 2. Start/Pause

Nach dem Einstecken drücken Sie die Menütaste, um die Funktion auszuwählen, und drücken Sie  dann 3 Sekunden lang weiter. Das gewählte Funktionsbild ist flimmernd. Das bedeutet, dass diese Funktion funktioniert.








Drücken Sie die Taste , es ertönt ein Piepton und alle Funktionen sind ausgeschaltet, mit Ausnahme von . Es bedeutet, dass sich das Produkt im Standby-Modus befindet. Während der Arbeit die Schublade (Bratblech und Korb) herausziehen, die Funktion ist Pause. Schieben Sie die Schublade zurück, dann beginnt sie wieder zu funktionieren.

### 3. Menü selection:

Einstecken, er befindet sich im Standby-Modus. Zum Aufleuchten drücken . Leicht  antippen, dann leuchtet die erste Standardfunktion  auf. Drücken Sie **M**, um die Funktion auszuwählen. Durch einmaliges Drücken wechselt das Menü in ein anderes. Und das zugehörige Bild leuchtet auf. Das Menü ist Zirkulation. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur. Aber der Kunde kann die Zeit und die Temperatur frei mit den Tasten Zeit plus/minus und Temperatur plus/minus einstellen.



## Menü-Tabelle

Programmlogistik			
	menu	Standardzeit(min)	Voreinstellung temperature (°C)
Funktion	 Kartoffelchips	18	200
	 Fleisch	12	200
	 Huhn	20	200
	 Steak	12	180
	 Kuchen	25	160
	 Garnele	8	180
	 Fisch	10	180

**Achtung:** *Berühren Sie die Pfanne nicht während und etwa 30 Minuten nach Gebrauch, da sie sehr heiß wird.*

*Halten Sie die Pfanne nur am Griff.*

## Betriebsschritt

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
7. Legen Sie die Zutaten in den Korb und legen Sie den Korb in die Bratpfanne.
8. Stellen Sie das Bratblech in die richtige Position. Wählen Sie die Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Kochen zu beginnen.

### 9. Bildschirmanzeige

Es zeigt Temperatur und Zeit an. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Arbeitszeit.

Die von uns gewählte Funktion ist Flicker.

10. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie das Bratblech am Griff aus dem Gerät und schütteln es. Dann schieben Sie das Bratblech zurück in die Friteuse.

**Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Korb-Entriegelungsknopf.**

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

7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie das Bratblech einfach zurück in das Gerät und kochen Sie es für weitere Minuten..

**Tip:** Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Dazu die Waagschale aus dem Gerät ziehen, auf eine hitzebeständige Unterlage stellen und den Korb-Auslöseknopf drücken.

8. Um kleine Zutaten zu entfernen, drücken Sie den Korb-Entriegelungsknopf und heben Sie den Korb aus der Bratpfanne.

**Den Korb nicht auf den Kopf stellen, wenn die Bratpfanne noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden der Bratpfanne angesammelt hat, ausläuft und auf die Zutaten ausläuft.**

**Nach dem Heißluftbraten sind das Bratblech und die Zutaten heiß.**

**Abhängig von der Art der Zutaten in der Friteuse kann Dampf aus der Bratpfanne entweichen.**

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

|||UNTRANSLATED\_CONTENT\_START||| *Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.* |||UNTRANSLATED\_CONTENT\_END|||

10. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Friteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

## Einstellungen

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

**Hinweis: Achtung**, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass Ihre Zutaten optimal eingestellt sind.

Denn die Rapid Air Technologie erwärmt die Luft im Gerät sofort wieder und zieht die Bratschale während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät, was den Prozess kaum stört.

### **Tipps:**

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten in der Mitte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie frische Kartoffeln mit etwas Öl bestreichen. Braten Sie Ihre Zutaten in der Friteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Keine extrem fettigen Zutaten wie z.B. Würstchen in der Friteuse zubereiten.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Friteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Mit vorbereitetem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Auch die Zubereitungszeit ist kürzer als bei hausgemachtem Teig.
- Sie können die Friteuse auch zum Aufwärmen der Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150°C und den Timer auf ca. 10 Minuten einstellen.

	Min-Max Betrag (gm)	Time (min.)	Die Temperatur	Schütteln	Weitere Informationen
--	---------------------	-------------	----------------	-----------	-----------------------

### Kartoffeln und Pommes frites

Dünne gefrorene	300 - 700	12 / 40	200	Schüttel	
Dicke gefrorene	300 - 700	12-20	200	Schüttel	
Hausgemachte Pommes frites (8x8mm)	300 / 800	18 - 25	180	Schütteln	1/2 EL Öl zugeben
Hausgemachte Kartoffelspalte	300 / 800	18 - 22	180	Schütteln	1/2 EL Öl zugeben
Hausgemachte Kartoffelwürfe	300 € - 750 €	12-18	200	Schütteln	1/2 EL Öl zugeben
Rösti	250	15-18	180		
Kartoffelgratin	500	18 - 22	180		

### Fleisch & Geflügel

Steak	100-500	4 5 6 7	180		
Kotelett	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7 - 14	180		
Wurstbrötchen	100-500	13-15	200		
Geflügelschenkel	100-500	18 - 22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		

### Snacks

Frühlingsrolle	100-400	8-10	200	Schüttel	Ofenfertig
Gefrorene Hähnchen Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorene Brotkrumen-Käse-Snacks	100-400	10	200		Ofenfertig verwenden
GEFÜLLTE S GEMÜSE	100-400	10	160		Ofenfertig verwenden

**Hinweis:** Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, bevor Sie mit dem Braten

*beginnen, wenn das Gerät kalt ist.*

## Herstellung von hausgemachten Pommes frites

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, vorgebackene Pommes frites zu verwenden. Wenn Sie hausgemachte Pommes frites machen wollen, folgen Sie den untenstehenden Schritten:

1. Die Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden.
2. Die Kartoffelstangen in einer Schüssel mit Wasser mindestens 30 Minuten lang einweichen, herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
3. Geben Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Stäbchen darauf und mischen Sie die Stäbchen, bis die Stäbchen sind mit Öl beschichtet.
7. Entfernen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, damit überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Stöcke in den Korb.

**Hinweis:** *Kippen Sie die Schale nicht, um alle Stäbchen auf einmal in den Korb zu legen, damit sich kein überschüssiges Öl am Boden der Bratpfanne ansammelt.*

8. Die Kartoffelsticks nach den Anweisungen in diesem Kapitel braten.

## Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Bratschale, der Korb und das Innere des Gerätes haben eine Antihafbeschichtung eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

**Hinweis:** *Entfernen Sie die Bratschale, um die Friteuse schneller abkühlen zu lassen.*

2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Bratschale und den Korb mit heißem Wasser, etwas Waschflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können eine Waschflüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

**Hinweis:** *Bratblech und Korb sind spülmaschinenfest.*

**Tip:** Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Bratpfanne klebt, füllen Sie die Bratpfanne mit heißem Wasser und etwas Waschflüssigkeit. Legen Sie den Korb in die Bratpfanne und lassen Sie die Bratpfanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.

1. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
2. Reinigen Sie das Hezelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

## Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit den Zutaten gebratenen Die Friteusen sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt 'Einstellungen').
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Präparationszeit (siehe Abschnitt 'Einstellungen').
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten. <b>LUFTFRITEUSE</b>	Bestimmte Arten von Zutaten müssen in der Mitte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt 'Einstellungen').
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bürsten Sie etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Essen im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über den in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebenen Maximalbetrag hinaus.
	Der Korb wird nicht richtig in die Waagschale gelegt.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur gut gesteuert, um unter 180°C, zu sein, wenn Sie fettige Bestandteile in der Luft braten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände aus der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig in der Friteuse gebraten.	Du hast die Kartoffelstangen nicht richtig eingeweicht, bevor du sie gebraten hast.	Die Kartoffelstangen in einer Schüssel mit Wasser mindestens 30 Minuten einweichen, herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Friteuse	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelsticks gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stäbchen für ein knusprigeres Ergebnis.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl zugeben.

# FRITEUSE À AIR

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle: KDF-558D





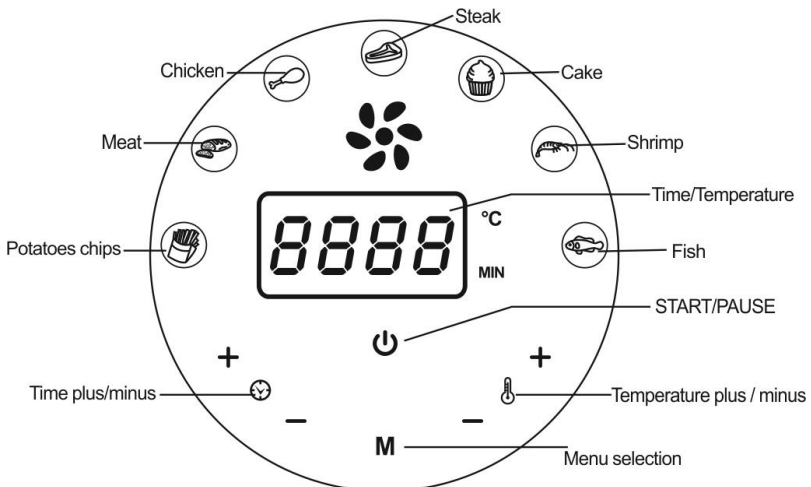
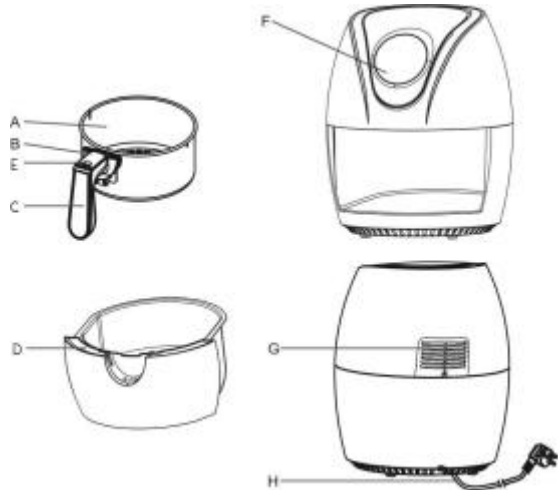
# Introduction

Merci d'avoir acheté cette friteuse à air de qualité supérieure. Vous pourrez maintenant cuisiner un large assortiment de nourriture d'une manière plus saine - avec peu ou pas d'huile!

La friteuse à air utilise de l'air chaud, en combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse, et une grille supérieure pour préparer votre vaisselle rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés, à la fois, et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

# Description

- A. un panier
- B. Bouton de déverrouillage du panier
- C. Poignée de la casserole
- D. plateau de friture
- E. l'admission d'air
- F. Tableau de contrôle.
- G. Ventilation des fenêtres
- H. le cordon d'alimentation.



## Conseils

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le en toute sécurité pour vous y référer ultérieurement.

### **Danger**

- N'immergez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil - pour éviter les chocs électriques.
- Toujours mettre les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'il entre en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas la friteuse d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond au réseau local tension dans votre pays avant de connecter l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par un centre de service agréé par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants ou aux personnes souffrant d'un handicap physique ou mental ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement guidée lors de son utilisation.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou refroidit.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien au-dessus de cet appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par

l'échappement d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et de la sortie d'air.

Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la friteuse de l'appareil.

- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la friteuse de l'appareil.

## Mise en garde

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements tels que les cuisines, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels ou autres environnements similaires.

- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le vendeur décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant être causé.

Toujours débrancher l'appareil immédiatement après utilisation.

- Laissez l'appareil refroidir pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirer les restes brûlés.

## À La Première Utilisation

1 – RETIRER LE CONTENU DU COLIS

2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette de classement.

3. Nettoyez soigneusement le panier et la plaque à friture avec de l'eau chaude et du savon à laver liquide avec une éponge non abrasive.

Remarque: Vous pouvez également nettoyer ces pièces dans le lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

## Préparation En Vue De L'utilisation

9. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane, également résistante à la chaleur.

10. Placez le panier dans la friteuse correctement.

**Ne remplissez pas la friture avec de l'huile ou tout autre liquide.**


**Ne placez rien au dessus de cet appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le friture d'air.**



# Comment Utiliser?

## 1. Allumé




Branchez, il y a des sons BEEPS. Allumez la lumière. L'écran LCD affiche le «statut par défaut». Appuyez  pour allumer ou éteindre.

## 2. Démarrage/Pause








Après avoir branché, appuyez sur le bouton menu pour choisir la fonction, puis appuyez  sur continuer 3s. L'image de la fonction sélectionnée est scintillante. Cela signifie que cette fonction a commencé à fonctionner.

Appuyez sur , il y a des bips et toutes les fonctions sont éteintes  sauf. Cela signifie que le produit est en attente. Pendant le travail, retirez le tiroir (la friteuse et le panier), la fonction est en pause. Repoussez le tiroir, puis il recommencera à fonctionner.

## Sélection 3.Menu:

Branchez, il est en état de veille. Appuyez sur  pour allumer. Touchez  légèrement, puis la première fonction  par défaut s'allume. Appuyez sur **M** pour choisir la fonction. Appuyez une fois sur le bouton pour changer le menu. Et l'image associée s'allumera. Le menu est la circulation. Chaque fonction a sa propre heure et sa propre température. Mais le client peut ajuster le temps et la température librement en utilisant le bouton Time plus / moins et le bouton Temperature plus / moins.

## Tableau de Menu

programme logistique			
	menu	Heure par défaut (min)	Température par défaut (°C)
fonction	 les chips de pommes de terre	18	200
	 viande	12	200
	 le poulet	20	200
	 steak	12	180
	 gâteau	25	160
	 crevette	8	180
	 poisson	10	180

**Mise en garde:** *Ne touchez pas la casserole pendant et environ 30 minutes après l'utilisation, car il fait très chaud.*

*Tenir la casserole uniquement par la poignée.*

## service

- Placez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Mettez les ingrédients dans le panier et mettez le panier dans la friteuse
- Placez la friteuse dans la bonne position. Choisissez la fonction dans le menu et appuyez sur START / PAUSE pour démarrer la cuisson.

### 14. Ecran d'affichage

Il montrera la température et le temps. La température est la température de réglage et le temps reste le temps de travail.

La fonction que nous avons sélectionnée est scintillante.

- Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-chemin du temps de préparation (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirer la casserole de l'appareil par la poignée et la secouer. Glissez ensuite la friteuse dans la friteuse.

**Attention: N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez.**

6. Lorsque vous entendez l'alarme de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

7. Vérifier si les ingrédients sont cuits.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement la friteuse dans l'appareil et faites-la cuire pendant des minutes supplémentaires..

**Astuce :** Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer le panier uniquement. Pour ce faire, retirez le plateau de l'appareil, placez-le sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

8. Pour retirer les petits ingrédients, appuyez sur le bouton de libération du panier et soulevez le panier pour le sortir de la friteuse.

**Ne renversez pas le panier avec la friteuse toujours attachée, comme tout l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la friteuse s'écoule et s'écoule sur les ingrédients.**

**Après la cuisson à l'air chaud, la friteuse et les ingrédients sont chauds. En fonction de la type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la friteuse.**

9. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette.

**Pointe:** Pour retirer des ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour retirer les ingrédients du panier.

10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse est instantanément prête à préparer un autre lot.

## Paramètres

À l'exception du menu de pré-réglage, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour créer d'autres aliments en réglant l'heure et la température. Ce tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

**Remarque:** *Gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont fournis qu'à titre de référence. Car les ingrédients diffèrent d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.*

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirant brièvement la friteuse hors de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud, ce qui ne perturbe guère le processus.

### Conseils :

Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.

Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus long, une moindre quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.

Remuer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir la cuisson inégale des ingrédients.

Vous pouvez enrober les pommes de terre fraîches avec un peu d'huile pour un résultat croustillant. Frire les ingrédients dans la friteuse dans quelques minutes après l'ajout d'huile.

Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses dans la friteuse.

Des collations préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse.

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.

Utiliser de la pâte pré-fabriquée pour préparer des collations remplies rapidement et facilement. La pâte pré-fabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.

Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients en réglant la température à 150 ° C et la minuterie à environ 10 minutes.

	Min-Max Amount (gm)	Temps (Mn.)	Température Température (° C)	Secouer	Informations complémentaires
--	---------------------	-------------	-------------------------------	---------	------------------------------

### Pommes de terre et frites

Frites surgelées	300 à 700	12 - 16	200	Secouer	
Frites surgelées	300 à 700	12-20	200	Secouer	
Frites maison (8x8mm)	300-800	18-25	180	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits	300-800	18 à 22	180	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12 - 18	200	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rösti	250	15 à 18	180		
Pommes de terre	500	18 à 22	180		

### Viande de volaille

Steak	100-500	8-22	180		
Côtelette	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
friand à la	100-500	13-15	200		
Baguettes	100-500	18 à 22	180		
Poitrine de poulet	100-500	10 à 15	180		

### Snacks

Rouleau de	100-400	8 à 10	200	Secouer	Utilisez le four
Pépites de poulet surgelées	100-500	6-10	200	Secouer	Utilisez le four
Doigts de poisson surgelés	100-400 mm	6-10	200		Utilisez le four
Grignotines congelées au fromage chapelé	100-400 mm	10	200		Utilisez le four
Légumes farcis	100-400 mm	10	160		Utilisez le four

**Remarque:** Ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la friture si l'appareil est froid.



## Faire des frites maison

Pour les meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites. Si vous voulez faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous:

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
  2. Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et les sécher avec du papier essuie-tout.
  3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets sont enduits d'huile.
  11. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtons dans le panier.
- Remarque:** *Ne pas incliner le bol pour mettre tous les bâtons dans le panier en une seule fois, pour éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond de la friteuse.*
12. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

## Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La friteuse, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits abrasifs pour nettoyer nettoyez-les, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

**Remarque:** *Retirez la friteuse pour laisser refroidir la friteuse plus rapidement.*

2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la friteuse et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer toute la saleté restante.

**Remarque:** *La friteuse et le panier résistent au lave-vaisselle.*

**Pointe:** Si la saleté adhère au panier ou au fond de la friteuse, remplissez la friteuse avec de l'eau chaude et du savon liquide. Placez le panier dans la friteuse et laissez tremper la friteuse et le panier pendant environ 10 minutes.

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

## Stockage

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Placez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec le la friteuse n'est pas terminée	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez des lots plus petits d'ingrédients dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur le réglage de température requis (voir la section «Réglages»).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis (voir la section «Réglages»).
Les ingrédients sont frits inégalement dans FRITEUSE À AIR	Certains types d'ingrédients doivent être agités à mi-parcours.	Les ingrédients se trouvant entre eux (par exemple des frites) doivent être secoués à mi-parcours (voir la section «Paramètres»).
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou frottez légèrement de l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser le bac dans l'appareil correctement.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du montant maximum indiqué dans le tableau de la page précédente.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la casserole	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic
La fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Faites attention que la température est bien contrôlé pour avoir moins de 180 ans°C, lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse.

Problème	Cause possible	Solution
	La casserole contient encore des résidus gras provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans	Vous n'avez pas bien fait tremper les bâtonnets de pomme de terre avant de les faire frire.	Trempez les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; sortez-les et séchez-les avec du papier essuie-tout.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les pommes de terre frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Couper la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

# FREIDORA DE AIRE GUÍA DE USO

Modelo:KDF-558D



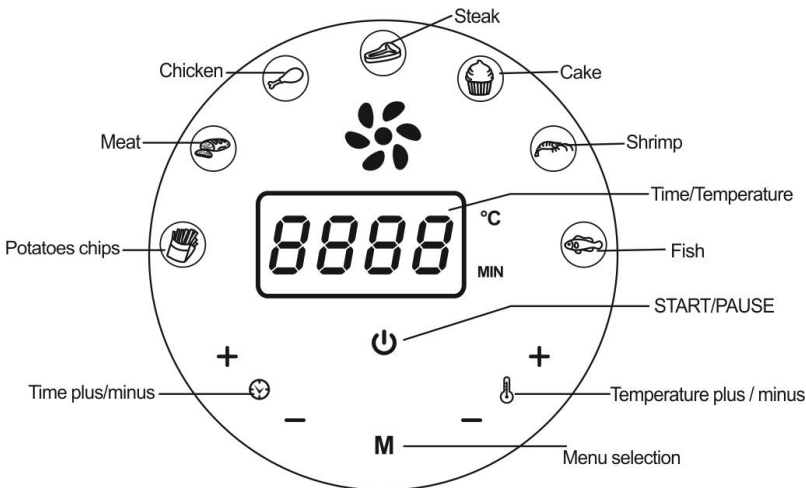
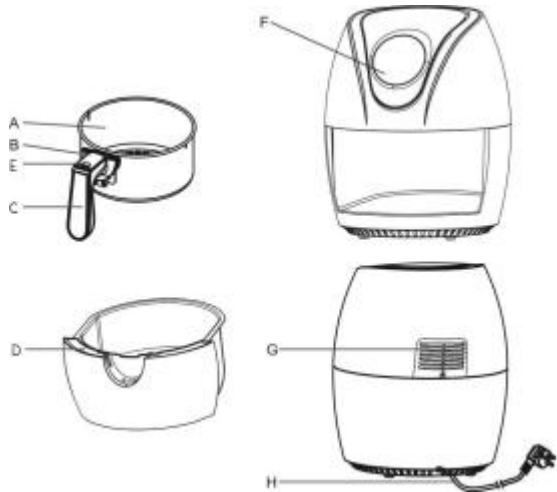
## Introducción

Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad. Ahora podrá cocinar un amplio surtido de alimentos de una manera más saludable – ¡con poco o nada de aceite!

La freidora de aire utiliza aire caliente, en combinación con circulación de aire a alta velocidad, y una parrilla superior para preparar sus platos rápida y fácilmente. Los ingredientes se calientan por todos los lados a la vez, sin necesidad de añadir aceite en la mayoría de los casos.

## Descripción general

- A. Cesta
- B. Botón de desbloqueo de la cesta
- C. Asa de la cesta
- D. Bandeja de freír
- E. La entrada de aire
- F. Panel de control
- G. Ventilación
- H. Cable de alimentación



## Importante

Lea atentamente este manual del usuario antes de utilizar el aparato y guárdelo de forma segura para poder consultarlo en el futuro.

### **Peligro**

- No sumerja nunca la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua, ni la enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Poner siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Antes de conectar el aparato, compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de red local de su país.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo en un centro de servicio autorizado por personas calificadas similares para evitar riesgos.
- Este aparato no es adecuado para niños o personas con discapacidades físicas o mentales o que no tengan experiencia y conocimientos. Si usted desea que alguien más use el aparato, esa persona debe ser guiada apropiadamente en su uso.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente conectada a tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté insertada correctamente en el enchufe de la pared.
- Nunca conecte este aparato a un interruptor temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra la pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través del escape de

aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y del escape de aire.

También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire caliente cuando retire la bandeja de freír del aparato.

- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante su uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo oscuro del mismo. Espere hasta que se detenga la emisión de humo antes de retirar la bandeja de fritura del aparato.

## Precaución

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

## Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato – que no sea la etiqueta de clasificación.
3. Limpiar a fondo la cesta y la sartén con agua caliente y un poco de jabón líquido con una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

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

## Preparación para el uso


13. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.
14. Colocar la cesta en la sartén correctamente.

**No llene la sartén con aceite u otro líquido.**


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



# Uso del aparato

## 1. Encendido




Enchufe, hay sonidos de pitidos. Enciéndelo. La pantalla LCD muestra el "estado predeterminado". Presione  para encender o apagar.

## 2. Inicio/pausa

Después de enchufar, presione el botón del menú para elegir la función y, a continuación, presione  continuar 3 segundos. La imagen de la función seleccionada parpadea. Significa que esta función ha comenzado a funcionar.

Presione , hay sonidos de Beeps y todas las funciones están apagadas excepto . Significa el producto en estado de espera. Durante el trabajo, extraiga el cajón (la bandeja de freír y la cesta), la función está en pausa. Empuje el cajón hacia atrás y comenzará a funcionar de nuevo.








## 3. Menú de selección:

Enchufar, está en estado de espera. Presione  para iluminar. Tocar ligeramente , entonces la primera función por defecto  se ilumina.

Presione **M** para elegir una función. Púselo una vez y el menú cambiará de uno a otro. Y la imagen relacionada se iluminará. El menú está en circulación. Cada función tiene su propia hora y temperatura por defecto. Pero el cliente puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo más/menos y Temperatura más/menos.



## Tabla de Menú

logística del programa			
	menu	Tiempo por defecto (min)	Temperatura por defecto (°C)
función	 patatas fritas	18	200
	 carne	12	200
	 pollo	20	200
	 bistec	12	180
	 torta	25	160
	 camarón	8	180
	 pescado	10	180

**Precaución: No toque la sartén durante y aproximadamente 30 minutos después de usarla, ya que se calienta mucho.**

**Sujete la sartén sólo por el mango.**

## Paso de operación

16. Enchufe la clavija de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra.

17. Poner los ingredientes en la cesta y poner la cesta en la sartén

18. Colocar la sartén en la posición correcta. Elija la función en el menú y presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.

19. Visualización en pantalla

Mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura de ajuste y el tiempo es tiempo de trabajo restante.

La función que hemos seleccionado es parpadear.

20. Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la sartén del aparato por el mango y agítela. A continuación, vuelva a deslizar la

bandeja de freír en la freidora de aire.

**Precaución: No presione el botón de liberación del cesto durante el agitado.**

6. Cuando oiga la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la bandeja del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

7. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice de nuevo la bandeja de freír en el aparato y cocínela durante unos minutos más.

**Consejo:** Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la sartén y agitarla solamente. Para ello, extraiga la bandeja del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de desbloqueo del cesto.

8. Para retirar los ingredientes pequeños, presione el botón de liberación de la cesta y sáquela de la bandeja de freír.

**No dé la vuelta a la cesta con la sartén todavía pegada, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén se derramará y se derramará sobre los ingredientes.**

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

9. Vaciar la cesta en un recipiente o en un plato.

**Consejo:** Para retirar los ingredientes grandes o frágiles, utilice un par de pinzas para sacar los ingredientes de la cesta.

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

## Ajustes

Excepto el menú preestablecido, también puede utilizar esta freidora de aire para preparar otros alimentos ajustando la hora y la temperatura. Esta tabla a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

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

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacando brevemente la bandeja de freír del aparato durante la fritura con aire caliente, lo que apenas perturba el proceso.

### **Consejos:**

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de forma irregular.
- Puede cubrir las patatas frescas con un poco de aceite para obtener un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora al aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los bocadillos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa preparada para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los ingredientes ajustando la temperatura a 150°C y el temporizador a unos 10 minutos.

	Cantidad Min-Max (gm)	Tiempo (min.)	Temper- atura(°C)	Agitar	Información adicional
--	-----------------------------	------------------	----------------------	--------	--------------------------

### Patatas y papas fritas

Patatas fritas congeladas finas	300-700	12-16	200	Agitar	
Patatas fritas congeladas	300-700	12-20	200	Agitar	
Patatas fritas caseras (8x8mm)	300-800	18-25	180	Agitar	añada 1/2 cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	300-800	18-22	180	Agitar	añada 1/2 cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	200	Agitar	añada 1/2 cucharada de aceite
Rösti	250	15-18	180		
Patata gratinada	500	18-22	180		

### Carne y Aves de corral

Bistec	100-500	8-22	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Baquetas	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		

### Bocadillos

Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Use productos listos para hornear
Nuggets de pollo congelado	100-500	6-10	200	Agitar	Use productos listos para hornear
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Use productos listos para hornear
Bocadillos congelados de pan con queso rallado	100-400	10	200		Use productos listos para hornear
Verduras rellenas	100-400	10	160		Use productos listos para hornear

**Nota:** Añada 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír si el aparato está frío.

## Hacer papas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, se aconseja utilizar patatas fritas precocidas. Si quieres hacer papas fritas caseras, sigue los siguientes pasos:

1. Pelar las patatas y cortarlas en palitos.
2. Remojar los palitos de patatas en un bol con agua durante al menos 30 minutos, sacarlos y secarlos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los palitos encima y mezcle hasta que los palitos estén cubiertos con aceite.
15. Retire los palitos del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el tazón. Pon los palos en la cesta.

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

16. Freír los palitos de patata según las instrucciones de este capítulo.

## Limpeza

Limpe el aparato después de cada uso.

La bandeja de freír, la cesta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

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

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

2. Limpe la parte exterior del aparato con un trozo de paño húmedo.
3. Limpiar la sartén y la cesta con agua caliente, jabón líquido de limpieza y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un líquido de limpieza para eliminar cualquier resto de suciedad.

**Nota:** La sartén y la cesta son aptas para el lavavajillas.

**Consejo:** Si hay suciedad pegada a la cesta, o en el fondo de la sartén, llene la sartén con agua caliente y jabón líquido de lavar. Poner la cesta en la sartén y dejar que la sartén y la cesta se remojen durante unos 10 minutos.

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

## Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

## Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Enchufe la clavija de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el botón del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con los freidora de aire no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el botón de control de temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado (véase el apartado 'Ajustes').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (véase el apartado 'Ajustes').
Los ingredientes se fríen desigualmente en la freidora al aire libre.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno encima del otro (p. ej. patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (véase el apartado "Ajustes").
Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen de la freidora de aire	Usted usó un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use bocadillos para hornear o unte un poco de aceite en los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puede deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la canasta.	No llene la cesta más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Empuje la cesta hacia abajo hasta que oiga un clic.

Sale humo blanco del aparato	Estás preparando ingredientes grasientos.	Preste atención a que la temperatura está bien controlada para estar por debajo de 180°C, cuando se fríen ingredientes grasientos en la
------------------------------	---	---

Problema	Posible causa	Solución
	La sartén todavía contiene residuos grasientos del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora al aire libre.	No remojaste bien los palitos de patatas antes de freírlos.	Remojar los palitos de patatas en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sacarlos y secarlos con papel de cocina.
	No usaste el tipo de papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura.
Las papas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora.	La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar bien los palitos de papa antes de cubrirlos con aceite.
		Cortar la patata en palitos más finos para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

# FRIGGITRICE AD ARIA MANUALE D'USO

Modello: KDF-558D



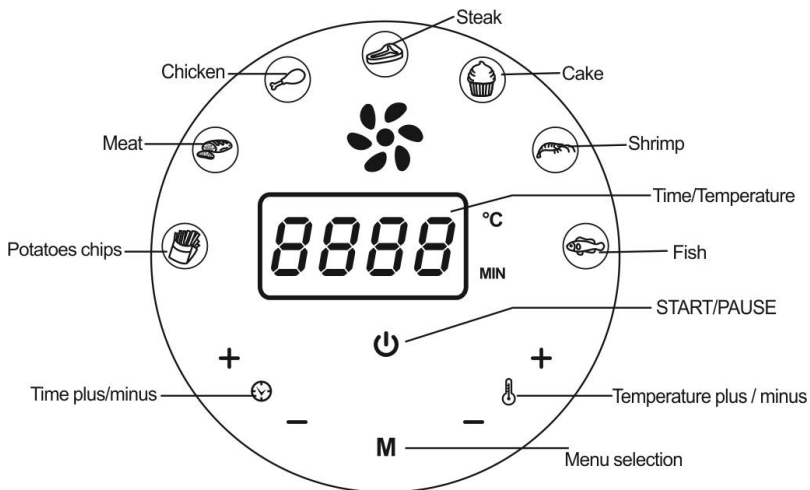
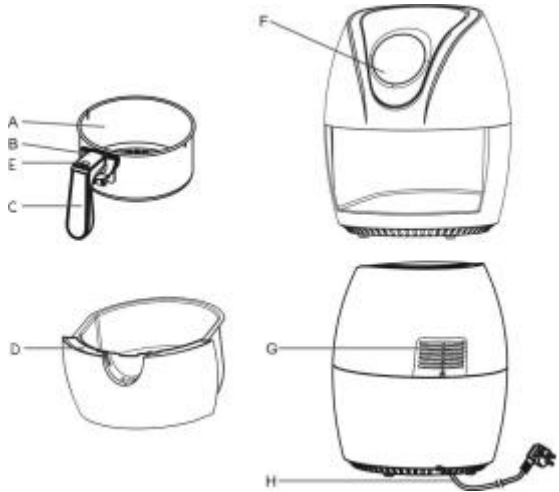


## Introduzione

Grazie per aver acquistato questa friggitrice di alta qualità. Sarete ora in grado di cucinare moltissimi cibi in modo più sano - con pochissimo olio, o addirittura senza! La friggitrice utilizza l'aria calda, in combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità, e una griglia superiore per preparare i piatti in modo facile e veloce. Gli ingredienti sono riscaldati su ogni lato, in una volta, e nella maggior parte dei casi non c'è bisogno di aggiungere olio.

## Descrizione Generale

- A. Cestello
- B. Pulsante per rilasciare il cestello
- C. Aspirazione aria
- D. Impugnatura del cestello
- E. Vassoio di frittura
- F. Pannello di controllo
- G. Griglia di ventilazione
- H. Cavo di alimentazione



## Importante

Leggere attentamente questo manuale dell'utente prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo in modo sicuro per riferimenti futuri.

### Pericolo

- Non immergere mai nell'acqua la parte della friggitrice che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, né risciacquarla sotto il rubinetto.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con le resistenze riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e la griglia di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire di olio la vaschetta della frittura in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete del proprio paese .
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire in un centro di assistenza autorizzato da personale qualificato, allo scopo di evitare un rischio.
- Questo apparecchio non è adatto a bambini o persone che sono portatori di handicap fisici o mentali o che non hanno esperienza e competenza. Se volete che qualcun altro usi l'apparecchio, questa persona deve essere correttamente istruita sul suo utilizzo.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.

- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso lo scarico dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dallo scarico dell'aria. Fare attenzione anche al vapore caldo e all'aria calda quando si rimuove la vaschetta di frittura dall'apparecchio.
- La superficie sotto l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede del fumo che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere fino a quando l'emissione di fumo si arresta prima di rimuovere la vaschetta di frittura dall'apparecchio.

## Attenzione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come cucine, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro. Né è destinato ad essere utilizzato da clienti di hotel o altri ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o se non viene utilizzato secondo le istruzioni nel manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono essere sopravvenuti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di maneggiarlo o di pulirlo.
- Rimuovere i resti bruciati.

## Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere ogni materiale usato per l'imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, tranne l'etichetta di classificazione.
3. Pulire accuratamente il cestello e la vaschetta con acqua calda e un po' di sapone liquido con una spugna non abrasiva.  
Nota: queste parti possono anche essere lavate in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

## Preparazione prima dell'uso


17. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana, che sia anche resistente al calore.
18. Posizionare correttamente il cestello nel vassoio di frittura.

**Non riempire la vaschetta con olio o altri liquidi.**


**Non mettere nulla sopra l'apparecchio. Ciò interrompe il flusso d'aria e**



## Uso dell'apparecchio

### 1. Accensione



Collegando l'apparecchio, sentirete dei BIP. La friggitrice si accende. Lo schermo LCD mostra il 'modo di default'. Premere  per accendere o spegnere la friggitrice.

### 2. Avvio/Pausa








Dopo aver collegato l'apparecchio, premere il pulsante menu per scegliere la funzione, quindi premere  e tenere premuto per 3 secondi. L'immagine della funzione selezionata lampeggerà. Significa che questa funzione ha iniziato a operare.

Premere , l'apparecchio emetterà dei segnali acustici e ogni funzione sarà spenta, eccetto . Significa che l'apparecchio è in standby. Durante il funzionamento, estrarre il cassetto (il vassoio e il cestello), la funzione si metterà in pausa. Rimettere il cassetto, e la funzione si rimetterà al lavoro.

### 3. Selezione del menu:

Collegare l'apparecchio, che sarà in stato di standby. Premere  per accenderlo. Premere , e la prima funzione predefinita si accenderà. Premere **M** per scegliere la funzione desiderata. Premere una volta e il menu defilerà da una funzione alla seguente, e la relativa immagine si illuminerà. Il menu è circolare. Ogni funzione ha il suo tempo e la sua temperatura predefiniti. Ma potete regolare a vostro piacimento il tempo e la temperatura usando il pulsante Tempo più/meno e Temperatura più/meno.

## Tabella del menu

Programmi			
	menu	Tempo di default (min)	Temperatura di default (°C)
funzione	 patatine	18	200
	 carne	12	200
	 pollo	20	200
	 bistecca	12	180
	 dolci	25	160
	 gamberi	8	180
	 pesce	10	180

**Attenzione:** non toccare il cestello durante e per circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo per l'impugnatura.

## Funzionamento

- Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente con messa a terra.
- Mettere gli ingredienti nel cestello e mettere il cestello nel vassoio di frittura.
- Posizionare correttamente il vassoio di frittura. Scegliere la funzione dal menu e premere START/PAUSE per iniziare la cottura.

### 24. Quadrante

Mostrerà la temperatura e il tempo. La temperatura si riferisce alla temperatura impostata e il tempo si riferisce al tempo di lavoro rimanente.

La funzione selezionata lampeggia.

Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per mescolare gli ingredienti, estrarre il vassoio per friggere dall'apparecchio usando la maniglia e scuoterlo. Quindi far scorrere nuovamente il vassoio della frittura nella friggitrice ad aria.

**Attenzione: non premere il pulsante di rilascio del cestello durante il mescolamento.**

- Quando udite la suoneria del timer, significa che è trascorso il tempo di preparazione impostato. Estrarre il vassoio dall'apparecchio e posizionarlo su una

superficie resistente al calore.

7. Controllare se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente far scorrere il vassoio per friggere nell'apparecchio e lasciare cuocere ancora per alcuni minuti.

**Suggerimento:** per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dal vassoio e scuotere solo il cestello. Per fare ciò, estrarre il vassoio dall'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore e premere il pulsante di rilascio del cestello.

8. Per rimuovere gli ingredienti di piccole dimensioni, premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal vassoio di frittura.

**Non capovolgere il cestello con il vassoio per friggere ancora attaccato ad esso, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della vaschetta di frittura si riverserà fuori e colerà sugli ingredienti.**

**Dopo la frittura, il vassoio per friggere e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, il vapore potrebbe fuoriuscire dal vassoio di frittura.**

9. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.

**Suggerimento:** per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal cestello.

10. Quando gli ingredienti sono cotti, la friggitrice è immediatamente pronta per essere utilizzata di nuovo.

## Impostazioni

Oltre al menu predefinito, potete utilizzare questa friggitrice per preparare altri alimenti impostando il tempo e la temperatura. La tabella qui di seguito vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che desiderate preparare.

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

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente il vassoio per friggere dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non interromperà il processo di cottura.

### **Suggerimenti:**

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare ad evitare che gli ingredienti vengano fritti in modo non uniforme.
- Potete ricoprire le patate con un po'd'olio per ottenere un risultato croccante.

Friggere gli ingredienti nella friggitrice per pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.

- Non cuocere nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli stuzzichini che possono essere preparati in un forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per la preparazione di patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzare impasti pronti per preparare stuzzichini ripieni in modo facile e veloce. L'impasto già pronto richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Potete anche utilizzare la friggitrice per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura a 150° C e il timer a circa 10 minuti.

	Peso Min-Max (gr)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Mescolare	Altre informazioni
--	----------------------	-----------------	---------------------	-----------	-----------------------

### Patate e patatine

Patatine surgelate sottili	300-700	12-16	200	Mescolare	
Patatine surgelate spesse	300-700	12-20	200	Mescolare	
Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)	300-800	18-25	180	Mescolare	Aggiungere mezzo cucchiaino di olio
Patate a spicchi fatte in casa	300-800	18-22	180	Mescolare	Aggiungere mezzo cucchiaino di olio
Patate a dadini fatte in casa	300-750	12-18	200	Mescolare	Aggiungere mezzo cucchiaino di olio
Rosti	250	15-18	180		
Patate al gratin	500	18-22	180		

### Carne e pollame

Bistecca	100-500	8-22	180		
Bracirole di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsicce	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		

## Stuzzichini

Involtini primavera	100-400	8-10	200	Mescolare	Pronto per il forno
Crocchette di pollo surgelate	100-500	6-10	200	Mescolare	Pronto per il forno
Bastoncini di pesce	100-400	6-10	200		Pronto per il forno
Snack al formaggio surgelati impanati	100-400	10	200		Pronto per il forno
Verdure ripiene	100-400	10	160		Pronto per il forno

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

### Preparare delle patatine fritte fatte in casa

Per ottenere i migliori risultati, vi consigliamo di utilizzare delle patatine precotte. Se volete preparare delle patatine fatte in casa, procedete nel seguente modo:

1. Pelare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Immergere i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, toglierli e asciugarli con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, aggiungere i bastoncini e mescolare fino a quando i bastoncini sono ricoperti di olio.
19. Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettere i bastoncini nel cestello.

**Nota:** non inclinare la ciotola per mettere tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola, per evitare che l'olio in eccesso si raccolga sul fondo della vaschetta di frittura.

20. Friggere i bastoncini di patate seguendo le istruzioni di questo capitolo.



## Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il vassoio per friggere, il cestino e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

**Nota:** *rimuovere il vassoio per friggere in modo che la friggitrice si raffreddi più velocemente.*

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

3. Pulire la vaschetta e il cestello con acqua calda, un po' di sapone liquido e una spugnetta non abrasiva.

Potete utilizzare un sapone liquido per rimuovere lo sporco residuo.

**Nota:** *il vassoio e il cestello per friggere possono essere lavati in lavastoviglie.*

**Suggerimento:** *se la sporcizia è attaccata al cestello o nella parte inferiore del vassoio per friggere, riempire la vaschetta con acqua calda e con un po' di sapone liquido. Mettere il cestello nel vassoio e lasciare che il vassoio per friggere e il cestello si impregnino per circa 10 minuti.*

1. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugnetta non abrasiva.

2. Pulire l'elemento riscaldante con una spugnetta per rimuovere eventuali residui di cibo.

## Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa elettrica.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non avete impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti nella friggitrice non sono cotti.	Avete messo una quantità eccessiva di ingredienti nel cestello.	Mettere quantità inferiori di ingredienti nel cestello. Le quantità inferiori vengono fritte più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo sull'impostazione della temperatura desiderata (vedere la sezione 'Impostazioni').
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione 'Impostazioni').
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti all'interno del cestello (ad esempio patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione 'Impostazioni').
Gli stuzzichini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Avete usato un tipo di stuzzichino fatto per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usate degli stuzzichini da forno o mettere un po' di olio sugli stuzzichini per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente il vassoio nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel cestello.	Non riempire il cestello oltre la quantità massima indicata nella tabella della pagina precedente.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel vassoio.	Spingere il cestello nel vassoio finché non si sente un clic.
Fumo bianco fuoriesce dall'apparecchio.	State cucinando ingredienti grassi.	Prestare attenzione che la temperatura sia sotto i 180° C, quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	La padella contiene ancora residui grassi dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicuratevi di pulire la padella correttamente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte non congelate sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete immerso i bastoncini di patate correttamente prima di friggerli.	Immergere i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; tirarli fuori e asciugarli con carta da cucina.
	Non avete usato il tipo di patate giusto.	Usate patate fresche e assicuratevi che non si disfino durante la frittura.
Le patate fritte non congelate non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua nelle patatine fritte.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli di olio.
		Tagliare la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.