



ORIGINAL

FRYFIT GLASS 4L

ORIFRYGLASS4L



USER MANUAL

MANUAL DE USO · MANUALE D'USO · MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES · BENUTZERHANDBUCH · MANUAL D'USUARI

FRYFIT GLASS 4L
ORIFRYGLASS4L



**PLEASE READ COMPLETELY BEFORE OPERATING.
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**



SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Warning Operating contrary to instructions may be dangerous.

Caution: Improper operation may damage your belongings and property, and may even endanger your personal safety.

Please read the operating instructions in this manual carefully before use and keep it properly for future reference.

Please strictly follow the instructions below. Disregarding these instructions or operating incorrectly may cause serious accidents or personal injury. Therefore, please follow the instructions below. (This product is for household use only.)

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or similarly qualified personnel to avoid hazards.



Before using this product, please read all the instructions in this manual carefully.



Please do not use this product for purposes outside of its intended function.



Stop using this product if the power cord or plug is damaged or malfunctioning.



This product must be operated on a stable and reliable work surface.



Do not use outdoors.



The power supply used should have a voltage of 220-240V and a current of 10A or higher.



Do not allow children to operate this product.



Never allow the power cord to come into contact with sharp edges or hot surfaces.



When unplugging, please hold the plug itself and do not pull on the power cord.



Do not immerse this product in water or any other liquid.

To ensure safety, please do not disassemble this product yourself. If there is any malfunction, please send it to one of our company's service centers or authorized dealers for inspection and repair by qualified technicians.

SAFETY PRECAUTIONS

- **Warning: Be alert to risks that may cause personal danger, serious injury, or significant property damage;**
 - **Caution: Pay attention to risks that may cause personal injury or damage to items;**
 - **Warning: During operation, please use the knobs or handles. Do not touch the high-temperature surfaces or interior of the product to avoid burns.**
 - **Caution: This product is strictly prohibited for use by children and should be placed out of their reach.**
-
1. Do not use this product for purposes other than heating food.
 2. All packaging materials must be removed before use; otherwise, the product may cause fire or burns during operation.
 3. Ensure that the power cord does not come into contact with sharp edges, burrs, other protruding sharp objects, or high temperature surfaces. This prevents leakage or fire.
 4. Before connecting to the power supply, please check that the voltage indicated on the product matches the power supply voltage to avoid damaging the equipment or causing a fire.
 5. A separate 10A or grounded socket must be used. The plug must be fully inserted into the socket to prevent poor contact, which could lead to overheating and burning of components, causing short circuits or fire hazards.
 6. Please operate on a level surface. Do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastic, or paper to prevent fire.
 7. Do not use this product on unstable, damp, high-temperature, slippery, or non-heat-resistant surfaces to avoid electric shock, fire, or falls that could cause injury and property damage.
 8. Do not use this product in environments with leaks or electrical leakage, as this may cause fire and electric shock.
 9. Do not use this product under or near flammable materials such as curtains or



cabinets to prevent fire.

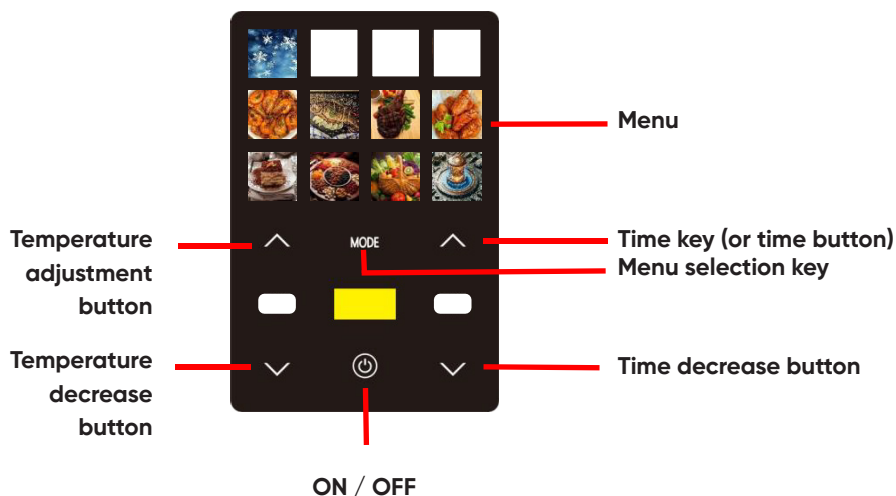
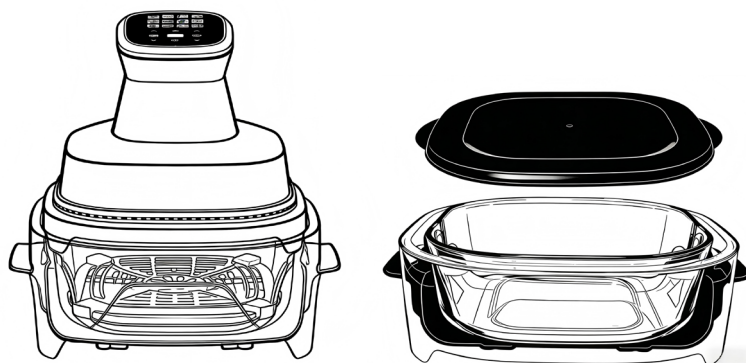
10. Do not leave the product operating unattended to prevent food from burning and causing a fire.
11. Before first use, remove the baking tray and wash it in an alkaline solution. After washing, place it back in the electric oven and preheat for 10 minutes to eliminate any residual odors from packaging or transportation.
12. Ensure that all accessories are dry before use.
13. When using the product, ensure sufficient space is left around it, maintaining a distance of at least 10 cm from surrounding objects to prevent oil fumes from accumulating.
14. This symbol indicates that the contact surface temperature may be very high; please be careful to avoid burns. 
15. A small amount of smoke or a slight odor may be emitted during initial use; this is normal.
16. This product should not be operated empty for extended periods (without any food). It is recommended not to use it continuously for more than 2 hours to prevent spontaneous combustion and other accidents causing injury and property damage.
17. During use, ensure that food does not touch the heating element. Do not bake excessively large food items, as this may cause smoke or fire.
18. It is strictly prohibited to place any paper, plastic, or other flammable materials in the electric oven during use to avoid fire hazards.
19. Do not heat glass containers, sealed containers, or other explosive items in the electric oven to avoid the risk of explosion.
20. During use, do not place bagged, canned, or bottled items, cotton gauze, or flammable materials on or cover the electric oven to avoid fire or explosion.
21. Do not operate this product using an external timer or independent remote control system to prevent short circuits, spontaneous combustion, and other hazards.
22. The product will generate high temperatures and steam during operation. Do not touch it with your hands or bring your face close to it. Be especially careful when removing the frying basket, as hot steam may escape from the electric oven, causing burns.
23. When unplugging, hold the plug itself. Do not pull the power cord forcefully to prevent damage to the power cord and the risk of electric shock.
24. Please use heat-resistant objects to handle hot items to prevent burns.
25. After use, please disconnect the power supply and wait for the product to cool down before cleaning the cavity to prevent residual crumbs and oil stains from smoking or catching fire during baking.
26. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service



department, or similarly qualified personnel to avoid danger.

27. If the product malfunctions or is damaged, please stop using it and take it to our company's after-sales service center for repair. Do not attempt to repair it yourself to avoid danger.

SCHEMATIC DIAGRAM OF THE PARTS





INSTRUCTIONS FOR USE

Preparation before first use:

1. Remove all packaging materials.
2. Remove the air fryer, glass bowl, and remove the bubble wrap.
3. Clean the air fryer, baking tray, and glass bowl with warm water. Wipe the stainless steel parts and surface of the electric oven with a damp cloth soaked in detergent. Use only after it is completely dry.
4. Place the electric oven on a stable surface and use a separate power cord.
5. Ensure sufficient space around the electric oven, maintaining a distance of at least 10 cm from other objects. Do not place any objects on the air vents.

Note:

Before first use, preheat the electric oven for 5 minutes to remove residual oil fumes. You may notice an odor during the first use; this is normal and not a malfunction of the electric oven.

Instructions for use:

1. Place the food in the glass bowl, on top of the baking tray.
2. Place the food in the baking tray according to its height.
3. Place the air fryer body on the glass bowl, and select your preferred mode according to the recipe or your personal preference. (Note: The power cord of the air fryer body must face forward or backward. If the power cord faces the base, the machine will not start.)

Usage steps:

1. After the product is powered on, lightly press the button 

The product powered on with a "beep" sound;

2. Can be pressed button, **MODE** choose your preferred cooking mode (modes can be cycled through).
3. After determining the required mode and time for cooking the ingredients, gently touch the function control panel  button.

Note: If you find that you have selected the wrong mode, you can press and hold for 2



seconds to turn off the device, then turn it back on to select the correct mode.

4. After the menu operation is complete, the heating is immediately turned off, and the digital display shows the result. "--".

The fan stops after a 20-second delay, accompanied by five consecutive "beep" sounds from the buzzer, and then enters standby mode; in standby mode, only  can operable.

All other buttons are inoperable at this time. Remove the main unit from the glass bowl and place it on a heat-resistant surface.

Note: The set time and temperature are for reference only due to regional variations.

Note: If you need to stop or turn off the device midway, you can do so manually. To do this, press and hold the control panel for 2 seconds  button

The digital display shows "--", heating stops, and the fan stops after a 20-second delay.

TIPS:

1. Do not use heat-sensitive containers such as plastic or paper to hold food in the electric oven. Do not use glass or ceramic plates or lids.
 2. You can adjust the grilling time according to your personal taste. It is recommended to check the food frequently during grilling to avoid burning.
 3. For better grilling and baking results, it is recommended to preheat the oven for 5-10 minutes before use.
 4. The outer surface and air vents of the electric oven may become very hot while in operation and for a period after use.
 5. Do not touch or move the oven to avoid danger.
 6. To prevent burns, the transparent cover on the oven can be removed if not needed.
- Menu Parameter Table:

RECOMMENDED COOKING INSTRUCTIONS



Thawing

80°C

10 minutes

Ingredients: Frozen beef, frozen chicken legs, and frozen chicken breast, all in appropriate amounts.

Instructions:

1. Wash the ingredients thoroughly.
2. Set the air fryer to 80°C; adjust the cooking time slightly depending on the frozen state of the ingredients.
3. Once finished, remove the ingredients and clean off any remaining oil and water.

Note: The specific cooking time may need slight adjustments depending on the size, temperature, and shape of the food.

This recipe is for reference only. During cooking, you can remove the air fryer basket and shake it occasionally to ensure even heating.



French fries

180°C

20 minutes

Ingredients: French fries (a sufficient amount), oil, salt, white sesame seeds, chili powder, and cumin (all to taste).
Instructions:

1. Wash and slice the potatoes thinly.
2. Place the potato slices in the air fryer. Bake for about 10 minutes, then remove the air fryer basket, shake it gently, and continue baking for another 10 minutes.

Note: The exact cooking time may vary slightly depending on the size, temperature, and shape of the food.

his recipe is for reference only. During cooking, you can remove the air fryer basket and shake it to ensure even heating.

RECOMMENDED COOKING INSTRUCTIONS



Pizza

160°C

15 minutes

Ingredients: Pizza.

Instructions: Make a few cuts on the surface of the pizza. Preheat the air fryer to 160°C for 5 minutes. Place the pizza in the air fryer and bake for about 15 minutes.

Note: The specific time may need slight adjustments depending on the size, temperature, and shape of the food.

The instructions are for reference only. You can take the air fryer out and shake it occasionally during cooking to ensure even heating.



Sausages

175°C

15 minutes

Ingredients: Sausage.

Instructions:

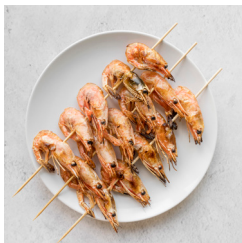
1. Wash the sausage and place it whole in the air fryer, then spray with a suitable amount of oil.

2. Air fry at 175°C for 15 minutes, shaking the basket halfway through.

Note: The exact cooking time may vary slightly depending on the size, temperature, and shape of the food.

his recipe is for reference only. During cooking, you can remove the air fryer basket and shake it to ensure even heating.

RECOMMENDED COOKING INSTRUCTIONS



Roasted Shrimp

180°C

15 minutes

Ingredients: 10 medium-sized shrimp, cooking wine, salt, ginger slices

Instructions:

1. Remove the veins from the shrimp, and marinate them evenly with seasonings for about half an hour. After marinating, pat them dry.
2. Coat the shrimp with cornstarch, place them in an air fryer, and spray a layer of vegetable oil.
3. Set the temperature to 180 degrees Celsius and bake for 10 minutes. Add more oil, flip the shrimp, and bake for another 5 minutes.



Baked Fish

180°C

20 minutes

Ingredients: Fish (several pieces), oil, salt, barbecue sauce, cumin, cooking wine, and lemon (all in appropriate amounts).

Instructions:

1. Wash the fish and make incisions on the surface. Mix in the seasonings evenly and marinate for about 30 minutes.
2. Preheat the air fryer to 180°C for 5 minutes.
3. Place the fish in the air fryer and cook for about 15 minutes

Note: The exact cooking time may vary slightly depending on the size, temperature, and shape of the food.

his recipe is for reference only. During cooking, you can remove the air fryer basket and shake it to ensure even heating.

RECOMMENDED COOKING INSTRUCTIONS



Steak

180°C

15 minutes

Ingredients: Approximately 500 grams of meat, oil, salt, and cooking wine (appropriate amounts of each).

Instructions:

1. Wash the meat and make several cuts on the surface. Evenly mix in the seasonings and marinate for about 30 minutes;
2. After marinating, place the meat in the air fryer and cook for about 15 minutes;

Note: The specific time may need slight adjustments depending on the size, temperature, and shape of the food.

The instructions are for reference only. You can take the air fryer out and shake it occasionally during cooking to ensure even heating.



Chicken wings

170°C

25 minutes

Ingredients: Approximately 500 grams of chicken wings, oil, salt, and cooking wine (all in appropriate amounts).

Instructions:

1. Wash the chicken wings and make several cuts on the surface. Mix evenly with seasonings and marinate for about 30 minutes;
2. After marinating, place the chicken wings in the air fryer and bake for about 15 minutes. Then flip them over and continue baking for another 10 minutes;

Note: The exact cooking time may vary slightly depending on the size, temperature, and shape of the food.

his recipe is for reference only. During cooking, you can remove the air fryer basket and shake it to ensure even heating.



RECOMMENDED COOKING INSTRUCTIONS



Cake

190°C

6 minutes

Ingredients: 40g low-gluten flour, 2 eggs, 20g milk, 40g granulated sugar, 20g rice bran oil, 2 drops of white vinegar

Instructions:

1. Separate the egg yolks and egg whites. Beat the egg whites in a clean, dry bowl. Beat the egg yolks in a separate bowl with 20g of granulated sugar.
2. Add 2 drops of white vinegar to the egg whites. Add the remaining 20g of granulated sugar in three stages: the first time when the egg whites form large bubbles; the second time when the egg whites develop fine lines; and the third time when the egg whites are stiffly beaten, forming peaks that hold their shape when the whisk is lifted.
3. Gently fold the beaten egg whites into the egg yolk mixture in three stages, stirring from bottom to top to prevent the egg whites from deflating.
4. Pour the batter into a mold. Preheat the air fryer to 180°C for three minutes, then place the cake mold inside. Bake at 180°C for 10 minutes, then continue baking at 180°C for another 10 minutes.
5. Sprinkle some milk powder on the finished cake for decoration.

Note: The specific time may need slight adjustments depending on the size, temperature, and shape of the food.

The instructions are for reference only. You can take the air fryer out and shake it occasionally during cooking to ensure even heating.



Dried fruit

80°C

90 minutes

Ingredients: Various nuts and fruits.

Instructions:

1. Slice the fruits and place them in the baking pan.
2. Bake in an air fryer at 80°C for 30-120 minutes.

Note: The specific time may need slight adjustments depending on the size, temperature, and shape of the food.

The instructions are for reference only. You can take the air fryer out and shake it occasionally during cooking to ensure even heating.



Roasted fruits and
vegetables

180°C

15 minutes

Ingredients: Appropriate amounts of roasted fruits and vegetables.

Instructions:

1. Slice the fruits and place them in a baking pan.
2. Bake in an air fryer at 180°C for 15 minutes.

Note: The exact cooking time may vary slightly depending on the size, temperature, and shape of the food.

his recipe is for reference only. During cooking, you can remove the air fryer basket and shake it to ensure even heating.

RECOMMENDED COOKING INSTRUCTIONS



Ingredients: Any ingredients in desired quantities.

Instructions:

1. Place the ingredients in the air fryer, set to the keep-warm function, and select the time.

Note: The specific time may need slight adjustments depending on the size, temperature, and shape of the food.

The instructions are for reference only. You can take the air fryer out and shake it occasionally during cooking to ensure even heating.

Keep warm

80°C

20 minutes

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the electric oven, please disconnect the power supply and unplug it. Wait until the electric oven has completely cooled down before proceeding.
2. If there is grease inside the electric oven, wipe it with a soft, damp cloth soaked in a neutral detergent.
3. Clean all accessories, including the frying pan and frying basket, with a neutral detergent.
4. Do not immerse the entire electric oven in water or other liquids to avoid the risk of electric shock or malfunction.
5. After cleaning, let the product dry completely before storing it in a cool, dry place.

PRODUCT TECHNICAL PARAMETERS

Type	Item No	Rated voltage	Rated frequency	Rated Power
Digital	JY-GSE027A	220-240V	50/60 Hz	1500W



ANOMALY ANALYSIS AND HANDLING

Phenomenon	Reason	Processing method
The product is not working.	- The power cord is not plugged in. - The pot was not pushed all the way in.	Plug the power cord into a grounded outlet.
The food was not fried thoroughly.	- The baking pan contains too much food. - The set temperature is too low. - The cooking time was too short.	- If there are too many ingredients, please place them in the baking pan in batches. - Set the temperature control knob to the desired temperature. - Extend the cooking time.
The food was not fried evenly.	Not shaken during the cooking process.	Some overlapping or incorrectly placed food items can be removed during the cooking process by gently shaking the fryer.
The fried food is not crispy.	Unused traditional deep -frying ingredients	Suitable fried snacks can be used; if the ingredients are oil -free, a thin layer of oil can be lightly brushed onto their surface.
White smoke is coming out.	- Grilling greasy ingredients. - The fryer still contains leftover grease and residue from the previous cooking session.	Please be sure to clean the air fryer after each use.



ES

FRYFIT VIDRIO 4 L

ORIFRYGLASS4L



**LEA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO.
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USO

Advertencia: El uso contrario a las instrucciones puede ser peligroso.

Precaución: Un uso inadecuado puede dañar sus pertenencias y propiedades, e incluso poner en peligro su seguridad personal.

Lea atentamente las instrucciones de uso de este manual antes de utilizar el producto y consérvelo.

correctamente para futuras consultas.

Siga estrictamente las instrucciones que se indican a continuación. El incumplimiento de estas instrucciones o

un funcionamiento incorrecto puede provocar accidentes graves o lesiones personales. Por lo tanto, por favor

Siga las instrucciones que se indican a continuación. (Este producto es solo para uso doméstico).

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico.

departamento o personal con cualificaciones similares para evitar riesgos.



Antes de utilizar este producto, lea atentamente todas las instrucciones de este manual.



No utilice este producto para fines distintos a los previstos.



Deje de utilizar este producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o funcionan mal.



Este producto debe utilizarse sobre una superficie de trabajo estable y fiable.



No utilizar en exteriores.



La fuente de alimentación utilizada debe tener un voltaje de 220-240 V y una corriente de 10 A o superior.



No permita que los niños utilicen este producto.



Nunca permita que el cable de alimentación entre en contacto con bordes afilados o superficies calientes.



Al desenchufar, sujete el enchufe y no tire del cable. cable de alimentación.



No sumerja este producto en agua ni en ningún otro líquido.



Para garantizar la seguridad, no desmonte este producto usted mismo. Si se produce algún fallo de funcionamiento, envíelo a uno de los centros de servicio de nuestra empresa o a uno de nuestros distribuidores autorizados para que lo revisen y reparen técnicos cualificados.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Advertencia:** Esté atento a los riesgos que puedan causar peligro personal, lesiones graves o daños materiales importantes.
 - **Precaución:** Preste atención a los riesgos que pueden causar lesiones personales o daños a los objetos.
 - **Advertencia:** Durante el funcionamiento, utilice los mandos o las asas. No toque las superficies calientes ni el interior del producto para evitar quemaduras.
 - **Precaución:** Este producto está estrictamente prohibido para su uso por parte de niños y debe mantenerse fuera de su alcance.
-
1. No utilice este producto para fines distintos al calentamiento de alimentos.
 2. Todos los materiales de embalaje deben retirarse antes de su uso; de lo contrario, el producto podría provocar un incendio o quemaduras durante su funcionamiento.
 3. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con bordes afilados, rebabas, otros objetos afilados salientes o superficies a alta temperatura. Esto evita fugas o incendios.
 4. Antes de conectar el equipo a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje indicado en el producto coincide con el voltaje de la fuente de alimentación para evitar daños en el equipo o provocar un incendio.
 5. Se debe utilizar una toma de corriente independiente de 10 A o con conexión a tierra. El enchufe debe estar completamente insertado en la toma para evitar un mal contacto, lo que podría provocar un sobrecalentamiento y la quema de componentes, causando cortocircuitos o riesgos de incendio.
 6. Utilícelo sobre una superficie plana. No utilice este producto sobre materiales inflamables, como alfombras, toallas, plástico o papel, para evitar incendios.
 7. No utilice este producto en superficies inestables, húmedas, con altas temperaturas, resbaladizas o no resistentes al calor para evitar descargas eléctricas, incendios o caídas que podrían causar lesiones y daños materiales.
 8. No utilice este producto en entornos con fugas o descargas eléctricas, ya que podría provocar incendios y descargas eléctricas.



9. No utilice este producto debajo o cerca de materiales inflamables, como cortinas o armarios, para evitar incendios.
10. No deje el producto funcionando sin supervisión para evitar que los alimentos se quemen y provoquen un incendio.
11. Antes de utilizarlo por primera vez, retire la bandeja de horno y lávela con una solución alcalina. Después de lavarla, vuelva a colocarla en el horno eléctrico y precaliéntela durante 10 minutos para eliminar cualquier olor residual del embalaje o del transporte.
12. Asegúrese de que todos los accesorios estén secos antes de usarlos.
13. Al utilizar el producto, asegúrese de dejar suficiente espacio a su alrededor, manteniendo una distancia mínima de 10 cm con respecto a los objetos circundantes para evitar la acumulación de vapores de aceite.
14. Este símbolo indica que la temperatura de la superficie de contacto puede ser muy alta; tenga cuidado para evitar quemaduras. 
15. Es posible que se emita una pequeña cantidad de humo o un ligero olor durante el uso inicial; esto es normal.
16. Este producto no debe funcionar vacío durante períodos prolongados (sin ningún alimento). Se recomienda no utilizarlo de forma continua durante más de 2 horas para evitar la combustión espontánea y otros accidentes que puedan causar lesiones y daños materiales.
17. Durante el uso, asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con la resistencia. No hornee alimentos excesivamente grandes, ya que esto podría provocar humo o fuego.
18. Está estrictamente prohibido colocar papel, plástico u otros materiales inflamables en el horno eléctrico durante su uso para evitar riesgos de incendio.
19. No caliente recipientes de vidrio, recipientes sellados u otros artículos explosivos en el horno eléctrico para evitar el riesgo de explosión.
20. Durante el uso, no coloque artículos envasados, enlatados o embotellados, gasas de algodón ni materiales inflamables sobre el horno eléctrico ni lo cubra con ellos para evitar incendios o explosiones.
21. No utilice este producto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente para evitar cortocircuitos, combustión espontánea y otros peligros.
22. El producto generará altas temperaturas y vapor durante su funcionamiento. No lo toque con las manos ni acerque la cara. Tenga especial cuidado al retirar la cesta de fritura, ya que puede salir vapor caliente del horno eléctrico y provocar quemaduras.
23. Al desenchufar, sujete el enchufe. No tire del cable de alimentación con fuerza

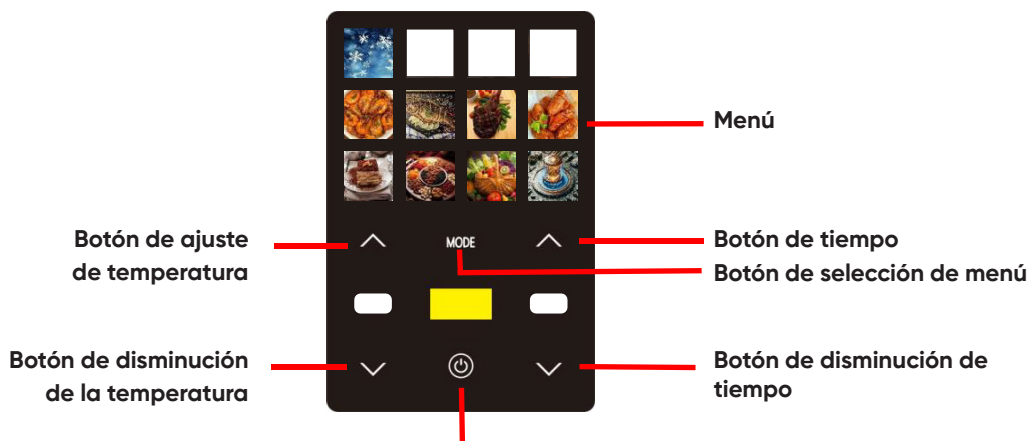
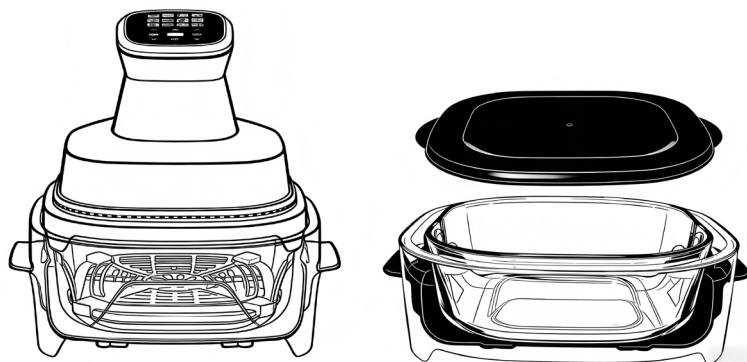


ES

para evitar daños en el cable y el riesgo de descarga eléctrica.

24. Utilice objetos resistentes al calor para manipular artículos calientes y evitar quemaduras.
25. Después de su uso, desconecte la fuente de alimentación y espere a que el producto se enfríe antes de limpiar la cavidad para evitar que las migas y las manchas de aceite residuales echen humo o se incendien durante el horneado.
26. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado similar para evitar cualquier peligro.
27. Si el producto funciona mal o está dañado, deje de utilizarlo y llévelo al centro de servicio posventa de nuestra empresa para que lo reparen. No intente repararlo usted mismo para evitar peligros.

DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DE LAS PIEZAS



INSTRUCCIONES DE USO

Preparación antes del primer uso:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire la freidora, el recipiente de cristal y el plástico de burbujas.
3. Limpia la freidora, la bandeja de horno y el recipiente de cristal con agua tibia. Limpia las piezas de acero inoxidable y la superficie del horno eléctrico con un paño húmedo empapado en detergente. Úsalo solo cuando esté completamente seco.
4. Coloque el horno eléctrico sobre una superficie estable y utilice un cable de alimentación independiente.
5. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del horno eléctrico, manteniendo una distancia mínima de 10 cm con respecto a otros objetos. No coloque ningún objeto sobre las rejillas de ventilación.

Nota:

Antes de utilizarlo por primera vez, precaliente el horno eléctrico durante 5 minutos para eliminar los restos de humos de aceite. Es posible que note un olor durante el primer uso; esto es normal y no se trata de un fallo del horno eléctrico.

Instrucciones de uso:

1. Coloque los alimentos en el recipiente de cristal, encima de la bandeja de horno.
2. Coloque los alimentos en la bandeja de horno según su altura.
3. Coloque el cuerpo de la freidora de aire sobre el recipiente de vidrio y seleccione el modo que prefiera según la receta o su preferencia personal. (Nota: El cable de alimentación del cuerpo de la freidora debe estar orientado hacia delante o hacia atrás. Si el cable de alimentación está orientado hacia la base, la máquina no se pondrá en marcha).

Pasos de uso:

1. Después de encender el producto, pulse ligeramente el botón. 

El producto se encendió con un pitido.

2. Se puede pulsar el botón, **MODE** elegir el modo de cocción preferido (los modos pueden ser repasado).

3. Después de determinar el modo y el tiempo necesarios para cocinar los ingredientes, con cuidado

Toque el botón del panel de control de funciones. 



Nota: Si se da cuenta de que ha seleccionado el modo incorrecto, puede mantener pulsado durante 2 segundos para apagar el dispositivo y, a continuación, volver a encenderlo para seleccionar el modo correcto.

4. Una vez completada la operación del menú, el calentamiento se apaga inmediatamente y la pantalla digital muestra el resultado: .

El ventilador se detiene tras un retraso de 20 segundos, acompañado de cinco pitidos consecutivos del zumbador, y luego entra en modo de espera; en modo de espera, solo puede operable.

El resto de botones no funcionan en este momento. Retire la unidad principal del recipiente de cristal y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: El tiempo y la temperatura establecidos son solo orientativos debido a las variaciones regionales.

Nota: Si necesita detener o apagar el dispositivo a mitad del proceso, puede hacerlo manualmente. Para ello, mantenga pulsado el botón del panel de control durante 2 segundos.

La pantalla digital muestra , la calefacción se detiene y el ventilador se detiene tras un retraso de 20 segundos.

CONSEJOS:

1. No utilice recipientes sensibles al calor, como los de plástico o papel, para guardar alimentos en el microondas.

Horno. No utilice platos ni tapas de vidrio o cerámica.

2. Puede ajustar el tiempo de cocción según sus gustos personales. Se recomienda comprobarlo.

La comida con frecuencia durante el asado para evitar que se queme.

3. Para obtener mejores resultados al asar y hornear, se recomienda precalentar el horno durante 5-10 minutos.

minutos antes de su uso.

4. La superficie exterior y las rejillas de ventilación del horno eléctrico pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante su funcionamiento.

y durante un período después de su uso.

5. No toque ni mueva el horno para evitar peligros.

6. Para evitar quemaduras, se puede retirar la cubierta transparente del horno si no es necesaria.

Tabla de parámetros del menú:

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN RECOMENDADAS



Descongelación

80°C

10 minutos

Ingredientes: Carne de res congelada, muslos de pollo congelados y pechuga de pollo congelada, todo en cantidades adecuadas.

Instrucciones:

1. Lava bien los ingredientes.
2. Ajuste la freidora a 80 °C; modifique ligeramente el tiempo de cocción en función del estado de congelación de los ingredientes.
3. Una vez terminado, retire los ingredientes y limpie cualquier resto de aceite y agua.

Nota: El tiempo de cocción específico puede requerir ligeros ajustes dependiendo del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Esta receta es solo orientativa. Durante la cocción, puede retirar la cesta de la freidora y agitarla de vez en cuando para garantizar un calentamiento uniforme.



Papas fritas

180 °C

20 minutos

Ingredientes: Patatas fritas (cantidad suficiente), aceite, sal, blanco.

semillas de sésamo, chile en polvo y comino (todo al gusto).

Instrucciones:

1. Lavar y cortar las patatas en rodajas finas.
2. Coloca las rodajas de patata en la freidora sin aceite. Hornea durante unos 10 minutos, luego retira la cesta de la freidora, agítala suavemente y continúa horneando durante otros 10 minutos.

Nota: El tiempo exacto de cocción puede variar ligeramente dependiendo del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Esta receta es solo orientativa. Durante la cocción, puede retirar la cesta de la freidora y agitarla para garantizar un calentamiento uniforme.



ES

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN RECOMENDADAS



Pizza

160°C

15 minutos

Ingredientes: Pizza.

Instrucciones: Haz unos cortes en la superficie de la pizza. Precalienta la freidora a 160 °C durante 5 minutos. Coloca la pizza en la freidora y hornéala durante unos 15 minutos.

Nota: Es posible que sea necesario ajustar ligeramente el tiempo específico en función del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Las instrucciones son solo orientativas. Puede sacar la freidora y agitarla de vez en cuando durante la cocción para garantizar un calentamiento uniforme.



Salchichas

175 °C

15 minutos

Ingredientes: Salchicha.

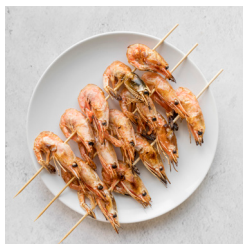
Instrucciones:

1. Lava la salchicha y colócala entera en la freidora, luego rocíala con una cantidad adecuada de aceite.

2. Fríe al aire a 175 °C durante 15 minutos, agitando la cesta a mitad del proceso.

Nota: El tiempo exacto de cocción puede variar ligeramente dependiendo del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Esta receta es solo orientativa. Durante la cocción, puede retirar la cesta de la freidora y agitarla para garantizar un calentamiento uniforme.



Camarones asados

180 °C

15 minutos

Ingredientes: 10 gambas medianas, vino para cocinar, sal, rodajas de jengibre.

Instrucciones:

1. Quita las venas de los camarones y marínalos uniformemente con los condimentos durante aproximadamente media hora. Después de marinar, sécalos con palmaditas.
2. Reboce los camarones con maicena, colóquelos en una freidora sin aceite y rocíelos con una capa de aceite vegetal.
3. Ajuste la temperatura a 180 grados Celsius y hornee durante 10 minutos. Agregue más aceite, volteo los camarones y hornee durante otros 5 minutos.



Pescado al horno

180 °C

20 minutos

Ingredientes: Pescado (varias piezas), aceite, sal, salsa barbacoa, comino, vino para cocinar y limón (todo en cantidades adecuadas).

Instrucciones:

1. Lava el pescado y hazle unos cortes en la superficie. Mezcla los condimentos de manera uniforme y déjalo marinar durante unos 30 minutos.
2. Precalienta la freidora sin aceite a 180 °C durante 5 minutos.
3. Coloque el pescado en la freidora y cocínalo durante unos 15 minutos.

Nota: El tiempo exacto de cocción puede variar ligeramente dependiendo del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Esta receta es solo orientativa. Durante la cocción, puede retirar la cesta de la freidora y agitarla para garantizar un calentamiento uniforme.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN RECOMENDADAS



Filete

180 °C

15 minutos

Ingredientes: aproximadamente 500 gramos de carne, aceite, sal y vino para cocinar (cantidades adecuadas de cada uno).

Instrucciones:

1. Lavar la carne y hacer varios cortes en la superficie. Mezclar bien los condimentos y dejar marinar durante unos 30 minutos.
2. Después de marinar, coloque la carne en la freidora y cocínela durante unos 15 minutos.

Nota: Es posible que sea necesario ajustar ligeramente el tiempo específico en función del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Las instrucciones son solo orientativas. Puede sacar la freidora y agitarla de vez en cuando durante la cocción para garantizar un calentamiento uniforme.



Alitas de pollo

170 °C

25 minutos

Ingredientes: aproximadamente 500 gramos de alitas de pollo, aceite, sal y vino para cocinar (todo en cantidades adecuadas).

Instrucciones:

1. Lava las alitas de pollo y haz varios cortes en la superficie. Mézclalas uniformemente con los condimentos y déjalas marinar durante unos 30 minutos.
2. Después de marinar, coloca las alitas de pollo en la freidora y hornéalas durante unos 15 minutos. A continuación, dales la vuelta y continúa horneándolas durante otros 10 minutos.

Nota: El tiempo exacto de cocción puede variar ligeramente dependiendo del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Esta receta es solo orientativa. Durante la cocción, puede retirar la cesta de la freidora y agitarla para garantizar un calentamiento uniforme.



Pastel

190°C

6 minutos

Ingredientes: 40 g de harina baja en gluten, 2 huevos, 20 g de leche, 40 g de azúcar granulada, 20 g de aceite de salvado de arroz, 2 gotas de vinagre blanco.

Instrucciones:

1. Separa las yemas de las claras. Bate las claras en un bol limpio y seco. Bate las yemas en otro bol con 20 g de azúcar granulado.
2. Añade 2 gotas de vinagre blanco a las claras de huevo. Añade los 20 g restantes de azúcar granulado en tres etapas: la primera vez, cuando las claras de huevo formen burbujas grandes; la segunda vez, cuando las claras de huevo desarrollen líneas finas; y la tercera vez, cuando las claras de huevo estén bien batidas, formando picos que mantengan su forma al levantar la batidora.
3. Incorpora con cuidado las claras batidas a la mezcla de yemas en tres etapas, removiendo de abajo hacia arriba para evitar que las claras pierdan aire.
4. Vierte la masa en un molde. Precalienta la freidora a 180 °C durante tres minutos y, a continuación, introduce el molde para pasteles. Hornea a 180 °C durante 10 minutos y, a continuación, continúa horneando a 180 °C durante otros 10 minutos.
5. Espolvorea un poco de leche en polvo sobre el pastel terminado para decorarlo.

Nota: Es posible que sea necesario ajustar ligeramente el tiempo específico en función del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Las instrucciones son solo orientativas. Puede sacar la freidora y agitarla de vez en cuando durante la cocción para garantizar un calentamiento uniforme.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN RECOMENDADAS



Ingredientes: Frutos secos y frutas variados.

Instrucciones:

1. Corta las frutas en rodajas y colócalas en la bandeja para hornear.
2. Hornee en una freidora sin aceite a 80 °C durante 30-120 minutos.

Nota: Es posible que sea necesario ajustar ligeramente el tiempo específico en función del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Las instrucciones son solo orientativas. Puede sacar la freidora y agitarla de vez en cuando durante la cocción para garantizar un calentamiento uniforme.

Fruta seca

80°C

90 minutos



Ingredientes: Cantidades adecuadas de frutas y verduras asadas.

Instrucciones:

1. Corta las frutas en rodajas y colócalas en una bandeja para hornear.
2. Hornee en una freidora sin aceite a 180 °C durante 15 minutos.

Nota: El tiempo exacto de cocción puede variar ligeramente dependiendo del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Esta receta es solo orientativa. Durante la cocción, puede retirar la cesta de la freidora y agitarla para garantizar un calentamiento uniforme.

Fruta asada y
verduras

180 °C

15 minutos

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN RECOMENDADAS



Ingredientes: Cualquier ingrediente en las cantidades deseadas.

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en la freidora sin aceite, seleccione la función para mantener caliente y elija el tiempo.

Mantener caliente

80°C

20 minutos

Nota: Es posible que sea necesario ajustar ligeramente el tiempo específico en función del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Las instrucciones son solo orientativas. Puede sacar la freidora y agitarla de vez en cuando durante la cocción para garantizar un calentamiento uniforme.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el horno eléctrico, desconecte la fuente de alimentación y desenchúfelo. Espere hasta que el horno eléctrico se haya enfriado por completo antes de continuar.
2. Si hay grasa dentro del horno eléctrico, límpiela con un paño suave y húmedo empapado en detergente neutro.
3. Limpie todos los accesorios, incluida la sartén y la cesta para freír, con un detergente neutro.
4. No sumerja todo el horno eléctrico en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de descarga eléctrica o mal funcionamiento.
5. Después de limpiarlo, deje que el producto se seque completamente antes de guardarlo en un lugar fresco y seco.

PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

Type	Item No	Rated voltage	Rated frequency	Rated Power
Digital	JY-GSE027A	220-240V	50/60 Hz	1500W

ANÁLISIS Y GESTIÓN DE ANOMALÍAS

Fenómeno	Razón	Método de procesamiento
El producto no funciona.	- El cable de alimentación no está enchufado. - La olla no se introdujo completamente.	Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
La comida no estaba bien frita.	- La bandeja para hornear contiene demasiada comida. - La temperatura establecida es demasiado baja. - El tiempo de cocción fue demasiado corto.	- Si hay demasiados ingredientes, colóquelos en la bandeja para hornear en tandas. - Ajuste el mando de control de temperatura a la temperatura deseada. - Aumenta el tiempo de cocción.
La comida no estaba frita de manera uniforme.	No agitar durante el proceso de cocción.	Algunos alimentos superpuestos o colocados incorrectamente pueden retirarse durante el proceso de cocción agitando suavemente la freidora.
La comida frita no está crujiente.	Ingredientes tradicionales para freír que no se utilizan	Se pueden utilizar aperitivos fritos adecuados; si los ingredientes no contienen aceite, se puede untar ligeramente una fina capa de aceite sobre su superficie.
Sale humo blanco.	- Asar ingredientes grasos. - La freidora todavía contiene restos. - Grasa y residuos de la sesión de cocción anterior.	Asegúrese de limpiar la freidora sin aceite después de cada uso.



**LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO.
LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'USO

Avvertenza L'uso non conforme alle istruzioni può essere pericoloso.

Attenzione: un utilizzo improprio può danneggiare i vostri beni e le vostre proprietà e può persino mettere in pericolo la vostra sicurezza personale.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso contenute nel presente manuale prima dell'uso e conservarlo.

correttamente per riferimento futuro.

Si prega di seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito. La mancata osservanza di tali istruzioni o

un funzionamento non corretto può causare gravi incidenti o lesioni personali. Pertanto, si prega di

Seguire le istruzioni riportate di seguito. (Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.)

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza.

dipartimento o personale con qualifiche simili per evitare pericoli.



Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni contenute nel presente manuale.



Si prega di non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.



Interrompere l'uso del prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o non funzionano correttamente.



Questo prodotto deve essere utilizzato su una superficie di lavoro stabile e affidabile.



Non utilizzare all'aperto.



L'alimentatore utilizzato deve avere una tensione di 220-240 V e una corrente di 10 A o superiore.



Non consentire ai bambini di utilizzare questo prodotto.



Non lasciare mai che il cavo di alimentazione entri in contatto con spigoli vivi o superfici calde.



Quando si scollega la spina, tenere la spina stessa e non tirare il cavo. cavo di alimentazione.



Non immergere questo prodotto in acqua o altri liquidi.

Per garantire la sicurezza, non smontare questo prodotto da soli. In caso di malfunzionamento, inviarlo a uno dei centri di assistenza della nostra azienda o a un rivenditore autorizzato per l'ispezione e la riparazione da parte di tecnici qualificati.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- **Avvertenza: prestare attenzione ai rischi che possono causare pericoli personali, lesioni gravi o danni materiali significativi;**
 - **Attenzione: prestare attenzione ai rischi che potrebbero causare lesioni personali o danni agli oggetti;**
 - **Avvertenza: durante il funzionamento, utilizzare le manopole o le maniglie. Non toccare le superfici ad alta temperatura o l'interno del prodotto per evitare ustioni.**
 - **Attenzione: questo prodotto è severamente vietato ai bambini e deve essere tenuto fuori dalla loro portata.**
-
1. Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi dal riscaldamento degli alimenti.
 2. Tutti i materiali di imballaggio devono essere rimossi prima dell'uso; in caso contrario, il prodotto potrebbe causare incendi o ustioni durante il funzionamento.
 3. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con spigoli vivi, sbavature, altri oggetti appuntiti sporgenti o superfici ad alta temperatura. Ciò previene perdite o incendi.
 4. Prima di collegare l'alimentatore, verificare che la tensione indicata sul prodotto corrisponda alla tensione di alimentazione per evitare di danneggiare l'apparecchiatura o causare un incendio.
 5. È necessario utilizzare una presa separata da 10 A o con messa a terra. La spina deve essere inserita completamente nella presa per evitare un contatto insufficiente, che potrebbe causare il surriscaldamento e la combustione dei componenti, provocando cortocircuiti o rischi di incendio.
 6. Utilizzare il prodotto su una superficie piana. Per prevenire il rischio di incendio, non utilizzare il prodotto su materiali infiammabili quali tappeti, asciugamani, plastica o carta.
 7. Non utilizzare questo prodotto su superfici instabili, umide, ad alta temperatura, scivolose o non resistenti al calore per evitare scosse elettriche, incendi o cadute che potrebbero causare lesioni e danni alla proprietà.



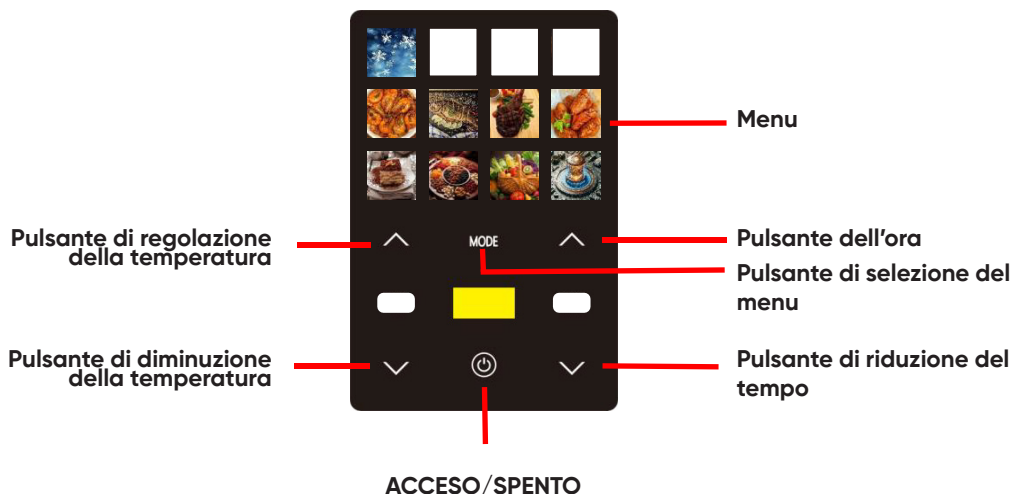
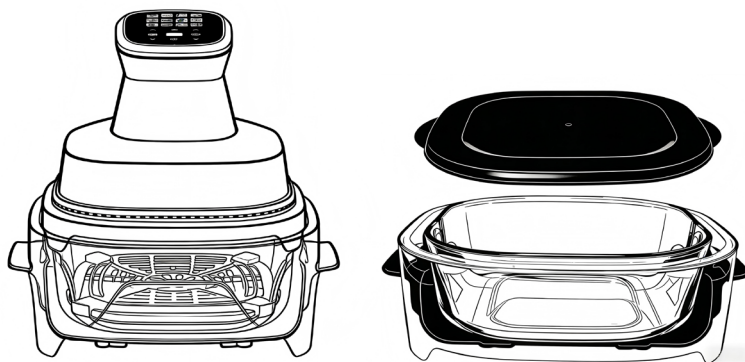
8. Non utilizzare questo prodotto in ambienti con perdite o dispersioni elettriche, poiché ciò potrebbe causare incendi e scosse elettriche.
9. Non utilizzare questo prodotto sotto o vicino a materiali infiammabili come tende o armadietti per prevenire incendi.
10. Non lasciare il prodotto in funzione senza sorveglianza per evitare che il cibo si bruci e provochi un incendio.
11. Prima del primo utilizzo, rimuovere la teglia e lavarla in una soluzione alcalina. Dopo il lavaggio, riporla nel forno elettrico e preriscaldare per 10 minuti per eliminare eventuali odori residui dovuti all'imballaggio o al trasporto.
12. Assicurarsi che tutti gli accessori siano asciutti prima dell'uso.
13. Quando si utilizza il prodotto, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno ad esso, mantenendo una distanza di almeno 10 cm dagli oggetti circostanti per evitare l'accumulo di vapori d'olio.
14. Questo simbolo indica che la temperatura della superficie di contatto potrebbe essere molto elevata; prestare attenzione per evitare ustioni. 
15. Durante il primo utilizzo potrebbero verificarsi una leggera emissione di fumo o un leggero odore; ciò è normale.
16. Questo prodotto non deve essere utilizzato a vuoto per periodi prolungati (senza alcun alimento). Si raccomanda di non utilizzarlo in modo continuativo per più di 2 ore al fine di prevenire la combustione spontanea e altri incidenti che potrebbero causare lesioni personali e danni materiali.
17. Durante l'uso, assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con l'elemento riscaldante. Non cuocere alimenti di dimensioni eccessive, poiché ciò potrebbe causare fumo o incendi.
18. È severamente vietato inserire carta, plastica o altri materiali infiammabili nel forno elettrico durante l'uso per evitare rischi di incendio.
19. Non riscaldare contenitori di vetro, contenitori sigillati o altri oggetti esplosivi nel forno elettrico per evitare il rischio di esplosione.
20. Durante l'uso, non collocare oggetti confezionati in sacchetti, lattine o bottiglie, garze di cotone o materiali infiammabili sopra il forno elettrico né coprirlo, per evitare incendi o esplosioni.
21. Non utilizzare questo prodotto con un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente per evitare cortocircuiti, combustione spontanea e altri pericoli.
22. Il prodotto genera temperature elevate e vapore durante il funzionamento. Non toccarlo con le mani né avvicinare il viso. Prestare particolare attenzione quando si rimuove il cestello di frittura, poiché dal forno elettrico potrebbe fuoriuscire vapore bollente causando ustioni.
23. Quando si scollega la spina, afferrarla per il connettore. Non tirare con forza il cavo di alimentazione per evitare di danneggiarlo e il rischio di scossa elettrica.
24. Si prega di utilizzare oggetti resistenti al calore per maneggiare oggetti caldi al



fine di evitare ustioni.

25. Dopo l'uso, scollegare l'alimentazione elettrica e attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulire la cavità, per evitare che briciole residue e macchie di olio possano fumare o prendere fuoco durante la cottura.
26. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
27. Se il prodotto non funziona correttamente o è danneggiato, smettere di utilizzarlo e portarlo al centro di assistenza post-vendita della nostra azienda per la riparazione. Non tentare di ripararlo da soli per evitare pericoli.

SCHEMA DELLE PARTI





ISTRUZIONI PER L'USO

Preparazione prima del primo utilizzo:

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere la friggitrice ad aria, la ciotola di vetro e il pluriball.
3. Pulire la friggitrice ad aria, la teglia e la ciotola di vetro con acqua calda. Pulire le parti in acciaio inossidabile e la superficie del forno elettrico con un panno umido imbevuto di detergente. Utilizzare solo dopo che è completamente asciutto.
4. Posizionare il forno elettrico su una superficie stabile e utilizzare un cavo di alimentazione separato.
5. Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno al forno elettrico, mantenendo una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti. Non collocare oggetti sulle prese d'aria.

Nota:

Prima del primo utilizzo, preriscaldare il forno elettrico per 5 minuti per eliminare i residui di fumi d'olio. È possibile che durante il primo utilizzo si avverta un odore; ciò è normale e non indica un malfunzionamento del forno elettrico.

Istruzioni per l'uso:

1. Metti il cibo nella ciotola di vetro, sopra la teglia.
2. Disporre gli alimenti nella teglia in base alla loro altezza.
3. Posizionare il corpo della friggitrice ad aria sulla ciotola di vetro e selezionare la modalità preferita in base alla ricetta o

la tua preferenza personale. (Nota: il cavo di alimentazione del corpo della friggitrice ad aria deve essere rivolto in avanti o all'indietro. Se

il cavo di alimentazione è rivolto verso la base, la macchina non si avvia).

Istruzioni per l'uso:

1. Dopo aver acceso il prodotto, premere leggermente il pulsante. 

Il prodotto si è acceso con un segnale acustico;

2. È possibile premere il pulsante **MODE** e scegliere la modalità di cottura preferita (le modalità possono essere scorrano in sequenza).

3. Dopo aver determinato la modalità e il tempo necessari per cuocere gli ingredienti, delicatamente toccare il pulsante  del pannello di controllo delle funzioni.

Nota: se ti accorgi di aver selezionato la modalità sbagliata, puoi tenere premuto per 2 secondi per spegnere il dispositivo, quindi riaccenderlo per selezionare la modalità corretta.

4. Una volta completata l'operazione dal menu, il riscaldamento viene immediatamente disattivato e il display digitale mostra il risultato .

Il ventilatore si ferma dopo un ritardo di 20 secondi, accompagnato da cinque "bip" consecutivi emessi dal cicalino, quindi entra in modalità standby; in modalità standby, solo può funzionare.

Tutti gli altri pulsanti non sono attualmente funzionanti. Rimuovere l'unità principale dalla ciotola di vetro e posizionarla su una superficie resistente al calore.

Nota: il tempo e la temperatura impostati sono solo indicativi a causa delle variazioni regionali.

Nota: se è necessario arrestare o spegnere il dispositivo durante il funzionamento, è possibile farlo manualmente. A tal fine, tenere premuto il pulsante del pannello di controllo per 2 secondi.

Il display digitale mostra , il riscaldamento si interrompe e la ventola si ferma dopo un ritardo di 20 secondi.

SUGGERIMENTI:

1. Non utilizzare contenitori sensibili al calore, come quelli in plastica o carta, per conservare gli alimenti nel forno elettrico.

forno. Non utilizzare piatti o coperchi in vetro o ceramica.

2. È possibile regolare il tempo di cottura in base alle proprie preferenze personali. Si consiglia di controllare

il cibo frequentemente durante la cottura alla griglia per evitare che si bruci.

3. Per ottenere risultati migliori nella cottura alla griglia e al forno, si consiglia di preriscaldare il forno per 5-10 minuti.

minuti prima dell'uso.

4. La superficie esterna e le prese d'aria del forno elettrico possono diventare molto calde durante il funzionamento.

e per un periodo successivo all'uso.

5. Non toccare né spostare il forno per evitare pericoli.

6. Per evitare scottature, è possibile rimuovere il coperchio trasparente del forno se non necessario.

Tabella dei parametri del menu:

ISTRUZIONI DI COTTURA CONSIGLIATE



Scongelamento

80°C

10 minuti

Ingredienti: carne bovina congelata, cosce di pollo congelate e petto di pollo congelato, tutti in quantità adeguate.

Istruzioni:

1. Lavare accuratamente gli ingredienti.
2. Impostare la friggitrice ad aria a 80°C; regolare leggermente il tempo di cottura in base allo stato di congelamento degli ingredienti.
3. Una volta terminato, rimuovere gli ingredienti e pulire eventuali residui di olio e acqua.

Nota: il tempo di cottura specifico potrebbe richiedere lievi modifiche a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma degli alimenti.

Questa ricetta è solo indicativa. Durante la cottura, è possibile rimuovere il cestello della friggitrice ad aria e scuoterlo di tanto in tanto per garantire un riscaldamento uniforme.



patatine fritte

180 °C

20 minuti

Ingredienti: patatine fritte (quantità sufficiente), olio, sale, bianco

semi di sesamo, peperoncino in polvere e cumino (tutti a piacere). Istruzioni:

1. Lavare e affettare sottilmente le patate.
2. Metti le fette di patate nella friggitrice ad aria. Cuoci per circa 10 minuti, quindi rimuovi il cestello della friggitrice, scuotilo delicatamente e continua la cottura per altri 10 minuti.

Nota: il tempo di cottura esatto può variare leggermente a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma degli alimenti.

Questa ricetta è solo indicativa. Durante la cottura, è possibile rimuovere il cestello della friggitrice ad aria e scuoterlo per garantire un riscaldamento uniforme.



Pizza

160°C

15 minuti

Ingredienti: Pizza.

Istruzioni: praticare alcuni tagli sulla superficie della pizza. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 160 °C per 5 minuti. Mettere la pizza nella friggitrice ad aria e cuocere per circa 15 minuti.

Nota: il tempo specifico potrebbe richiedere lievi modifiche a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma del cibo.

Le istruzioni sono solo indicative. È possibile estrarre la friggitrice ad aria e scuoterla di tanto in tanto durante la cottura per garantire un riscaldamento uniforme.



Salsicce

175 °C

15 minuti

Ingredienti: Salsiccia.

Istruzioni:

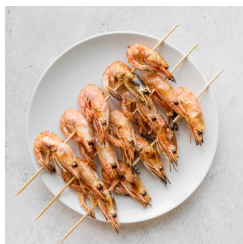
1. Lavare la salsiccia e metterla intera nella friggitrice ad aria, quindi spruzzarla con una quantità adeguata di olio.

2. Cuocere in friggitrice ad aria a 175 °C per 15 minuti, scuotendo il cestello a metà cottura.

Nota: il tempo di cottura esatto può variare leggermente a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma degli alimenti.

Questa ricetta è solo indicativa. Durante la cottura, è possibile rimuovere il cestello della friggitrice ad aria e scuoterlo per garantire un riscaldamento uniforme.

ISTRUZIONI DI COTTURA CONSIGLIATE



Gamberetti arrostiti

180 °C

15 minuti

Ingredienti: 10 gamberetti di media grandezza, vino da cucina, sale, fettine di zenzero

Istruzioni:

1. Rimuovere le vene dai gamberetti e marinarli uniformemente con i condimenti per circa mezz'ora. Dopo la marinatura, asciugarli tamponandoli.
2. Ricoprire i gamberetti con amido di mais, metterli in una friggitrice ad aria e spruzzarli con uno strato di olio vegetale.
3. Impostare la temperatura a 180 °C e cuocere per 10 minuti. Aggiungere altro olio, girare i gamberetti e cuocere per altri 5 minuti.



Pesce al forno

180 °C

20 minuti

Ingredienti: pesce (diversi pezzi), olio, sale, salsa barbecue, cumino, vino da cucina e limone (tutti in quantità adeguate).

Istruzioni:

1. Lavare il pesce e praticare delle incisioni sulla superficie. Mescolare uniformemente i condimenti e lasciare marinare per circa 30 minuti.
2. Preiscaldare la friggitrice ad aria a 180 °C per 5 minuti.
3. Mettere il pesce nella friggitrice ad aria e cuocere per circa 15 minuti.

Nota: il tempo di cottura esatto può variare leggermente a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma degli alimenti.

Questa ricetta è solo indicativa. Durante la cottura, è possibile rimuovere il cestello della friggitrice ad aria e scuoterlo per garantire un riscaldamento uniforme.



Bistecca

180 °C

15 minuti

Ingredienti: circa 500 grammi di carne, olio, sale e vino da cucina (quantità adeguate di ciascuno).

Istruzioni:

1. Lavare la carne e praticare diversi tagli sulla superficie. Mescolare uniformemente i condimenti e lasciare marinare per circa 30 minuti;
2. Dopo aver marinato, mettere la carne nella friggitrice ad aria e cuocere per circa 15 minuti;

Nota: il tempo specifico potrebbe richiedere lievi modifiche a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma del cibo.

Le istruzioni sono solo indicative. È possibile estrarre la friggitrice ad aria e scuoterla di tanto in tanto durante la cottura per garantire un riscaldamento uniforme.



Alette di pollo

170°C

25 minuti

Ingredienti: circa 500 grammi di ali di pollo, olio, sale e vino da cucina (tutti in quantità adeguate).

Istruzioni:

1. Lavare le ali di pollo e praticare diversi tagli sulla superficie. Mescolare uniformemente con i condimenti e marinare per circa 30 minuti;
2. Dopo averle marinate, mettete le ali di pollo nella friggitrice ad aria e cuocete per circa 15 minuti. Quindi girate le ali e continuate la cottura per altri 10 minuti.

Nota: il tempo di cottura esatto può variare leggermente a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma degli alimenti.

Questa ricetta è solo indicativa. Durante la cottura, è possibile rimuovere il cestello della friggitrice ad aria e scuoterlo per garantire un riscaldamento uniforme.

ISTRUZIONI DI COTTURA CONSIGLIATE



Torta

190°C

6 minuti

Ingredienti: 40 g di farina a basso contenuto di glutine, 2 uova, 20 g di latte, 40 g di zucchero semolato, 20 g di olio di crusca di riso, 2 gocce di aceto bianco.

Istruzioni:

1. Separare i tuorli dagli albumi. Montare gli albumi in una ciotola pulita e asciutta. Montare i tuorli in una ciotola separata con 20 g di zucchero semolato.
2. Aggiungere 2 gocce di aceto bianco agli albumi. Aggiungere i restanti 20 g di zucchero semolato in tre fasi: la prima volta quando gli albumi formano grandi bolle; la seconda volta quando gli albumi sviluppano linee sottili; e la terza volta quando gli albumi sono montati a neve ferma, formando punte che mantengono la loro forma quando si solleva la frusta.
3. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve al composto di tuorli in tre fasi, mescolando dal basso verso l'alto per evitare che gli albumi si sgonfino.
4. Versare l'impasto in uno stampo. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 180 °C per tre minuti, quindi inserire lo stampo per dolci. Cuocere a 180 °C per 10 minuti, quindi continuare la cottura a 180 °C per altri 10 minuti.
5. Cospargere un po' di latte in polvere sulla torta finita per decorarla.

Nota: il tempo specifico potrebbe richiedere lievi modifiche a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma del cibo.

Le istruzioni sono solo indicative. È possibile estrarre la friggitrice ad aria e scuoterla di tanto in tanto durante la cottura per garantire un riscaldamento uniforme.



Frutta secca

80°C

90 minuti

Ingredienti: Frutta secca e frutta varia.

Istruzioni:

1. Tagliare la frutta a fette e disporla nella teglia.
2. Cuocere in una friggitrice ad aria a 80 °C per 30-120 minuti.

Nota: il tempo specifico potrebbe richiedere lievi modifiche a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma del cibo.

Le istruzioni sono solo indicative. È possibile estrarre la friggitrice ad aria e scuoterla di tanto in tanto durante la cottura per garantire un riscaldamento uniforme.



Frutta arrosto e
ortaggi

180 °C

15 minuti

Ingredienti: quantità adeguate di frutta e verdura arrosto.

Istruzioni:

1. Affetta la frutta e disponila in una teglia.
2. Cuocere in una friggitrice ad aria a 180 °C per 15 minuti.

Nota: il tempo di cottura esatto può variare leggermente a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma degli alimenti.

Questa ricetta è solo indicativa. Durante la cottura, è possibile rimuovere il cestello della friggitrice ad aria e scuoterlo per garantire un riscaldamento uniforme.

ISTRUZIONI DI COTTURA CONSIGLIATE



Ingredienti: Qualsiasi ingrediente nelle quantità desiderate.

Istruzioni:

1. Mettere gli ingredienti nella friggitrice ad aria, impostare la funzione di mantenimento in caldo e selezionare il tempo.

Nota: il tempo specifico potrebbe richiedere lievi modifiche a seconda delle dimensioni, della temperatura e della forma del cibo.

Le istruzioni sono solo indicative. È possibile estrarre la friggitrice ad aria e scuoterla di tanto in tanto durante la cottura per garantire un riscaldamento uniforme.

Rimanete al caldo

80°C

20 minuti

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di pulire il forno elettrico, scollegare l'alimentazione elettrica e staccare la spina. Attendere che il forno elettrico si sia completamente raffreddato prima di procedere.
2. Se all'interno del forno elettrico è presente del grasso, pulirlo con un panno morbido inumidito con un detergente neutro.
3. Pulire tutti gli accessori, compresa la padella e il cestello per friggere, con un detergente neutro.
4. Non immergere l'intero forno elettrico in acqua o altri liquidi per evitare il rischio di scosse elettriche o malfunzionamenti.
5. Dopo la pulizia, lasciare asciugare completamente il prodotto prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

PARAMETRI TECNICI DEL PRODOTTO

Type	Item No	Rated voltage	Rated frequency	Rated Power
Digital	JY-GSE027A	220-240V	50/60 Hz	1500W

ANALISI E GESTIONE DELLE ANOMALIE

Fenomeno	Motivo	Metodo di lavorazione
Il prodotto non funziona.	- Il cavo di alimentazione non è collegato. - Il vaso non è stato inserito completamente.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra.
Il cibo non era ben fritto.	- La teglia contiene troppo cibo. - La temperatura impostata è troppo bassa. - Il tempo di cottura era troppo breve.	- Se gli ingredienti sono troppi, disponeteli nella teglia in più riprese. - Impostate la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata. - Prolungare il tempo di cottura.
Il cibo non era fritto in modo uniforme.	Non agitare durante la cottura.	Alcuni alimenti sovrapposti o posizionati in modo errato possono essere rimossi durante la cottura scuotendo delicatamente la friggitrice.
Il cibo fritto non è croccante.	Ingredienti tradizionali inutilizzati per la frittura profonda	È possibile utilizzare snack fritti adatti; se gli ingredienti sono privi di olio, è possibile spennellarli leggermente con un sottile strato di olio.
Esce del fumo bianco.	- Grigliare ingredienti grassi. - La friggitrice contiene ancora dei residui. grasso e residui della precedente cottura.	Assicuratevi di pulire la friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.



FR

FRYFIT VERRE 4 L

ORIFRYGLASS4L



**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION.
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

Avertissement Le non-respect des instructions peut être dangereux.

Attention : une utilisation incorrecte peut endommager vos biens et vos équipements, voire mettre en danger votre sécurité personnelle.

Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation contenues dans ce manuel avant utilisation et le conserver.

correctement pour référence future.

Veuillez suivre strictement les instructions ci-dessous. Le non-respect de ces instructions ou

Une utilisation incorrecte peut entraîner des accidents graves ou des blessures corporelles. Par conséquent, veuillez

Suivez les instructions ci-dessous. (Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente.

département ou personnel qualifié similaire afin d'éviter tout danger.



Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel.



Veuillez ne pas utiliser ce produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.



Cessez d'utiliser ce produit si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou défectueux.



Ce produit doit être utilisé sur une surface de travail stable et fiable.



Ne pas utiliser à l'extérieur.



L'alimentation électrique utilisée doit avoir une tension de 220-240 V et un courant de 10 A ou plus.



Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit.



Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec des bords tranchants ou des surfaces chaudes.



Lorsque vous débranchez, veuillez tenir la fiche elle-même et ne tirez pas sur le



cordon d'alimentation.

Ne plongez pas ce produit dans l'eau ou tout autre liquide.

Pour des raisons de sécurité, veuillez ne pas démonter ce produit vous-même. En cas de dysfonctionnement, veuillez l'envoyer à l'un des centres de service de notre société ou à l'un de nos revendeurs agréés afin qu'il soit inspecté et réparé par des techniciens qualifiés.

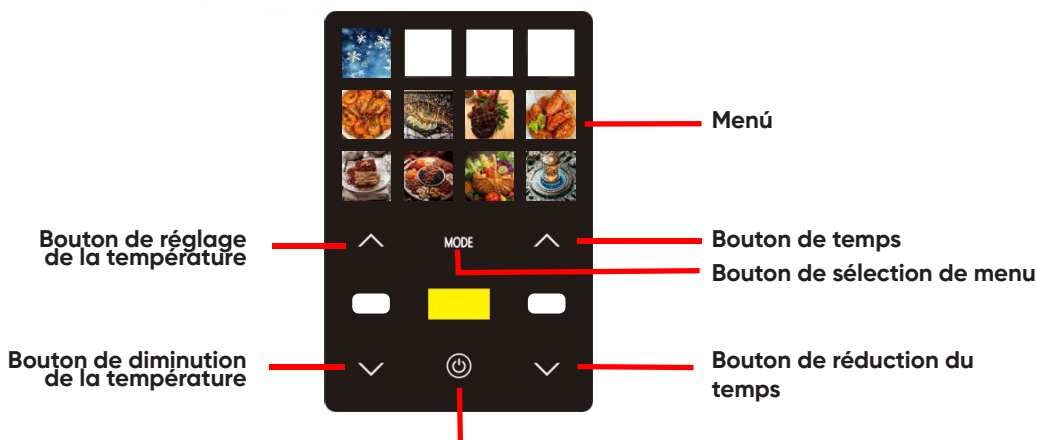
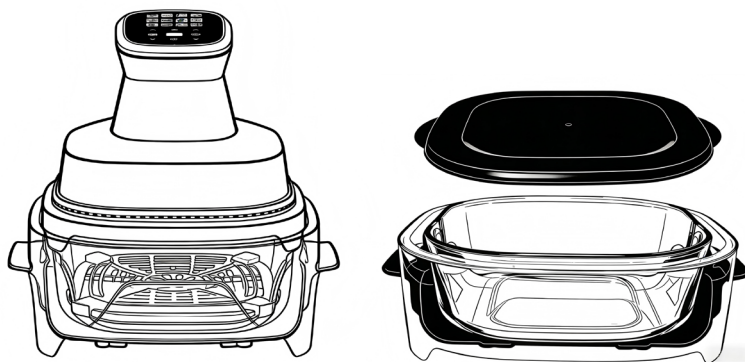
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- **Avertissement : Soyez vigilant face aux risques pouvant entraîner un danger personnel, des blessures graves ou des dommages matériels importants.**
 - **Attention : soyez attentif aux risques pouvant causer des blessures corporelles ou endommager des objets.**
 - **Avertissement : pendant le fonctionnement, veuillez utiliser les boutons ou les poignées. Ne touchez pas les surfaces à haute température ou l'intérieur du produit afin d'éviter toute brûlure.**
 - **Attention : ce produit est strictement interdit aux enfants et doit être placé hors de leur portée.**
-
1. N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que le réchauffage d'aliments.
 2. Tous les matériaux d'emballage doivent être retirés avant utilisation, sinon le produit pourrait provoquer un incendie ou des brûlures pendant son fonctionnement.
 3. Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des arêtes vives, des bavures, d'autres objets pointus saillants ou des surfaces à haute température. Cela permet d'éviter les fuites ou les incendies.
 4. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, veuillez vérifier que la tension indiquée sur le produit correspond à la tension d'alimentation afin d'éviter d'endommager l'équipement ou de provoquer un incendie.
 5. Une prise séparée de 10 A ou une prise avec mise à la terre doit être utilisée. La fiche doit être complètement insérée dans la prise afin d'éviter tout mauvais contact, qui pourrait entraîner une surchauffe et la combustion des composants, provoquant des courts-circuits ou des risques d'incendie.
 6. Veuillez utiliser ce produit sur une surface plane. N'utilisez pas ce produit sur des matériaux inflammables tels que des tapis, des serviettes, du plastique ou du papier afin d'éviter tout risque d'incendie.
 7. N'utilisez pas ce produit sur des surfaces instables, humides, à haute température, glissantes ou non résistantes à la chaleur afin d'éviter tout risque d'électrocution, d'incendie ou de chute pouvant causer des blessures et des dommages matériels.

8. N'utilisez pas ce produit dans des environnements présentant des fuites ou des fuites électriques, car cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.
9. N'utilisez pas ce produit sous ou à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux ou des armoires afin d'éviter tout risque d'incendie.
10. Ne laissez pas le produit fonctionner sans surveillance afin d'éviter que les aliments ne brûlent et ne provoquent un incendie.
11. Avant la première utilisation, retirez la plaque de cuisson et lavez-la dans une solution alcaline. Après le lavage, replacez-la dans le four électrique et préchauffez pendant 10 minutes afin d'éliminer toute odeur résiduelle provenant de l'emballage ou du transport.
12. Assurez-vous que tous les accessoires sont secs avant utilisation.
13. Lorsque vous utilisez le produit, veillez à laisser suffisamment d'espace autour de celui-ci, en maintenant une distance d'au moins 10 cm par rapport aux objets environnants afin d'éviter l'accumulation de vapeurs d'huile.
14. Ce symbole indique que la température de la surface de contact peut être très élevée ; veuillez faire attention à ne pas vous brûler. 
15. Une petite quantité de fumée ou une légère odeur peut être émise lors de la première utilisation ; cela est normal.
16. Ce produit ne doit pas être utilisé à vide pendant de longues périodes (sans aucun aliment). Il est recommandé de ne pas l'utiliser de manière continue pendant plus de 2 heures afin d'éviter toute combustion spontanée ou tout autre accident pouvant causer des blessures ou des dommages matériels.
17. Pendant l'utilisation, veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant. Ne faites pas cuire des aliments trop volumineux, car cela pourrait provoquer de la fumée ou un incendie.
18. Il est strictement interdit de placer du papier, du plastique ou tout autre matériau inflammable dans le four électrique pendant son utilisation afin d'éviter tout risque d'incendie.
19. Ne chauffez pas de récipients en verre, de récipients hermétiques ou d'autres objets explosifs dans le four électrique afin d'éviter tout risque d'explosion.
20. Pendant l'utilisation, ne placez pas d'articles en sac, en conserve ou en bouteille, de gaze de coton ou de matériaux inflammables sur le four électrique et ne le couvrez pas afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'explosion.
21. N'utilisez pas ce produit avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant afin d'éviter tout risque de court-circuit, de combustion spontanée ou autre danger.
22. Le produit génère des températures élevées et de la vapeur pendant son fonctionnement. Ne le touchez pas avec les mains et ne vous en approchez pas avec le visage. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le panier de friture, car de la vapeur chaude peut s'échapper du four électrique et causer des brûlures.

23. Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez la fiche elle-même. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation avec force afin d'éviter d'endommager le cordon et de risquer un choc électrique.
24. Veuillez utiliser des objets résistants à la chaleur pour manipuler les articles chauds afin d'éviter les brûlures.
25. Après utilisation, veuillez débrancher l'alimentation électrique et attendre que le produit refroidisse avant de nettoyer la cavité afin d'éviter que les miettes et les taches d'huile résiduelles ne fument ou ne s'enflamment pendant la cuisson.
26. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
27. Si le produit présente un dysfonctionnement ou est endommagé, veuillez cesser de l'utiliser et l'apporter au centre de service après-vente de notre société pour réparation. N'essayez pas de le réparer vous-même afin d'éviter tout danger.

SCHÉMA DES PIÈCES



MODE D'EMPLOI

Préparation avant la première utilisation :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez la friteuse à air chaud, le bol en verre et le papier bulle.
3. Nettoyez la friteuse à air chaud, la plaque de cuisson et le bol en verre à l'eau chaude. Essuyez les parties en acier inoxydable et la surface du four électrique avec un chiffon humide imbibé de détergent. N'utilisez l'appareil qu'après qu'il soit complètement sec.
4. Placez le four électrique sur une surface stable et utilisez un cordon d'alimentation séparé.
5. Veillez à laisser suffisamment d'espace autour du four électrique, en maintenant une distance d'au moins 10 cm par rapport aux autres objets. Ne placez aucun objet sur les bouches d'aération.

Remarque :

Avant la première utilisation, préchauffez le four électrique pendant 5 minutes afin d'éliminer les vapeurs d'huile résiduelles. Vous remarquerez peut-être une odeur lors de la première utilisation ; cela est normal et ne signifie pas que le four électrique est défectueux.

Mode d'emploi :

1. Placez les aliments dans le bol en verre, sur la plaque de cuisson.
2. Placez les aliments dans le plat de cuisson en fonction de leur hauteur.
3. Placez le corps de la friteuse à air chaud sur le bol en verre et sélectionnez le mode souhaité en fonction de la recette ou

votre préférence personnelle. (Remarque : le cordon d'alimentation du corps de la friteuse à air doit être orienté vers l'avant ou vers l'arrière. Si

le cordon d'alimentation est orienté vers la base, la machine ne démarrera pas.)

Étapes d'utilisation :

1. Une fois le produit allumé, appuyez légèrement sur le bouton 

Le produit s'est allumé en émettant un « bip » ;

2. Appuyez sur le bouton **MODE** choisissez votre mode de cuisson préféré (les modes peuvent être parcouru).

3. Après avoir déterminé le mode et le temps de cuisson requis pour les ingrédients, délicatement 

Appuyez sur le bouton du panneau de commande des fonctions.

Remarque : si vous constatez que vous avez sélectionné le mauvais mode, vous pouvez appuyer pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil, puis le rallumer pour sélectionner le mode correct.

4. Une fois l'opération du menu terminée, le chauffage s'éteint immédiatement et l'écran numérique affiche le résultat «  ».

Le ventilateur s'arrête après un délai de 20 secondes, accompagné de cinq bips consécutifs émis par le buzzer, puis passe en mode veille ; en mode veille, seul peut fonctionner.

Tous les autres boutons sont inutilisables pour le moment. Retirez l'unité principale du bol en verre et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : les réglages de temps et de température sont fournis à titre indicatif uniquement en raison des variations régionales.

Remarque : si vous devez arrêter ou éteindre l'appareil en cours d'utilisation, vous pouvez le faire manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton du panneau de commande et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

L'écran numérique affiche «  », le chauffage s'arrête et le ventilateur s'arrête après un délai de 20 secondes.

CONSEILS :

1. N'utilisez pas de récipients sensibles à la chaleur, tels que ceux en plastique ou en papier, pour conserver les aliments dans le four électrique.

four. N'utilisez pas d'assiettes ou de couvercles en verre ou en céramique.

2. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson selon vos goûts personnels. Il est recommandé de vérifier

les aliments fréquemment pendant la cuisson pour éviter qu'ils ne brûlent.

3. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson au gril et au four, il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 à 10 minutes.

minutes avant utilisation.

4. La surface extérieure et les événements d'aération du four électrique peuvent devenir très chauds pendant son fonctionnement.

et pendant une période après utilisation.

5. Ne touchez pas et ne déplacez pas le four afin d'éviter tout danger.

6. Pour éviter les brûlures, le couvercle transparent du four peut être retiré s'il n'est pas nécessaire.

Tableau des paramètres du menu :



Décongélation

80°C

10 minutes

Ingrédients : Bœuf congelé, cuisses de poulet congelées et poitrines de poulet congelées, le tout en quantités appropriées.

Instructions :

1. Lavez soigneusement les ingrédients.
2. Réglez la friteuse à air chaud à 80°C; ajustez légèrement le temps de cuisson en fonction de l'état de congélation des ingrédients.

3. Une fois terminé, retirez les ingrédients et essuyez toute trace d'huile et d'eau restante.

Remarque : le temps de cuisson spécifique peut nécessiter de légers ajustements en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Cette recette est fournie à titre indicatif uniquement. Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier de la friteuse à air chaud et le secouer de temps en temps pour assurer une cuisson uniforme.



frites

180°C

20 minutes

Ingrédients : frites (en quantité suffisante), huile, sel, blanc

graines de sésame, poudre de chili et cumin (à votre convenance). Instructions :

1. Lavez et coupez les pommes de terre en fines tranches.
2. Placez les tranches de pommes de terre dans la friteuse à air chaud. Faites cuire pendant environ 10 minutes, puis retirez le panier de la friteuse, secouez-le doucement et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires.

Remarque : le temps de cuisson exact peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Cette recette est donnée à titre indicatif uniquement. Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier de la friteuse à air chaud et le secouer pour assurer une cuisson uniforme.

INSTRUCTIONS DE CUISSON RECOMMANDÉES



Pizza

160°C

15 minutes

Ingrédients : Pizza.

Instructions : Faites quelques entailles à la surface de la pizza. Préchauffez la friteuse à air chaud à 160 °C pendant 5 minutes. Placez la pizza dans la friteuse à air chaud et faites cuire pendant environ 15 minutes.

Remarque : le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Ces instructions sont fournies à titre indicatif uniquement. Vous pouvez retirer la friteuse à air chaud et la secouer de temps en temps pendant la cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme.



Saucisses

175 °C

15 minutes

Ingrédients : Saucisse.

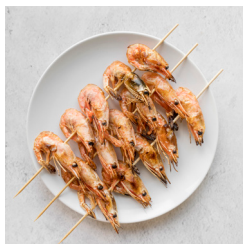
Instructions :

1. Lavez la saucisse et placez-la entière dans la friteuse à air chaud, puis vaporisez-la d'une quantité appropriée d'huile.

2. Faites cuire à l'air chaud à 175 °C pendant 15 minutes, en secouant le panier à mi-cuisson.

Remarque : le temps de cuisson exact peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Cette recette est donnée à titre indicatif uniquement. Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier de la friteuse à air chaud et le secouer pour assurer une cuisson uniforme.



Crevettes grillées

180 °C

15 minutes

Ingrédients : 10 crevettes moyennes, vin de cuisine, sel, tranches de gingembre

Instructions :

1. Retirez les veines des crevettes et faites-les mariner uniformément avec les assaisonnements pendant environ une demi-heure. Après la marinade, séchez-les en les tapotant.
2. Enrobez les crevettes de fécule de maïs, placez-les dans une friteuse à air chaud et vaporisez-les d'une couche d'huile végétale.
3. Réglez la température à 180 °C et faites cuire pendant 10 minutes. Ajoutez davantage d'huile, retournez les crevettes et faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires.



Poisson au four

180 °C

20 minutes

Ingrédients : Poisson (plusieurs morceaux), huile, sel, sauce barbecue, cumin, vin de cuisine et citron (le tout en quantités appropriées).

Instructions :

1. Lavez le poisson et faites des incisions à la surface. Mélangez les assaisonnements de manière homogène et laissez mariner pendant environ 30 minutes.
2. Préchauffez la friteuse à air chaud à 180 °C pendant 5 minutes.
3. Placez le poisson dans la friteuse à air chaud et faites cuire pendant environ 15 minutes.

Remarque : le temps de cuisson exact peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Cette recette est donnée à titre indicatif uniquement. Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier de la friteuse à air chaud et le secouer pour assurer une cuisson uniforme.

INSTRUCTIONS DE CUISSON RECOMMANDÉES



Steak

180 °C

15 minutes

Ingrédients : environ 500 grammes de viande, huile, sel et vin de cuisine (en quantités appropriées).

Instructions :

1. Lavez la viande et faites plusieurs entailles à la surface. Mélangez uniformément les assaisonnements et laissez mariner pendant environ 30 minutes.
2. Après avoir fait mariner la viande, placez-la dans la friteuse à air chaud et faites-la cuire pendant environ 15 minutes.

Remarque : le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Ces instructions sont fournies à titre indicatif uniquement. Vous pouvez retirer la friteuse à air chaud et la secouer de temps en temps pendant la cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme.



Ailes de poulet

170 °C

25 minutes

Ingrédients : environ 500 grammes d'ailes de poulet, huile, sel et vin de cuisine (en quantités appropriées).

Instructions :

1. Lavez les ailes de poulet et faites plusieurs entailles à leur surface. Mélangez-les uniformément avec les assaisonnements et laissez mariner pendant environ 30 minutes.
2. Après avoir fait mariner les ailes de poulet, placez-les dans la friteuse à air chaud et faites-les cuire pendant environ 15 minutes. Retournez-les ensuite et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires.

Remarque : le temps de cuisson exact peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Cette recette est donnée à titre indicatif uniquement. Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier de la friteuse à air chaud et le secouer pour assurer une cuisson uniforme.



Gâteau

190°C

6 minutes

Ingrédients : 40 g de farine à faible teneur en gluten, 2 œufs, 20 g de lait, 40 g de sucre granulé, 20 g d'huile de son de riz, 2 gouttes de vinaigre blanc

Instructions :

1. Séparez les jaunes d'œufs des blancs d'œufs. Battez les blancs d'œufs dans un bol propre et sec. Battez les jaunes d'œufs dans un autre bol avec 20 g de sucre en poudre.
2. Ajoutez 2 gouttes de vinaigre blanc aux blancs d'œufs. Ajoutez les 20 g de sucre cristallisé restants en trois fois : la première fois lorsque les blancs d'œufs forment de grosses bulles ; la deuxième fois lorsque les blancs d'œufs développent de fines lignes ; et la troisième fois lorsque les blancs d'œufs sont battus en neige ferme, formant des pics qui conservent leur forme lorsque vous soulevez le fouet.
3. Incorporez délicatement les blancs d'œufs battus au mélange de jaunes d'œufs en trois étapes, en remuant de bas en haut pour éviter que les blancs d'œufs ne retombent.
4. Versez la pâte dans un moule. Préchauffez la friteuse à air chaud à 180 °C pendant trois minutes, puis placez le moule à gâteau à l'intérieur. Faites cuire à 180 °C pendant 10 minutes, puis poursuivez la cuisson à 180 °C pendant 10 minutes supplémentaires.
5. Saupoudrez un peu de lait en poudre sur le gâteau fini pour le décorer.

Remarque : le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Ces instructions sont fournies à titre indicatif uniquement. Vous pouvez retirer la friteuse à air chaud et la secouer de temps en temps pendant la cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme.

INSTRUCTIONS DE CUISSON RECOMMANDÉES



Ingrédients : Divers fruits secs et fruits.

Instructions :

1. Coupez les fruits en tranches et disposez-les dans le plat allant au four.
2. Cuire dans une friteuse à air chaud à 80 °C pendant 30 à 120 minutes.

Remarque : le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Ces instructions sont fournies à titre indicatif uniquement. Vous pouvez retirer la friteuse à air chaud et la secouer de temps en temps pendant la cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme.

Fruits secs

80°C

90 minutes



Ingrédients : Quantités appropriées de fruits et légumes grillés.

Instructions :

1. Coupez les fruits en tranches et disposez-les dans un plat allant au four.
2. Cuire dans une friteuse à air chaud à 180 °C pendant 15 minutes.

Remarque : le temps de cuisson exact peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Cette recette est donnée à titre indicatif uniquement. Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier de la friteuse à air chaud et le secouer pour assurer une cuisson uniforme.

Fruits rôtis et

légumes

180 °C

15 minutes

INSTRUCTIONS DE CUISSON RECOMMANDÉES



Ingrédients : Tous les ingrédients en quantités souhaitées.

Instructions :

1. Placez les ingrédients dans la friteuse à air chaud, réglez-la sur la fonction « maintien au chaud » et sélectionnez la durée.

Restez au chaud

80°C

20 minutes

Remarque : le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la taille, de la température et de la forme des aliments.

Ces instructions sont fournies à titre indicatif uniquement. Vous pouvez retirer la friteuse à air chaud et la secouer de temps en temps pendant la cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer le four électrique, veuillez le débrancher et le déconnecter de l'alimentation électrique. Attendez que le four électrique ait complètement refroidi avant de continuer.
2. S'il y a de la graisse à l'intérieur du four électrique, essuyez-la avec un chiffon doux et humide imbibé d'un détergent neutre.
3. Nettoyez tous les accessoires, y compris la poêle et le panier à friture, avec un détergent neutre.
4. Ne plongez pas l'ensemble du four électrique dans l'eau ou d'autres liquides afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de dysfonctionnement.
5. Après le nettoyage, laissez le produit sécher complètement avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

PARAMÈTRES TECHNIQUES DU PRODUIT

Type	Item No	Rated voltage	Rated frequency	Rated Power
Digital	JY-GSE027A	220-240V	50/60 Hz	1500W

ANALYSE ET TRAITEMENT DES ANOMALIES

Phénomène	Raison	Méthode de traitement
Le produit ne fonctionne pas.	- Le cordon d'alimentation n'est pas branché. - Le pot n'était pas enfoncé à fond.	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise mise à la terre.
Les aliments n'étaient pas bien frits.	- Le plat de cuisson contient trop d'aliments. - La température réglée est trop basse. - Le temps de cuisson était trop court.	- S'il y a trop d'ingrédients, veuillez les placer dans le moule à pâtisserie par lots. - Réglez le bouton de contrôle de la température à la température souhaitée. - Prolongez le temps de cuisson.
Les aliments n'étaient pas frits uniformément.	Ne pas agiter pendant la cuisson.	Certains aliments qui se chevauchent ou qui sont mal placés peuvent être retirés pendant la cuisson en secouant doucement la friteuse.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Ingrédients traditionnels inutilisés pour la friture	Des snacks frits adaptés peuvent être utilisés ; si les ingrédients ne contiennent pas d'huile, une fine couche d'huile peut être légèrement badigeonnée sur leur surface.
De la fumée blanche s'échappe.	- Cuisson au gril d'ingrédients gras. - La friteuse contient encore des restes. graisse et résidus provenant de la cuisson précédente.	Veillez à nettoyer la friteuse à air chaud après chaque utilisation.



**LEIA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR.
LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA UTILIZAÇÃO

Aviso: O funcionamento contrário às instruções pode ser perigoso.

Atenção: A operação inadequada pode danificar os seus pertences e propriedade, e pode até mesmo colocar em risco a sua segurança pessoal.

Leia atentamente as instruções de operação deste manual antes de usar e guarde-o adequadamente para referência futura.

Siga rigorosamente as instruções abaixo. Desrespeitar estas instruções ou uma utilização incorreta pode causar acidentes graves ou ferimentos pessoais. Por isso, por favor

Siga as instruções abaixo. (Este produto é apenas para uso doméstico.)

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência.

departamento ou pessoal com qualificações semelhantes para evitar riscos.



Antes de utilizar este produto, leia atentamente todas as instruções deste manual.



Não utilize este produto para fins diferentes da sua função pretendida.



Pare de usar este produto se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou com defeito.



Este produto deve ser utilizado numa superfície de trabalho estável e fiável.



Não utilizar ao ar livre.



A fonte de alimentação utilizada deve ter uma tensão de 220-240 V e uma corrente de 10 A ou superior.



Não permita que crianças utilizem este produto.



Nunca permita que o cabo de alimentação entre em contacto com bordas afiadas ou superfícies quentes.



Ao desligar, segure o próprio plugue e não puxe o cabo.
cabo de alimentação.



Não mergulhe este produto em água ou qualquer outro líquido.

Para garantir a segurança, não desmonte este produto por conta própria. Se houver algum defeito, envie-o a um dos centros de assistência técnica da nossa empresa ou a um revendedor autorizado para inspeção e reparação por técnicos qualificados.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

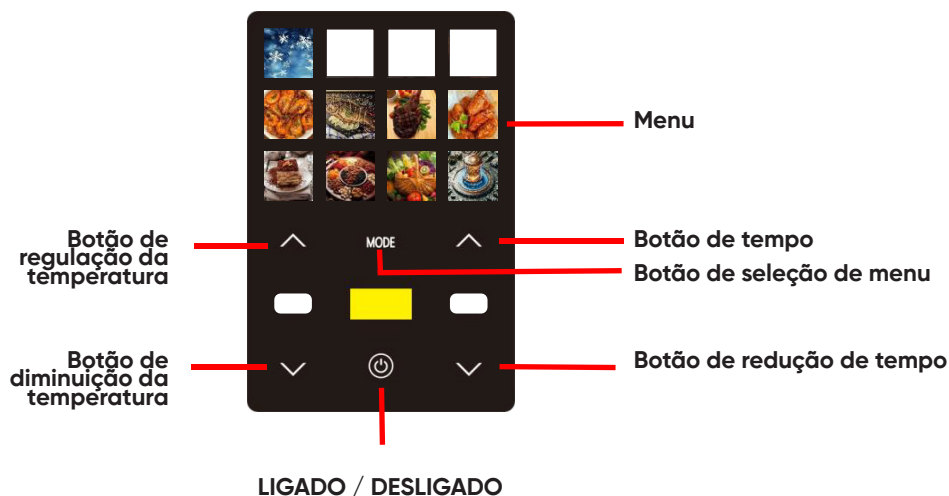
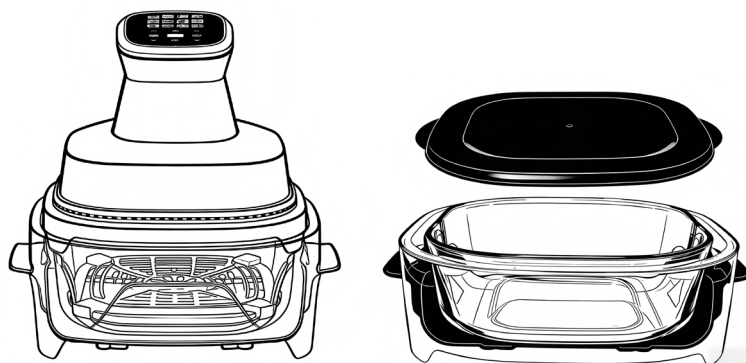
- **Aviso:** Esteja atento aos riscos que podem causar perigo pessoal, ferimentos graves ou danos materiais significativos;
 - **Atenção:** Preste atenção aos riscos que podem causar ferimentos pessoais ou danos a objetos;
 - **Aviso:** Durante o funcionamento, utilize os botões ou pegas. Não toque nas superfícies com alta temperatura ou no interior do produto para evitar queimaduras.
 - **Atenção:** Este produto é estritamente proibido para uso por crianças e deve ser mantido fora do seu alcance.
-
1. Não utilize este produto para outros fins que não sejam aquecer alimentos.
 2. Todos os materiais de embalagem devem ser removidos antes da utilização; caso contrário, o produto pode causar incêndio ou queimaduras durante o funcionamento.
 3. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contacto com bordas afiadas, rebarbas, outros objetos pontiagudos salientes ou superfícies com alta temperatura. Isso evita vazamentos ou incêndios.
 4. Antes de ligar à fonte de alimentação, verifique se a tensão indicada no produto corresponde à tensão da fonte de alimentação para evitar danos no equipamento ou incêndios.
 5. Deve ser utilizada uma tomada separada de 10 A ou com ligação à terra. A ficha deve ser totalmente inserida na tomada para evitar um mau contacto, o que poderia causar sobreaquecimento e queima de componentes, provocando curto-circuitos ou riscos de incêndio.
 6. Utilize o produto numa superfície plana. Não utilize este produto sobre materiais inflamáveis, como tapetes, toalhas, plástico ou papel, para evitar incêndios.
 7. Não utilize este produto em superfícies instáveis, húmidas, com altas temperaturas, escorregadias ou não resistentes ao calor, para evitar choques elétricos, incêndios ou quedas que possam causar ferimentos e danos materiais.



8. Não utilize este produto em ambientes com fugas ou fugas elétricas, pois isso pode causar incêndio e choque elétrico.
9. Não utilize este produto sob ou perto de materiais inflamáveis, como cortinas ou armários, para evitar incêndios.
10. Não deixe o produto a funcionar sem supervisão para evitar que os alimentos queimem e provoquem um incêndio.
11. Antes da primeira utilização, retire o tabuleiro e lave-o com uma solução alcalina. Após a lavagem, coloque-o novamente no forno elétrico e pré-aqueça durante 10 minutos para eliminar quaisquer odores residuais da embalagem ou do transporte.
12. Certifique-se de que todos os acessórios estejam secos antes de usar.
13. Ao utilizar o produto, certifique-se de que há espaço suficiente à sua volta, mantendo uma distância mínima de 10 cm dos objetos circundantes para evitar a acumulação de vapores de óleo.
14. Este símbolo indica que a temperatura da superfície de contacto pode estar muito elevada; tenha cuidado para evitar queimaduras. 
15. Durante a utilização inicial, poderá ser emitida uma pequena quantidade de fumo ou um ligeiro odor; isto é normal.
16. Este produto não deve ser operado vazio por longos períodos (sem qualquer alimento). Recomenda-se não utilizá-lo continuamente por mais de 2 horas para evitar combustão espontânea e outros acidentes que causem ferimentos e danos materiais.
17. Durante a utilização, certifique-se de que os alimentos não tocam no elemento de aquecimento. Não cozinhe alimentos excessivamente grandes, pois isso pode causar fumo ou incêndio.
18. É estritamente proibido colocar qualquer papel, plástico ou outros materiais inflamáveis no forno elétrico durante o uso para evitar riscos de incêndio.
19. Não aqueça recipientes de vidro, recipientes selados ou outros itens explosivos no forno elétrico para evitar o risco de explosão.
20. Durante a utilização, não coloque itens ensacados, enlatados ou engarrafados, gaze de algodão ou materiais inflamáveis sobre o forno elétrico nem o cubra, para evitar incêndios ou explosões.
21. Não utilize este produto com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente para evitar curto-circuitos, combustão espontânea e outros riscos.
22. O produto irá gerar altas temperaturas e vapor durante o funcionamento. Não toque nele com as mãos nem aproxime o rosto. Tenha especial cuidado ao retirar o cesto de fritura, pois o vapor quente pode escapar do forno elétrico, causando queimaduras.
23. Ao desligar, segure a própria ficha. Não puxe o cabo de alimentação com força para evitar danos ao cabo e o risco de choque elétrico.

24. Utilize objetos resistentes ao calor para manusear itens quentes, a fim de evitar queimaduras.
25. Após o uso, desconecte a fonte de alimentação e aguarde o produto esfriar antes de limpar a cavidade para evitar que migalhas residuais e manchas de óleo fumeguem ou peguem fogo durante o cozimento.
26. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu departamento de assistência técnica ou por pessoal qualificado para evitar perigo.
27. Se o produto apresentar mau funcionamento ou estiver danificado, pare de usá-lo e leve-o ao centro de assistência técnica da nossa empresa para reparação. Não tente repará-lo por conta própria para evitar perigo.

DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DAS PEÇAS





INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparação antes da primeira utilização:

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Retire a fritadeira de ar quente, a tigela de vidro e remova o plástico-bolha.
3. Limpe a fritadeira, o tabuleiro e a tigela de vidro com água morna. Limpe as peças de aço inoxidável e a superfície do forno elétrico com um pano húmido embebido em detergente. Utilize apenas depois de estar completamente seco.
4. Coloque o forno elétrico sobre uma superfície estável e utilize um cabo de alimentação separado.
5. Garanta espaço suficiente ao redor do forno elétrico, mantendo uma distância mínima de 10 cm de outros objetos. Não coloque objetos sobre as saídas de ar.

Nota:

Antes da primeira utilização, pré-aqueça o forno elétrico durante 5 minutos para remover os vapores de óleo residuais. Poderá notar um odor durante a primeira utilização; isto é normal e não significa que o forno elétrico esteja com defeito.

Instruções de utilização:

1. Coloque os alimentos na tigela de vidro, em cima da assadeira.
2. Coloque os alimentos na assadeira de acordo com a sua altura.
3. Coloque o corpo da fritadeira de ar quente sobre a tigela de vidro e selecione o modo preferido de acordo com a receita ou sua preferência pessoal. (Nota: O cabo de alimentação do corpo da fritadeira deve estar virado para a frente ou para trás. Se o cabo de alimentação está virado para a base, a máquina não irá ligar.)

Passos de utilização:

1. Após ligar o produto, pressione levemente o botão 

O produto ligou com um som de «bip»;

2. Pode ser pressionado o botão, **MODE** escolha o seu modo de cozedura preferido (os modos podem ser percorrido).

3. Depois de determinar o modo e o tempo necessários para cozinhar os ingredientes, delicadamente

Toque no botão  do painel de controlo de funções.

Nota: Se verificar que selecionou o modo errado, pode pressionar e manter pressionado por 2 segundos para desligar o dispositivo e, em seguida, ligá-lo novamente para selecionar o modo correto.

4. Após a conclusão da operação do menu, o aquecimento é imediatamente desligado e o visor digital mostra o resultado. .

O ventilador pára após um atraso de 20 segundos, acompanhado por cinco sons consecutivos de "bip" da campainha, e então entra no modo de espera; no modo de espera, apenas pode operacional.

Todos os outros botões estão inoperantes neste momento. Retire a unidade principal da tça de vidro e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: O tempo e a temperatura definidos são apenas para referência, devido às variações regionais.

Nota: Se precisar parar ou desligar o dispositivo no meio do processo, pode fazê-lo manualmente. Para isso, mantenha pressionado o botão do painel de controlo por 2 segundos.

O visor digital exibe  o aquecimento pára e o ventilador pára após um atraso de 20 segundos.

DICAS:

1. Não utilize recipientes sensíveis ao calor, como plástico ou papel, para guardar alimentos no micro-ondas.

forno. Não utilize pratos ou tampas de vidro ou cerâmica.

2. Pode ajustar o tempo de grelhagem de acordo com o seu gosto pessoal. Recomenda-se verificar

a comida frequentemente durante o cozimento para evitar queimar.

3. Para melhores resultados ao grelhar e assar, recomenda-se pré-aquecer o forno por 5 a 10 minutos.

minutos antes de usar.

4. A superfície exterior e as saídas de ar do forno elétrico podem ficar muito quentes durante o funcionamento.

e por um período após o uso.

5. Não toque nem mova o forno para evitar perigo.

6. Para evitar queimaduras, a tampa transparente do forno pode ser removida, se não for necessária.

Tabela de parâmetros do menu:

INSTRUÇÕES DE COZEDURA RECOMENDADAS



Descongelamento

80°C

10 minutos

Ingredientes: Carne bovina congelada, coxas de frango congeladas e peito de frango congelado, todos em quantidades adequadas.

Instruções:

1. Lave bem os ingredientes.
2. Defina a fritadeira de ar quente para⁸⁰ °C; ajuste ligeiramente o tempo de cozedura, dependendo do estado de congelamento dos ingredientes.
3. Quando terminar, retire os ingredientes e limpe qualquer óleo e água restantes.

Nota: O tempo específico de cozedura pode precisar de pequenos ajustes, dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

Esta receita é apenas para referência. Durante o cozimento, pode remover o cesto da fritadeira e agité-lo ocasionalmente para garantir um aquecimento uniforme.



batatas fritas

180 °C

20 minutos

Ingredientes: batatas fritas (quantidade suficiente), óleo, sal, branco

sementes de sésamo, pimenta em pó e cominho (tudo a gosto). Instruções:

1. Lave e corte as batatas em fatias finas.
2. Coloque as fatias de batata na fritadeira sem óleo. Asse por cerca de 10 minutos, depois retire o cesto da fritadeira, agite-o suavemente e continue a assar por mais 10 minutos.

Nota: O tempo exato de cozedura pode variar ligeiramente dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

Esta receita é apenas para referência. Durante o cozimento, pode retirar o cesto da fritadeira e agité-lo para garantir um aquecimento uniforme.



Pizza

160°C

15 minutos

Ingredientes: Pizza.

Instruções: Faça alguns cortes na superfície da pizza. Pré-aqueça a fritadeira de ar quente a 160 °C durante 5 minutos. Coloque a pizza na fritadeira e asse por cerca de 15 minutos.

Nota: O tempo específico pode precisar de pequenos ajustes, dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

As instruções são apenas para referência. Pode retirar a fritadeira de ar quente e agitar ocasionalmente durante o cozimento para garantir um aquecimento uniforme.



Salsichas

175 °C

15 minutos

Ingredientes: Linguiça.

Instruções:

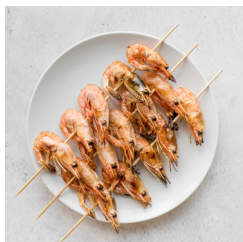
1. Lave a salsicha e coloque-a inteira na fritadeira, depois pulverize com uma quantidade adequada de óleo.

2. Frite no ar a 175 °C por 15 minutos, sacudindo o cesto na metade do tempo.

Nota: O tempo exato de cozedura pode variar ligeiramente dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

Esta receita é apenas para referência. Durante o cozimento, pode retirar o cesto da fritadeira e agitá-lo para garantir um aquecimento uniforme.

INSTRUÇÕES DE COZEDURA RECOMENDADAS



Camarão Assado

180 °C

15 minutos

Ingredientes: 10 camarões médios, vinho para cozinhar, sal, fatias de gengibre

Instruções:

1. Retire as veias do camarão e deixe-o marinar uniformemente com os temperos por cerca de meia hora. Após a marinada, seque-o com batidinhas.
2. Cubra os camarões com amido de milho, coloque-os numa fritadeira sem óleo e pulverize uma camada de óleo vegetal.
3. Defina a temperatura para 180 graus Celsius e asse por 10 minutos. Adicione mais óleo, vire os camarões e asse por mais 5 minutos.



Peixe Assado

180 °C

20 minutos

Ingredientes: Peixe (várias peças), óleo, sal, molho barbecue, cominho, vinho para cozinhar e limão (todos em quantidades adequadas).

Instruções:

1. Lave o peixe e faça incisões na superfície. Misture os temperos uniformemente e deixe marinar por cerca de 30 minutos.
2. Pré-aqueça a fritadeira de ar quente a 180 °C durante 5 minutos.
3. Coloque o peixe na fritadeira e cozinhe por cerca de 15 minutos.

Nota: O tempo exato de cozedura pode variar ligeiramente dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

Esta receita é apenas para referência. Durante o cozimento, pode retirar o cesto da fritadeira e agité-lo para garantir um aquecimento uniforme.



Bife

180 °C

15 minutos

Ingredientes: Aproximadamente 500 gramas de carne, óleo, sal e vinho para cozinhar (quantidades adequadas de cada um).

Instruções:

1. Lave a carne e faça vários cortes na superfície. Misture bem os temperos e deixe marinar por cerca de 30 minutos;
2. Após marinar, coloque a carne na fritadeira de ar quente e cozinhe por cerca de 15 minutos;

Nota: O tempo específico pode precisar de pequenos ajustes, dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

As instruções são apenas para referência. Pode retirar a fritadeira de ar quente e agitar ocasionalmente durante o cozimento para garantir um aquecimento uniforme.



Asas de frango

170 °C

25 minutos

Ingredientes: Aproximadamente 500 gramas de asas de frango, óleo, sal e vinho para cozinhar (todos em quantidades adequadas).

Instruções:

1. Lave as asas de frango e faça vários cortes na superfície. Misture uniformemente com os temperos e deixe marinar por cerca de 30 minutos;
2. Após marinar, coloque as asas de frango na fritadeira de ar quente e asse por cerca de 15 minutos. Em seguida, vire-as e continue a assar por mais 10 minutos;

Nota: O tempo exato de cozedura pode variar ligeiramente dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

Esta receita é apenas para referência. Durante o cozimento, pode retirar o cesto da fritadeira e agitá-lo para garantir um aquecimento uniforme.

INSTRUÇÕES DE COZEDURA RECOMENDADAS



Bolo

190°C

6 minutos

Ingredientes: 40 g de farinha com baixo teor de glúten, 2 ovos, 20 g de leite, 40 g de açúcar granulado, 20 g de óleo de farelo de arroz, 2 gotas de vinagre branco

Instruções:

1. Separe as gemas das claras. Bata as claras numa tigela limpa e seca. Bata as gemas numa tigela separada com 20 g de açúcar granulado.
2. Adicione 2 gotas de vinagre branco às claras de ovo. Adicione os restantes 20 g de açúcar granulado em três etapas: a primeira vez quando as claras de ovo formarem bolhas grandes; a segunda vez quando as claras de ovo desenvolverem linhas finas; e a terceira vez quando as claras de ovo estiverem bem batidas, formando picos que mantêm a sua forma quando o batedor é levantado.
3. Delicadamente, incorpore as claras batidas à mistura de gemas em três etapas, mexendo de baixo para cima para evitar que as claras percam o ar.
4. Despeje a massa numa forma. Pré-aqueça a fritadeira a 180 °C por três minutos e, em seguida, coloque a forma de bolo dentro. Asse a 180 °C por 10 minutos e continue a assar a 180 °C por mais 10 minutos.
5. Polvilhe um pouco de leite em pó sobre o bolo pronto para decorar.

Nota: O tempo específico pode precisar de pequenos ajustes, dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

As instruções são apenas para referência. Pode retirar a fritadeira de ar quente e agitar ocasionalmente durante o cozimento para garantir um aquecimento uniforme.



Fruta seca

80°C

90 minutos

Ingredientes: Várias nozes e frutas.

Instruções:

1. Corte as frutas em fatias e coloque-as na assadeira.
2. Asse numa fritadeira de ar quente a 80 °C durante 30 a 120 minutos.

Nota: O tempo específico pode precisar de pequenos ajustes, dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

As instruções são apenas para referência. Pode retirar a fritadeira de ar quente e agitar ocasionalmente durante o cozimento para garantir um aquecimento uniforme.



Frutas assadas e

legumes

180 °C

15 minutos

Ingredientes: Quantidades adequadas de frutas e vegetais assados.

Instruções:

1. Corte as frutas em fatias e coloque-as numa assadeira.
2. Asse numa fritadeira de ar quente a 180 °C durante 15 minutos.

Nota: O tempo exato de cozedura pode variar ligeiramente dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

Esta receita é apenas para referência. Durante o cozimento, pode retirar o cesto da fritadeira e agitá-lo para garantir um aquecimento uniforme.



INSTRUÇÕES DE COZEDURA RECOMENDADAS



Ingredientes: Quaisquer ingredientes nas quantidades desejadas.

Instruções:

1. Coloque os ingredientes na fritadeira, selecione a função para manter quente e selecione o tempo.

Mantenha-se aquecido

80°C

20 minutos

Nota: O tempo específico pode precisar de pequenos ajustes, dependendo do tamanho, temperatura e formato dos alimentos.

As instruções são apenas para referência. Pode retirar a fritadeira de ar quente e agitar ocasionalmente durante o cozimento para garantir um aquecimento uniforme.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar o forno elétrico, desligue a fonte de alimentação e retire a ficha da tomada. Aguarde até que o forno elétrico arrefeça completamente antes de prosseguir.
2. Se houver gordura dentro do forno elétrico, limpe-a com um pano macio e húmido embebido em detergente neutro.
3. Limpe todos os acessórios, incluindo a frigideira e o cesto para fritar, com um detergente neutro.
4. Não mergulhe o forno elétrico inteiro em água ou outros líquidos para evitar o risco de choque elétrico ou mau funcionamento.
5. Após a limpeza, deixe o produto secar completamente antes de guardá-lo num local fresco e seco.

PARÂMETROS TÉCNICOS DO PRODUTO

Type	Item No	Rated voltage	Rated frequency	Rated Power
Digital	JY-GSE027A	220-240V	50/60 Hz	1500W

ANÁLISE E TRATAMENTO DE ANOMALIAS

Fenómeno	Motivo	Método de processamento
O produto não está a funcionar.	- O cabo de alimentação não está ligado. - O recipiente não foi empurrado até ao fim.	Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
A comida não estava bem frita.	- A assadeira contém comida a mais. - A temperatura definida está muito baixa. - O tempo de cozedura foi demasiado curto.	- Se houver muitos ingredientes, coloque-os na assadeira em porções. - Ajuste o botão de controle de temperatura para a temperatura desejada. - Aumente o tempo de cozedura.
A comida não estava frita uniformemente.	Não agitar durante o processo de cozedura.	Alguns alimentos sobrepostos ou colocados incorretamente podem ser removidos durante o processo de cozimento, sacudindo suavemente a fritadeira.
A comida frita não está crocante.	Ingredientes tradicionais não utilizados para fritar	Podem ser utilizados snacks fritos adequados; se os ingredientes não contiverem óleo, pode-se espalhar uma fina camada de óleo na superfície.
Está a sair fumo branco.	- Grelhar ingredientes gordurosos. - A fritadeira ainda contém restos de gordura e resíduos da sessão de cozedura anterior.	Certifique-se de limpar a fritadeira após cada utilização.



DE

FRYFIT GLAS 4L

ORIFRYGLASS4L



**BITTE VOR DER INBETRIEBNAHME VOLLSTÄNDIG DURCHLESEN.
LESEN UND SPEICHERN SIE DIESE ANWEISUNGEN.**

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG

Warnung Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann gefährlich sein.

Achtung: Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden an Ihren Gegenständen und Ihrem Eigentum führen und sogar Ihre persönliche Sicherheit gefährden.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung in diesem Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

ordnungsgemäß für zukünftige Referenzzwecke.

Bitte befolgen Sie die folgenden Anweisungen genau. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen oder

Eine unsachgemäße Bedienung kann zu schweren Unfällen oder Verletzungen führen. Bitte beachten Sie daher Folgendes:

Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen. (Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.)

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendienst ersetzt werden.

Abteilung oder ähnlich qualifiziertes Personal, um Gefahren zu vermeiden.



Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte alle Anweisungen in dieser Anleitung sorgfältig durch.



Bitte verwenden Sie dieses Produkt nicht für Zwecke, die außerhalb seiner vorgesehenen Funktion liegen.



Verwenden Sie dieses Produkt nicht mehr, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.



Dieses Produkt muss auf einer stabilen und zuverlässigen Arbeitsfläche betrieben werden.



Nicht im Freien verwenden.



Das verwendete Netzteil sollte eine Spannung von 220–240 V und einen Strom von mindestens 10 A haben.



Kinder dürfen dieses Produkt nicht bedienen.



Das Netzkabel darf niemals mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen in Berührung kommen.



Beim Herausziehen des Steckers halten Sie bitte den Stecker selbst fest und ziehen Sie nicht am Kabel.



Netzkabel.

Tauchen Sie dieses Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Um die Sicherheit zu gewährleisten, zerlegen Sie dieses Produkt bitte nicht selbst. Bei einer Fehlfunktion senden Sie es bitte an eines unserer Servicecenter oder einen unserer autorisierten Händler, damit es von qualifizierten Technikern überprüft und repariert werden kann.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- **Warnung: Seien Sie wachsam gegenüber Risiken, die zu persönlicher Gefahr, schweren Verletzungen oder erheblichen Sachschäden führen können.**
 - **Achtung: Achten Sie auf Risiken, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen können.**
 - **Warnung: Verwenden Sie während des Betriebs bitte die Knöpfe oder Griffe. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen oder das Innere des Produkts, um Verbrennungen zu vermeiden.**
 - **Achtung: Dieses Produkt ist für Kinder strengstens verboten und sollte außerhalb ihrer Reichweite aufbewahrt werden.**
1. Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere Zwecke als zum Erhitzen von Speisen.
 2. Alle Verpackungsmaterialien müssen vor der Verwendung entfernt werden, da das Produkt sonst während des Betriebs Brände oder Verbrennungen verursachen kann.
 3. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten, Graten, anderen hervorstehenden scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen in Berührung kommt. Dadurch werden Stromausfälle oder Brände verhindert.
 4. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der Versorgungsspannung übereinstimmt, um Schäden am Gerät oder einen Brand zu vermeiden.
 5. Es muss eine separate 10-A-Steckdose oder eine geerdete Steckdose verwendet werden. Der Stecker muss vollständig in die Steckdose eingesteckt werden, um einen schlechten Kontakt zu vermeiden, der zu Überhitzung und Verbrennungen von Bauteilen führen und Kurzschlüsse oder Brandgefahren verursachen könnte.
 6. Bitte auf einer ebenen Fläche verwenden. Verwenden Sie dieses Produkt nicht auf brennbaren Materialien wie Teppichen, Handtüchern, Kunststoff oder Papier, um Brände zu vermeiden.
 7. Verwenden Sie dieses Produkt nicht auf instabilen, feuchten, heißen, rutschigen oder nicht hitzebeständigen Oberflächen, um Stromschläge, Brände oder Stürze zu vermeiden, die zu Verletzungen und Sachschäden führen können.
 8. Verwenden Sie dieses Produkt nicht in Umgebungen mit Undichtigkeiten oder

Stromausfällen, da dies zu Bränden und Stromschlägen führen kann.

9. Verwenden Sie dieses Produkt nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Schränken, um Brände zu vermeiden.
10. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt in Betrieb, um zu verhindern, dass Lebensmittel anbrennen und einen Brand verursachen.
11. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Backblech und waschen Sie es in einer alkalischen Lösung. Legen Sie es nach dem Waschen wieder in den Elektroofen und heizen Sie es 10 Minuten lang vor, um eventuelle Gerüche aus der Verpackung oder vom Transport zu entfernen.
12. Stellen Sie sicher, dass alle Zubehöreile vor der Verwendung trocken sind.
13. Achten Sie bei der Verwendung des Produkts darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu umgebenden Gegenständen ein, um eine Ansammlung von Ölnebel zu verhindern.
14. Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Temperatur der Kontaktfläche sehr hoch sein kann. Bitte seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. 
15. Bei der ersten Verwendung kann es zu einer geringen Rauchentwicklung oder einem leichten Geruch kommen; dies ist normal.
16. Dieses Produkt sollte nicht über längere Zeiträume leer (ohne Lebensmittel) betrieben werden. Es wird empfohlen, es nicht länger als 2 Stunden ununterbrochen zu verwenden, um eine Selbstentzündung und andere Unfälle zu vermeiden, die zu Verletzungen und Sachschäden führen können.
17. Achten Sie während des Gebrauchs darauf, dass Lebensmittel nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen. Backen Sie keine übermäßig großen Lebensmittel, da dies zu Rauchentwicklung oder Bränden führen kann.
18. Es ist strengstens verboten, Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien während des Gebrauchs in den Elektroofen zu legen, um Brandgefahren zu vermeiden.
19. Erhitzen Sie keine Glasbehälter, verschlossenen Behälter oder andere explosive Gegenstände im Elektroofen, um Explosionsgefahr zu vermeiden.
20. Legen Sie während des Gebrauchs keine verpackten, in Dosen oder Flaschen abgefüllten Gegenstände, Baumwollgaze oder brennbare Materialien auf den Elektroofen und decken Sie ihn nicht ab, um Brände oder Explosionen zu vermeiden.
21. Betreiben Sie dieses Produkt nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungsssystem, um Kurzschlüsse, Selbstentzündung und andere Gefahren zu vermeiden.
22. Das Produkt erzeugt während des Betriebs hohe Temperaturen und Dampf. Berühren Sie es nicht mit den Händen und halten Sie Ihr Gesicht nicht in die Nähe. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Frittierkorb herausnehmen, da heißer Dampf aus dem Elektroofen austreten und Verbrennungen verursachen kann.
23. Halten Sie beim Herausziehen des Steckers den Stecker selbst fest. Ziehen Sie nicht mit Gewalt am Netzkabel, um Schäden am Netzkabel und die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
24. Bitte verwenden Sie hitzebeständige Gegenstände, um heiße Gegenstände

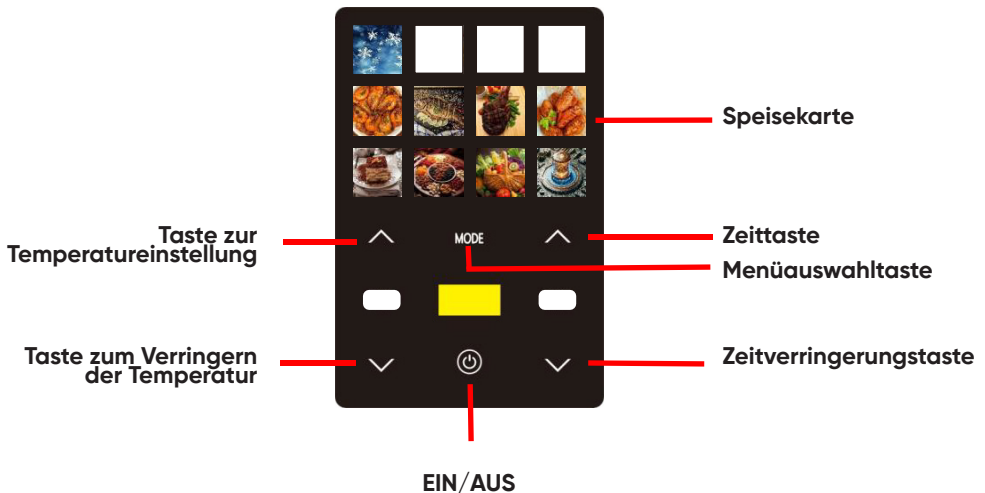
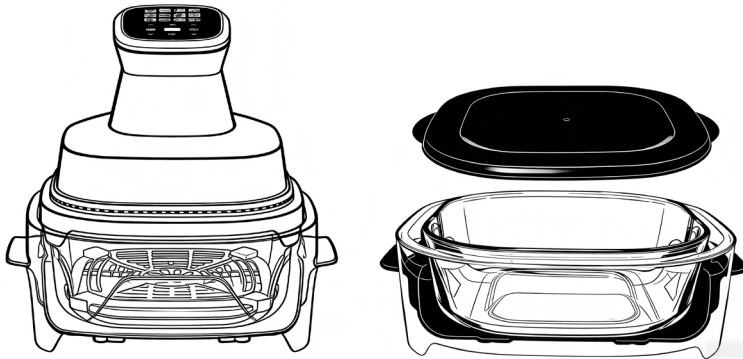


DE

anzufassen, um Verbrennungen zu vermeiden.

25. Nach dem Gebrauch trennen Sie bitte das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie den Garraum reinigen, um zu verhindern, dass Krümelreste und Ölflecken beim Backen qualmen oder Feuer fangen.
26. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
27. Wenn das Produkt nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist, hör bitte auf, es zu benutzen, und bring es zum Kundendienstzentrum von unserer Firma, damit es repariert wird. Versuch nicht, es selbst zu reparieren, um Gefahren zu vermeiden.

SCHEMATISCHE DARSTELLUNG DER TEILE



Vorbereitung vor dem ersten Gebrauch:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie die Heißluftfritteuse und die Glasschüssel und entfernen Sie die Luftpolsterfolie.
3. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, das Backblech und die Glasschüssel mit warmem Wasser. Wischen Sie die Edelstahlteile und die Oberfläche des Elektroofens mit einem feuchten, in Reinigungsmittel getränkten Tuch ab. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es vollständig getrocknet ist.
4. Stellen Sie den Elektroofen auf eine stabile Oberfläche und verwenden Sie ein separates Netzkabel.
5. Sorgen Sie für ausreichend Platz um den Elektroofen herum und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Lüftungsöffnungen.

Hinweis:

Vor dem ersten Gebrauch den Elektroofen 5 Minuten lang vorheizen, um Restölschwaden zu entfernen. Bei der ersten Verwendung kann ein Geruch auftreten; dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion des Elektroofens dar.

Gebrauchsanweisung:

1. Legen Sie die Lebensmittel in die Glasschüssel auf das Backblech.
2. Legen Sie die Lebensmittel entsprechend ihrer Höhe auf das Backblech.
3. Setzen Sie den Körper der Heißluftfritteuse auf die Glasschüssel und wählen Sie den gewünschten Modus entsprechend dem Rezept oder

Ihre persönlichen Vorlieben. (Hinweis: Das Netzkabel des Airfryer-Gehäuses muss nach vorne oder nach hinten zeigen. Wenn

Das Netzkabel zeigt zur Basis, das Gerät startet nicht.)

Anwendungsschritte:

1. Drücken Sie nach dem Einschalten des Produkts leicht auf die Taste. 

Das Produkt wurde mit einem „Piep“-Ton eingeschaltet.

2. Taste drücken, **MODE** gewünschten Kochmodus auswählen (Modi können durchlaufen).

3. Nachdem Sie die erforderliche Zubereitungsart und -zeit für die Zutaten festgelegt haben, gehen Sie vorsichtig vor. 

Berühren Sie die Taste „Funktionsbedienfeld“.

Hinweis: Wenn Sie feststellen, dass Sie den falschen Modus ausgewählt haben, können Sie das Gerät durch 2 Sekunden langes Drücken ausschalten und dann wieder einschalten, um den richtigen Modus auszuwählen.

4. Nach Abschluss des Menüvorgangs wird die Heizung sofort ausgeschaltet und das Ergebnis wird auf der Digitalanzeige angezeigt .

Der Ventilator stoppt nach einer Verzögerung von 20 Sekunden, begleitet von fünf aufeinanderfolgenden Pieptönen des Summers, und wechselt dann in den Standby-Modus. Im Standby-Modus kann nur

betriebsfähig.

Alle anderen Tasten sind derzeit nicht funktionsfähig. Nehmen Sie das Hauptgerät aus der Glasschüssel und stellen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Die eingestellte Zeit und Temperatur dienen aufgrund regionaler Unterschiede nur als Referenz.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät während des Betriebs anhalten oder ausschalten müssen, können Sie dies manuell tun. Halten Sie dazu die Taste auf dem Bedienfeld 2 Sekunden lang gedrückt.

Die Digitalanzeige zeigt  an, die Heizung schaltet sich aus und der Ventilator stoppt nach einer Verzögerung von 20 Sekunden.

TIPPS:

1. Verwenden Sie keine hitzeempfindlichen Behälter wie Plastik oder Papier, um Lebensmittel im Elektroherd aufzubewahren.

Backofen. Verwenden Sie keine Glas- oder Keramikeller oder -deckel.

2. Sie können die Grillzeit nach Ihrem persönlichen Geschmack anpassen. Es wird empfohlen, dies zu überprüfen.

Das Grillgut während des Grillens häufig wenden, um ein Anbrennen zu vermeiden.

3. Für bessere Grill- und Backergebnisse wird empfohlen, den Ofen 5-10 Minuten vorzuheizen.

Minuten vor Gebrauch.

4. Die Außenfläche und die Lüftungsöffnungen des Elektroofens können während des Betriebs sehr heiß werden.

und für einen Zeitraum nach der Verwendung.

5. Berühren oder bewegen Sie den Ofen nicht, um Gefahren zu vermeiden.

6. Um Verbrennungen zu vermeiden, kann die transparente Abdeckung des Ofens entfernt werden, wenn sie nicht benötigt wird.

Menü-Parametertabelle:



Auftauen

80°C

10 Minuten

Zutaten: Gefrorenes Rindfleisch, gefrorene Hähnchenschenkel und gefrorene Hähnchenbrust, alles in angemessenen Mengen.

Anweisungen:

1. Waschen Sie die Zutaten gründlich.
2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf⁸⁰ °C ein; passen Sie die Garzeit je nach Gefrierzustand der Zutaten leicht an.
3. Nach Beendigung die Zutaten entfernen und alle Öl- und Wasserrückstände entfernen.

Hinweis: Die genaue Garzeit muss je nach Größe, Temperatur und Form der Speisen möglicherweise leicht angepasst werden.

Dieses Rezept dient nur als Referenz. Während des Garvorgangs können Sie den Korb der Heißluftfritteuse herausnehmen und gelegentlich schütteln, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.



Pommes frites

180 °C

20 Minuten

Zutaten: Pommes frites (ausreichende Menge), Öl, Salz, weiß Sesam, Chilipulver und Kreuzkümmel (alles nach Geschmack).
Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffelscheiben in die Heißluftfritteuse geben. Etwa 10 Minuten backen, dann den Korb der Heißluftfritteuse herausnehmen, leicht schütteln und weitere 10 Minuten backen.

Hinweis: Die genaue Garzeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Speisen leicht variieren.

Dieses Rezept dient nur als Referenz. Während des Garvorgangs können Sie den Korb der Heißluftfritteuse herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNGSHINWEISE



Pizza

160°C

15 Minuten

Zutaten: Pizza.

Anleitung: Die Oberfläche der Pizza mehrmals einschneiden. Die Heißluftfritteuse 5 Minuten lang auf 160°C vorheizen. Die Pizza in die Heißluftfritteuse geben und etwa 15 Minuten backen.

Hinweis: Die genaue Zeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Lebensmittel leicht variieren.

Die Anweisungen dienen nur als Referenz. Sie können die Heißluftfritteuse während des Garvorgangs gelegentlich herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.



Würstchen

175°C

15 Minuten

Zutaten: Wurst.

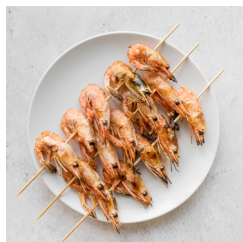
Anweisungen:

1. Waschen Sie die Wurst und legen Sie sie ganz in die Heißluftfritteuse. Besprühen Sie sie anschließend mit einer angemessenen Menge Öl.

2. Bei 175°C 15 Minuten lang frittieren, dabei den Korb nach der Hälfte der Zeit schütteln.

Hinweis: Die genaue Garzeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Speisen leicht variieren.

Dieses Rezept dient nur als Referenz. Während des Garvorgangs können Sie den Korb der Heißluftfritteuse herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.



Gebratene Garnelen

180 °C

15 Minuten

Zutaten: 10 mittelgroße Garnelen, Kochwein, Salz, Ingwerscheiben

Anweisungen:

1. Entfernen Sie die Adern aus den Garnelen und marinieren Sie sie etwa eine halbe Stunde lang gleichmäßig mit Gewürzen. Nach dem Marinieren tupfen Sie sie trocken.
2. Die Garnelen mit Maisstärke bestreichen, in eine Heißluftfritteuse geben und mit einer Schicht Pflanzenöl besprühen.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 180 Grad Celsius ein und backen Sie das Gericht 10 Minuten lang. Geben Sie mehr Öl hinzu, wenden Sie die Garnelen und backen Sie sie weitere 5 Minuten lang.



Gebackener Fisch

180 °C

20 Minuten

Zutaten: Fisch (mehrere Stücke), Öl, Salz, Barbecue-Sauce, Kreuzkümmel, Kochwein und Zitrone (alles in angemessenen Mengen).

Anweisungen:

1. Den Fisch waschen und auf der Oberfläche einschneiden. Die Gewürze gleichmäßig untermischen und etwa 30 Minuten marinieren lassen.
2. Die Heißluftfritteuse 5 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
3. Den Fisch in die Heißluftfritteuse geben und etwa 15 Minuten lang garen.

Hinweis: Die genaue Garzeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Speisen leicht variieren.

Dieses Rezept dient nur als Referenz. Während des Garvorgangs können Sie den Korb der Heißluftfritteuse herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNGSHINWEISE



Steak

180 °C

15 Minuten

Zutaten: Etwa 500 Gramm Fleisch, Öl, Salz und Kochwein (jeweils in angemessener Menge).

Anweisungen:

1. Das Fleisch waschen und mehrere Schnitte in die Oberfläche machen. Die Gewürze gleichmäßig untermischen und etwa 30 Minuten marinieren lassen.
2. Nach dem Marinieren das Fleisch in die Heißluftfritteuse geben und etwa 15 Minuten lang garen.

Hinweis: Die genaue Zeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Lebensmittel leicht variieren.

Die Anweisungen dienen nur als Referenz. Sie können die Heißluftfritteuse während des Garvorgangs gelegentlich herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.



Hähnchenflügel

170 °C

25 Minuten

Zutaten: Etwa 500 Gramm Hähnchenflügel, Öl, Salz und Kochwein (alles in angemessenen Mengen).

Anweisungen:

1. Die Hähnchenflügel waschen und mehrmals einschneiden. Mit den Gewürzen gleichmäßig vermischen und etwa 30 Minuten marinieren lassen.
2. Nach dem Marinieren die Hähnchenflügel in die Heißluftfritteuse geben und etwa 15 Minuten backen. Dann wenden und weitere 10 Minuten backen.

Hinweis: Die genaue Garzeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Speisen leicht variieren.

Dieses Rezept dient nur als Referenz. Während des Garvorgangs können Sie den Korb der Heißluftfritteuse herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.



Kuchen

190°C

6 Minuten

Zutaten: 40 g glutenarmes Mehl, 2 Eier, 20 g Milch, 40 g Kristallzucker, 20 g Reiskleieöl, 2 Tropfen weißer Essig

Anweisungen:

1. Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß. Schlagen Sie das Eiweiß in einer sauberen, trockenen Schüssel auf. Schlagen Sie das Eigelb in einer separaten Schüssel mit 20 g Kristallzucker auf.
2. Geben Sie 2 Tropfen weißen Essig zum Eiweiß hinzu. Fügen Sie die restlichen 20 g Kristallzucker in drei Schritten hinzu: zum ersten Mal, wenn das Eiweiß große Blasen bildet; zum zweiten Mal, wenn das Eiweiß feine Linien entwickelt; und zum dritten Mal, wenn das Eiweiß steif geschlagen ist und Spitzen bildet, die ihre Form behalten, wenn der Schneebesen angehoben wird.
3. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig in drei Schritten unter die Eigelbmischung heben und dabei von unten nach oben rühren, damit das Eiweiß nicht zusammenfällt.
4. Den Teig in eine Form geben. Die Heißluftfritteuse drei Minuten lang auf 180 °C vorheizen, dann die Kuchenform hineinstellen. Bei 180 °C 10 Minuten backen, dann weitere 10 Minuten bei 180 °C backen.
5. Streuen Sie etwas Milchpulver auf den fertigen Kuchen, um ihn zu dekorieren.

Hinweis: Die genaue Zeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Lebensmittel leicht variieren.

Die Anweisungen dienen nur als Referenz. Sie können die Heißluftfritteuse während des Garvorgangs gelegentlich herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNGSHINWEISE



Getrocknete Früchte

80 °C

90 Minuten

Zutaten: Verschiedene Nüsse und Früchte.

Anweisungen:

1. Schneiden Sie die Früchte in Scheiben und legen Sie sie in die Backform.
2. In einer Heißluftfritteuse bei 80 °C 30–120 Minuten backen.

Hinweis: Die genaue Zeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Lebensmittel leicht variieren.

Die Anweisungen dienen nur als Referenz. Sie können die Heißluftfritteuse während des Garvorgangs gelegentlich herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.



Geröstete Früchte und
Gemüse

180 °C

15 Minuten

Zutaten: Angemessene Mengen an geröstetem Obst und Gemüse.

Anweisungen:

1. Schneiden Sie die Früchte in Scheiben und legen Sie sie in eine Backform.
2. In einer Heißluftfritteuse bei 180 °C 15 Minuten lang backen.

Hinweis: Die genaue Garzeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Speisen leicht variieren.

Dieses Rezept dient nur als Referenz. Während des Garvorgangs können Sie den Korb der Heißluftfritteuse herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.



Zutaten: Beliebige Zutaten in beliebigen Mengen.

Anweisungen:

1. Geben Sie die Zutaten in die Heißluftfritteuse, stellen Sie die Warmhaltefunktion ein und wählen Sie die Zeit aus.

Hinweis: Die genaue Zeit kann je nach Größe, Temperatur und Form der Lebensmittel leicht variieren.

Die Anweisungen dienen nur als Referenz. Sie können die Heißluftfritteuse während des Garvorgangs gelegentlich herausnehmen und schütteln, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

Warm bleiben

80°C

20 Minuten

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Bevor Sie den Elektroofen reinigen, trennen Sie bitte die Stromversorgung und ziehen Sie den Stecker. Warten Sie, bis der Elektroofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie fortfahren.
2. Wenn sich Fett im Inneren des Elektroofens befindet, wischen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch ab, das Sie zuvor in einem neutralen Reinigungsmittel getränkt haben.
3. Reinigen Sie alle Zubehörteile, einschließlich der Bratpfanne und des Frittierkorbs, mit einem neutralen Reinigungsmittel.
4. Tauchen Sie den gesamten Elektroofen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags oder einer Fehlfunktion zu vermeiden.
5. Lassen Sie das Produkt nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

TECHNISCHE PARAMETER DES PRODUKTS

Type	Item No	Rated voltage	Rated frequency	Rated Power
Digital	JY-GSE027A	220-240V	50/60 Hz	1500W

ANOMALIEANALYSE UND -BEHANDLUNG

Phänomen	Grund	Verarbeitungsverfahren
Das Produkt funktioniert nicht.	- Das Netzkabel ist nicht eingesteckt. - Der Topf wurde nicht vollständig hineingeschoben.	Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose.
Das Essen war nicht gut durchgebraten.	- Die Backform enthält zu viel Essen. - Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. - Die Garzeit war zu kurz.	- Wenn es zu viele Zutaten sind, legen Sie diese bitte portionsweise in die Backform. - Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. - Verlängern Sie die Garzeit.
Das Essen war nicht gleichmäßig gebraten.	Während des Kochvorgangs nicht geschüttelt.	Einige überlappende oder falsch platzierte Lebensmittel können während des Garvorgangs durch leichtes Schütteln der Fritteuse entfernt werden.
Das frittierte Essen ist nicht knusprig.	Ungenutzte traditionelle Zutaten zum Frittieren	Geeignete frittierte Snacks können verwendet werden; wenn die Zutaten ölfrei sind, kann eine dünne Schicht Öl leicht auf ihre Oberfläche aufgetragen werden.
Es kommt weißer Rauch heraus.	- Fettige Zutaten grillen. - Die Fritteuse enthält noch Reste. Fett und Rückstände vom vorherigen Garvorgang.	Bitte reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.



**SI US PLAU, LLEGIU-HO COMPLETAMENT ABANS D'UTILITZAR-LO.
LLEGIU I GARDEU AQUESTES INSTRUCCIONS.**

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT PER A L'ÚS

Advertència: Operar en contra de les instruccions pot ser perillós.

Precaució: El funcionament inadequat pot danyar les vostres pertinences i propietats, i fins i tot pot posar en perill la vostra seguretat personal.

Si us plau, llegiu atentament les instruccions d'ús d'aquest manual abans d'utilitzar-lo i guardeu-lo adequadament per a futures referències.

Si us plau, seguiu estrictament les instruccions següents. Ignorar aquestes instruccions o operar incorrectament pot causar accidents greus o lesions personals. Per tant, si us plau, seguiu les instruccions següents. (Aquest producte és només per a ús domèstic.)

Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser reemplaçat pel fabricant, el seu departament de servei o personal qualificat similar per evitar perills.



Abans d'utilitzar aquest producte, si us plau llegiu totes les instruccions d'aquest manual atentament.



Si us plau, no utilitzeu aquest producte per a finalitats fora de la seva funció prevista.



Deixeu d'utilitzar aquest producte si el cable d'alimentació o l'endoll està danyat o funciona malament.



Aquest producte ha de ser utilitzat sobre una superfície de treball estable i fiable.



No utilitzeu a l'exterior.



La font d'alimentació utilitzada ha de tenir un voltatge de 220-240V i un corrent de 10A o superior.



No permeteu que els nens utilitzin aquest producte.



Mai permeteu que el cable d'alimentació entri en contacte amb vores afilades o superfícies calentes.



Quan desconnecteu, si us plau, subjecteu l'endoll mateix i no tireu del cable d'alimentació.



No submergeiu aquest producte en aigua o qualsevol altre líquid.

Per garantir la seguretat, no desmunteu aquest producte vosaltres mateixos. Si es produeix alguna fallada de funcionament, envieu-la a un dels centres de servei de la nostra empresa oa un dels nostres distribuïdors autoritzats perquè el revisin i reparin tècnics qualificats.

PRECAUCIONS DE SEGURETAT

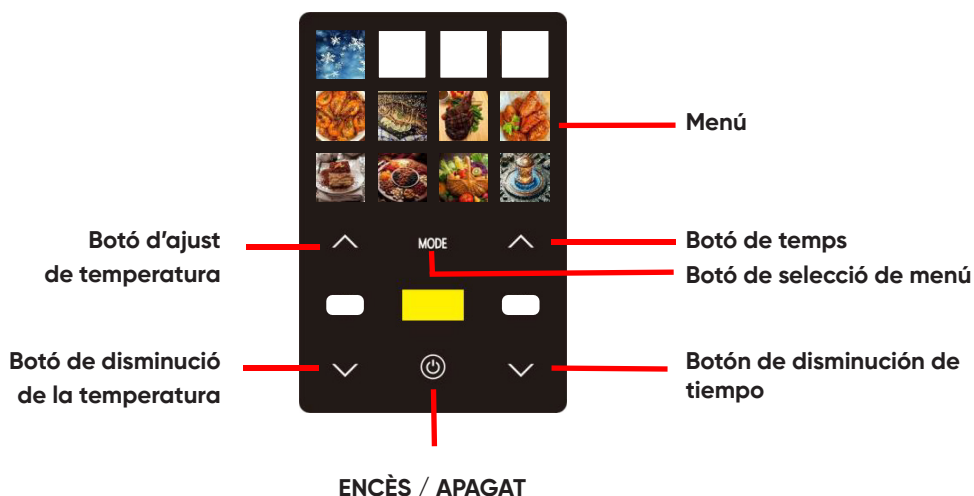
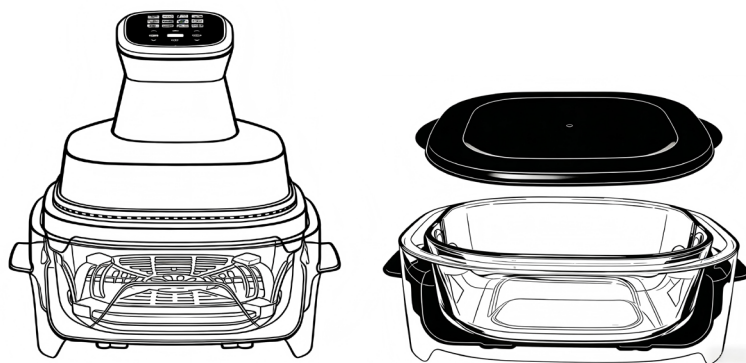
- **Advertiment: Estigui atent als riscos que puguin causar perill personal, lesions greus o danys materials importants.**
- **Precaució: Pareu atenció als riscos que poden causar lesions personals o danys als objectes.**
- **Advertiment: Durant el funcionament, utilitzeu els comandaments o les nanses. No toqueu les superfícies calentes ni l'interior del producte per evitar cremades.**
- **Precaució: Aquest producte està estrictament prohibit per al seu ús per part de nens i s'ha de mantenir fora del vostre abast.**

1. No utilitzeu aquest producte per a finalitats diferents del calfament d'aliments.
2. Tots els materials d'emballatge han de ser retirats abans de l'ús; en cas contrari, el producte pot causar foc o cremades durant el funcionament.
3. Assegureu-vos que el cable d'alimentació no entri en contacte amb vores afilades, rebaves, altres objectes punxeguts sortints o superfícies d'alta temperatura. Això prevé fuites o foc.
4. Abans de connectar a la font d'alimentació, si us plau, comproveu que el voltatge indicat al producte coincideix amb el voltatge de la font d'alimentació per evitar danyar l'equip o causar un incendi.
5. S'ha d'utilitzar un endoll independent de 10A o amb connexió a terra. L'endoll ha d'estar completament inserit a la presa per evitar un mal contacte, que podria provocar sobreescalfament i cremada de components, causant curtcircuits o perills d'incendi.
6. Si us plau, funcioneu sobre una superfície nivelada. No utilitzeu aquest producte sobre materials inflamables com catifes, tovalloles, plàstic o paper per evitar focs.
7. No utilitzeu aquest producte sobre superfícies inestables, humides, d'alta temperatura, lliscants o no resistents a la calor per evitar descàrregues elèctriques, foc o caigudes que podrien causar lesions i danys materials.
8. No utilitzeu aquest producte en ambients amb fuites o fuites elèctriques, ja que això pot causar foc i descàrrega elèctrica.
9. No utilitzeu aquest producte sota o prop de materials inflamables com cortines o armaris per evitar focs.

10. No deixeu el producte funcionant sense supervisió per evitar que els aliments es cremin i causin un incendi.
11. Abans del primer ús, retireu la safata de cocció i renteu-la amb una solució alcalina. Després del rentatge, col·loqueu-la de nou al forn elèctric i precalfeu durant 10 minuts per eliminar qualsevol olor residual de l'embalatge o el transport.
12. Assegureu-vos que tots els accessoris estiguin secs abans de l'ús.
13. Quan utilitzeu el producte, assegureu-vos que es deixa prou espai al voltant, mantenint una distància d'almenys 10 cm dels objectes circumdants per evitar l'acumulació de fums d'oli.
14. Aquest símbol indica que la temperatura de la superfície de contacte pot ser molt alta; si us plau, tingueu cura per evitar cremades. 
15. Una petita quantitat de fum o una lleugera olor poden ser emesos durant l'ús inicial; això és normal.
16. Aquest producte no s'ha d'utilitzar buit durant períodes estesos (sense cap aliment). Es recomana no utilitzar-lo continuament durant més de 2 hores per evitar combustió espontània i altres accidents que causin lesions i danys materials.
17. Durant l'ús, assegureu-vos que els aliments no toquin l'element calefactor. No coeu aliments excessivament grans, ja que això pot causar fum o foc.
18. Està estrictament prohibit col·locar qualsevol paper, plàstic o altres materials inflamables al forn elèctric durant l'ús per evitar perills d'incendi.
19. No calfeu recipients de vidre, recipients segellats o altres articles explosius al forn elèctric per evitar el risc d'explosió.
20. Durant l'ús, no col·loqueu articles embolcallats, enllauna o embotellats, gasa de cotó o materials inflamables sobre o cobreix el forn elèctric per evitar foc o explosió.
21. No utilitzeu aquest producte utilitzant un temporitzador extern o sistema de control remot independent per evitar curtcircuits, combustió espontània i altres perills.
22. El producte generarà temperatures altes i vapor durant el funcionament. No el toqueu amb les mans o acosteu la cara. Tingueu especial cura quan retireu la cistella de fregir, ja que pot escapar vapor calent del forn elèctric, causant cremades.
23. Quan desconnecteu, subjecteu l'endoll mateix. No tireu del cable d'alimentació amb força per evitar danys al cable d'alimentació i el risc de descàrrega elèctrica.
24. Si us plau, utilitzeu objectes resistent a la calor per manipular articles calents per evitar cremades.
25. Després de l'ús, si us plau, desconnecteu la font d'alimentació i espereu que el producte es refredi abans de netejar la cavitat per evitar que les molles residuals i les taques d'oli fumin o s'encenguin durant la cocció.

26. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser reemplaçat pel fabricant, el seu departament de servei o personal qualificat similar per evitar perills.
27. Si el producte funciona malament o està danyat, si us plau, deixeu d'utilitzar-lo i porteu-lo al centre de servei postvenda de la nostra empresa per a la reparació. No intenteu reparar-lo vosaltres mateixos per evitar perills.

DIAGRAMA ESQUEMÀTIC DE LES PECES



INSTRUCCIONS D'ÚS

Preparació abans del primer ús

1. Retireu tots els materials d'embalatge.
2. Retireu la fregidora d'aire, el bol de vidre i retireu el plàstic de bombolles.
3. Netegeu la fregidora d'aire, la safata de cocció i el bol de vidre amb aigua tèbia. Netegeu les parts d'acer inoxidable i la superfície del forn elèctric amb un drap humit impregnat amb detergent. Utilitzeu només després que estigui completament sec.
4. Col·loqueu el forn elèctric sobre una superfície estable i utilitzeu un cable d'alimentació independent.
5. Assegureu-vos que hi ha prou espai al voltant del forn elèctric, mantenint una distància d'almenys 10 cm d'altres objectes. No col·loqueu cap objecte sobre les sortides d'aire.

Nota: Abans del primer ús, precalfeu el forn elèctric durant 5 minuts per eliminar els fums d'oli residuals. Podeu notar una olor durant el primer ús; això és normal i no és una avaria del forn elèctric.

Instruccions d'ús

1. Col·loqueu els aliments al bol de vidre, sobre la safata de cocció.
2. Col·loqueu els aliments a la safata de cocció segons la seva alçada.
3. Col·loqueu el cos de la fregidora d'aire sobre el bol de vidre i seleccioneu el vostre mode preferit segons la recepta o la vostra preferència personal.

Passos d'ús

1. Després que el producte estigui encès, premeu lleugerament el botó d'encesa. El producte s'encén amb un so "bip".
2. Premeu el botó MODE per triar el vostre mode de cocció preferit (els modes es poden alternar).
3. Després de determinar el mode **MODE** i el temps requerits per cuinar els ingredients, toqueu suauement el botó del tauler de control de funcions.
4. Després que l'operació del menú estigui completa, el calfament s'apaga immediatament i la pantalla digital mostra el resultat .

Nota: Si s'adona que heu seleccionat el mode incorrecte, podeu mantenir premut durant 2 segons per apagar el dispositiu i, a continuació, tornar a engegar-lo per seleccionar el mode correcte.

4. Un cop completada l'operació del menú, l'escalfament s'apaga immediatament i la pantalla digital mostra el resultat: .

El ventilador s'atura després d'un retard de 20 segons, acompanyat de cinc xiulets consecutius del brunzidor, i després entra en espera; en mode despera, només pot operable.

La resta de botons no funcionen en aquest moment. Traieu la unitat principal del recipient de vidre i col·loqueu-la sobre una superfície resistent a la calor.

Nota: El temps i la temperatura establerts són només orientatius a causa de les variacions regionals.

Nota: Si heu d'aturar o apagar el dispositiu a meitat del procés, podeu fer-ho manualment. Per fer-ho, manteniu premut el botó del tauler de control  durant 2 segons.

La pantalla digital mostra , la calefacció s'atura i el ventilador s'atura després d'un retard de 20 segons.

Consells:

1. No utilitzeu recipients sensibles a la calor, com els de plàstic o paper, per guardar aliments al microones.
2. Forn. No utilitzeu plats ni tapes de vidre o ceràmica.
3. Podeu ajustar el temps de cocció segons els vostres gustos personals. Es recomana comprovar-ho.
4. El menjar sovint daurant el rostit per evitar que es cremi.
5. Per obtenir millors resultats en rostir i coure, es recomana preescalfar el forn durant 5-10 minuts.
4. La superfície exterior i les reixetes de ventilació del forn elèctric poden assolir temperatures molt elevades durant el seu funcionament.
5. No toqueu ni moveu el forn per evitar perills.
6. Per evitar cremades, es pot retirar la coberta transparent del forn si no és necessària.

INSTRUCCIONS DE COCCIÓ RECOMANADES



Descongelació

80°C

10 minuts

Ingredients: Carn de cap de bestiar congelada, cuixes de pollastre congelades i pit de pollastre congelat, tot en quantitats adequades.

Instruccions:

1. Renteu bé els ingredients.
2. Ajusteu la fregidora a 80 °C; modifiqueu lleugerament el temps de cocció en funció de l'estat de congelació dels ingredients.
3. Un cop acabat, traieu els ingredients i netegeu qualsevol resta d'oli i aigua.

Nota: El temps de cocció específic pot requerir lleugers ajustaments depenent de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Aquesta recepta només és orientativa. Durant la cocció, podeu retirar la cistella de la fregidora i agitar-la de tant en tant per garantir un escalfament uniforme.



Patates fregides

180 °C

20 minuts

Ingredients: Patates fregides (quantitat suficient), oli, sal, blanc.

llavors de sèsam, Xile en pols i comí (tot al gust). Instruccions:

1. Rentar i tallar les patates a rodanxes fines.
2. Col·loca les rodanxes de patata a la fregidora sense oli. Forneja durant uns 10 minuts, després retira la cistella de la fregidora, agita-la suaument i continua enforant durant altres 10 minuts.

Nota: El temps exacte de cocció pot variar lleugerament depenent de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Aquesta recepta només és orientativa. Durant la cocció, podeu retirar la cistella de la fregidora i agitar-la per garantir un escalfament uniforme.



Pizza

160°C

15 minuts

Ingredients: Pizza.

Instruccions: Fes uns talls a la superfície de la pizza. Preescalfeu la fregidora a 160 °C durant 5 minuts. Col·loca la pizza a la fregidora i enfora-la durant uns 15 minuts.

Nota: És possible que calgui ajustar lleugerament el temps específic en funció de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Les instruccions són només orientatives. Podeu treure la fregidora i agitar-la de tant en tant durant la cocció per garantir un escalfament uniforme.



Salsitxes

175 °C

15 minutos

Ingredients: Salsitxa.

Instruccions:

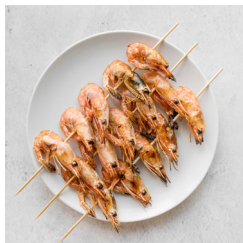
1. Renteu la salsitxa i col·loqueu-la sencera a la fregidora, després ruixeu-la amb una quantitat adequada d'oli.

2. Fregiu a l'aire a 175 °C durant 15 minuts, agitant la cistella a meitat del procés.

Nota: El temps exacte de cocció pot variar lleugerament depenent de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Aquesta recepta només és orientativa. Durant la cocció, podeu retirar la cistella de la fregidora i agitar-la per garantir un escalfament uniforme.

INSTRUCCIONS DE COCCIÓ RECOMANADES



Gambetes rostits

180 °C

15 minuts

Ingredients: 10 gambes mitjanes, vi per cuinar, sal, rodanxes de ginebre.

Instruccions:

1. Treu les venes de les gambetes i marina'ls uniformement amb els condiments durant aproximadament mitja hora. Després de marinar, asseca'ls amb copets.
2. Arrebosseu les gambetes amb maicena, col·loqueu-les en una fregidora sense oli i ruixeu-les amb una capa d'oli vegetal.
3. Ajusteu la temperatura a 180 graus Celsius i fornegeu durant 10 minuts. Afegiu més oli, voltegeu les gambetes i fornegeu durant altres 5 minuts.



Peix al forn

180 °C

20 minuts

Ingredients: Peix (diverses peces), oli, sal, salsa barbacoa, comí, vi per cuinar i llimona (tot en quantitats adequades).

Instruccions:

1. Renteu el peix i feu-li uns talls a la superfície. Barreja els condiments de manera uniforme i deixa-ho marinar durant uns 30 minuts.
2. Preescalfa la fregidora sense oli a 180 °C durant 5 minuts.
3. Col·loqueu el peix a la fregidora i cuineu-lo durant uns 15 minuts.

Nota: El temps exacte de cocció pot variar lleugerament depenent de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Aquesta recepta només és orientativa. Durant la cocció, podeu retirar la cistella de la fregidora i agitar-la per garantir un escalfament uniforme.



Filet

180 °C

15 minuts

Ingredients: aproximadament 500 grams de carn, oli, sal i vi per cuinar (quantitats adequades de cadascun).

Instruccions:

1. Rentar la carn i fer diversos talls a la superfície. Barrejar bé els condiments i deixar marinar durant uns 30 minuts.
2. Després de marinar, poseu la carn a la fregidora i cuineu-la durant uns 15 minuts.

Nota: És possible que calgui ajustar lleugerament el temps específic en funció de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Les instruccions són només orientatives. Podeu treure la fregidora i agitar-la de tant en tant durant la cocció per garantir un escalfament uniforme.



Aletes de pollastre

170 °C

25 minuts

Ingredients: aproximadament 500 grams d'aletes de pollastre, oli, sal i vi per cuinar (tot en quantitats adequades).

Instruccions:

1. Renteu les aletes de pollastre i feu diversos talls a la superfície. Barreja-les uniformement amb els condiments i deixa-les marinar durant uns 30 minuts.
2. Després de marinar, col·loca les aletes de pollastre a la fregidora i enfora-les durant uns 15 minuts. A continuació, fes-los la volta i continua forneiant-les durant 10 minuts més.

Nota: El temps exacte de cocció pot variar lleugerament depenent de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Aquesta recepta només és orientativa. Durant la cocció, podeu retirar la cistella de la fregidora i agitar-la per garantir un escalfament uniforme.

INSTRUCCIONS DE COCCIÓ RECOMANADES



Pastís

190°C

6 minuts

Ingredients: 40 g de farina baixa en gluten, 2 ous, 20 g de llet, 40 g de sucre granulada, 20 g d'oli de segó d'arròs, 2 gotes de vinagre blanc.

Instruccions:

1. Separa els rovells de les clares. Bat les clares en un bol net i sec. Bat els rovells en un altre bol amb 20 g de sucre granulat.
2. Afegeix-hi 2 gotes de vinagre blanc a les clares d'ou. Afegeix els 20 g restants de sucre granulat en tres etapes: la primera vegada, quan les clares d'ou formin bombolles grans; la segona vegada, quan les clares d'ou desenvolupin línies fines; i la tercera vegada, quan les clares d'ou estiguin ben batudes, formant becs que mantinguin la seva forma en aixecar la batedora.
3. Incorpora amb cura les clares batudes a la barreja de rovells en tres etapes, remenant de baix a dalt per evitar que les clares perdin aire.
4. Aboca la massa en un motlle. Preescalfa la fregidora a 180 °C durant tres minuts i, a continuació, introduïu el motlle per a pastissos. Enforna a 180 °C durant 10 minuts i, a continuació, continua enfornant a 180 °C durant 10 minuts més.
5. Empolvoreu una mica de llet en pols sobre el pastís acabat per decorar-lo.

Nota: És possible que calgui ajustar lleugerament el temps específic en funció de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Les instruccions són només orientatives. Podeu treure la fregidora i agitar-la de tant en tant durant la cocció per garantir un escalfament uniforme.



Fruta seca

80°C

90 minuts

Ingredients: Fruits secs i fruites variats.

Instruccions:

1. Talla les fruites a rodanxes i col·loca-les a la safata per enfornar.
2. Enforneu en una fregidora sense oli a 80 °C durant 30-120 minuts.

Nota: És possible que calgui ajustar lleugerament el temps específic en funció de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Les instruccions són només orientatives. Podeu treure la fregidora i agitar-la de tant en tant durant la cocció per garantir un escalfament uniforme.



Fruta asada y
verduras

180 °C

15 minutos

Ingredientes: Cantidades adecuadas de frutas y verduras asadas.

Instrucciones:

1. Corta las frutas en rodajas y colócalas en una bandeja para hornear.
2. Hornee en una freidora sin aceite a 180 °C durante 15 minutos.

Nota: El tiempo exacto de cocción puede variar ligeramente dependiendo del tamaño, la temperatura y la forma de los alimentos.

Esta receta es solo orientativa. Durante la cocción, puede retirar la cesta de la freidora y agitarla para garantizar un calentamiento uniforme.

INSTRUCCIONS DE COCCIÓ RECOMANADES



Mantenir calenta

80°C

20 minuts

Ingredients: Qualsevol ingredient a les quantitats desitjades.

Instruccions:

1. Col·loqueu els ingredients a la fregidora sense oli, seleccioneu la funció per mantenir calenta i escolliu el temps.

Nota: És possible que calgui ajustar lleugerament el temps específic en funció de la mida, la temperatura i la forma dels aliments.

Les instruccions són només orientatives. Podeu treure la fregidora i agitar-la de tant en tant durant la cocció per garantir un escalfament uniforme.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Abans de netejar el forn elèctric, desconnecteu la font d'alimentació i desendolleu-lo. Espereu fins que el forn elèctric s'hagi refredat per complet abans de continuar.
2. Si hi ha greix dins del forn elèctric, netegeu-lo amb un drap suau i humit xopat en detergent neutre.
3. Netegeu tots els accessoris, inclosa la paella i la cistella per fregir, amb un detergent neutre.
4. No submergegiu tot el forn elèctric en aigua o altres líquids per evitar el risc de descàrrega elèctrica o mal funcionament.
5. Després de netejar-lo, deixeu que el producte s'assequi completament abans de guardar-lo en un lloc fresc i sec.

PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

Type	Item No	Rated voltage	Rated frequency	Rated Power
Digital	JY-GSE027A	220-240V	50/60 Hz	1500W

ANÀLISIS Y GESTIÓN DE ANOMALÍAS

Fenomen	Raó	Mètode de processament
El producte no funciona.	- El cable d'alimentació no està en-dollat. - L'olla no es va introduir completament.	Endolieu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra.
El menjar no està ben fregit.	- La safata per enforar conté massa menjar. - La temperatura establerta és massa baixa. - El temps de cocció va ser massa curt.	- Si hi ha massa ingredients, poseu-los a la safata per enforar en tandes. - Ajusteu el comandament de control de temperatura a la temperatura desitjada. - Augmenta el temps de cocció.
El menjar no està fregit de manera uniforme.	No agitar durant el procés de cocció.	Alguns aliments superposats o col·locats incorrectament poden retirar-se durant el procés de cocció agitant suaument la fregidora.
El menjar fregit no està cruixent.	Ingredients tradicionals per fregir que no es fan servir	Es poden utilitzar aperitius fregits adequats; si els ingredients no contenen oli, es pot untar lleugerament una capa d'oli fina sobre la seva superfície.
Surt fum blanc.	- Rostir ingredients grassos. - La fregidora encara conté restes. - Greix i residus de la sessió de cocció anterior.	Assegureu-vos de netejar la fregidora sense oli després de cada ús.



ORIGINAL

WWW.ORIGINALHOME.COM