



ORIGINAL

FRYFIT TOWER 12L WIFI

ORIFRYTOWER12L



USER MANUAL

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

FRYFIT TOWER 12L WIFI

ORIFRYTOWER12L



PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE YOU USE THE APPLIANCE AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 1. Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;**
- 2. Farm houses;**
- 3. By clients in hotels, motels and other residential type environments;**

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Type Y:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and



knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

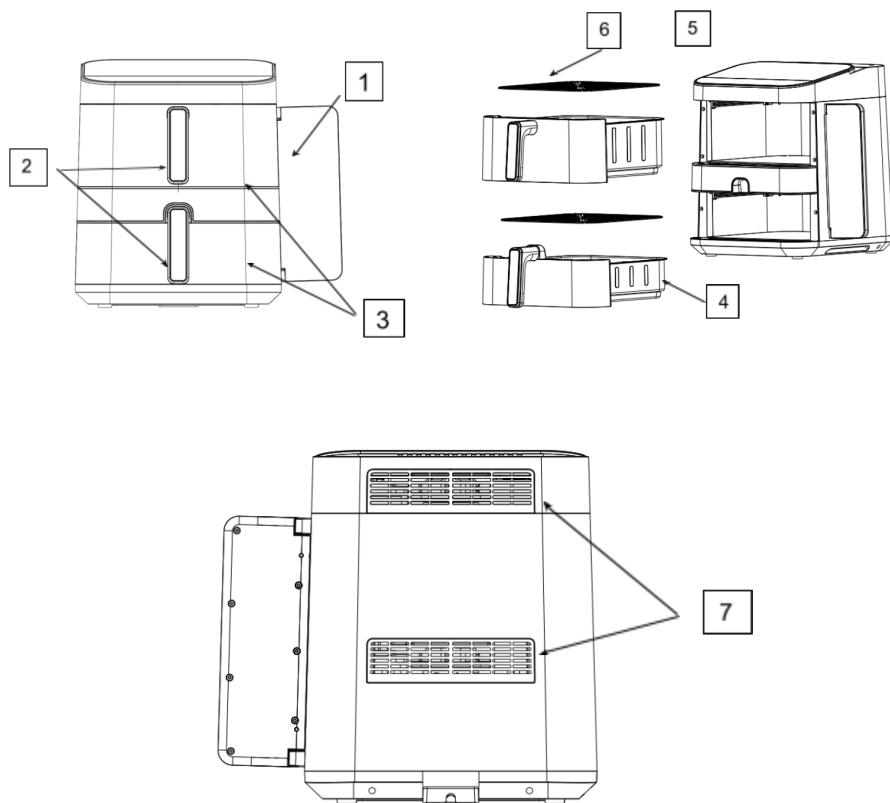
TECHNICAL DATA

- Voltage: 220-240V~ 50Hz
- Wattage: 2800W
- Capacity: 7L+5L
- Adjustable temperature: Air fryer 60°C-200°C,
- Timer (0-60min)



IMPORTANT

1. Control panel
2. Handle
3. Pot cover
4. 5L pot
5. 7L pot
6. Baking tray
7. Air outlet



IMPORTANT

DANGER

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.



CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. It may intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.



MODE



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

- 2 Place the fried plate in the pot .

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.



USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer. Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. **Never use the pot without the Fried plate in it.**

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this

chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

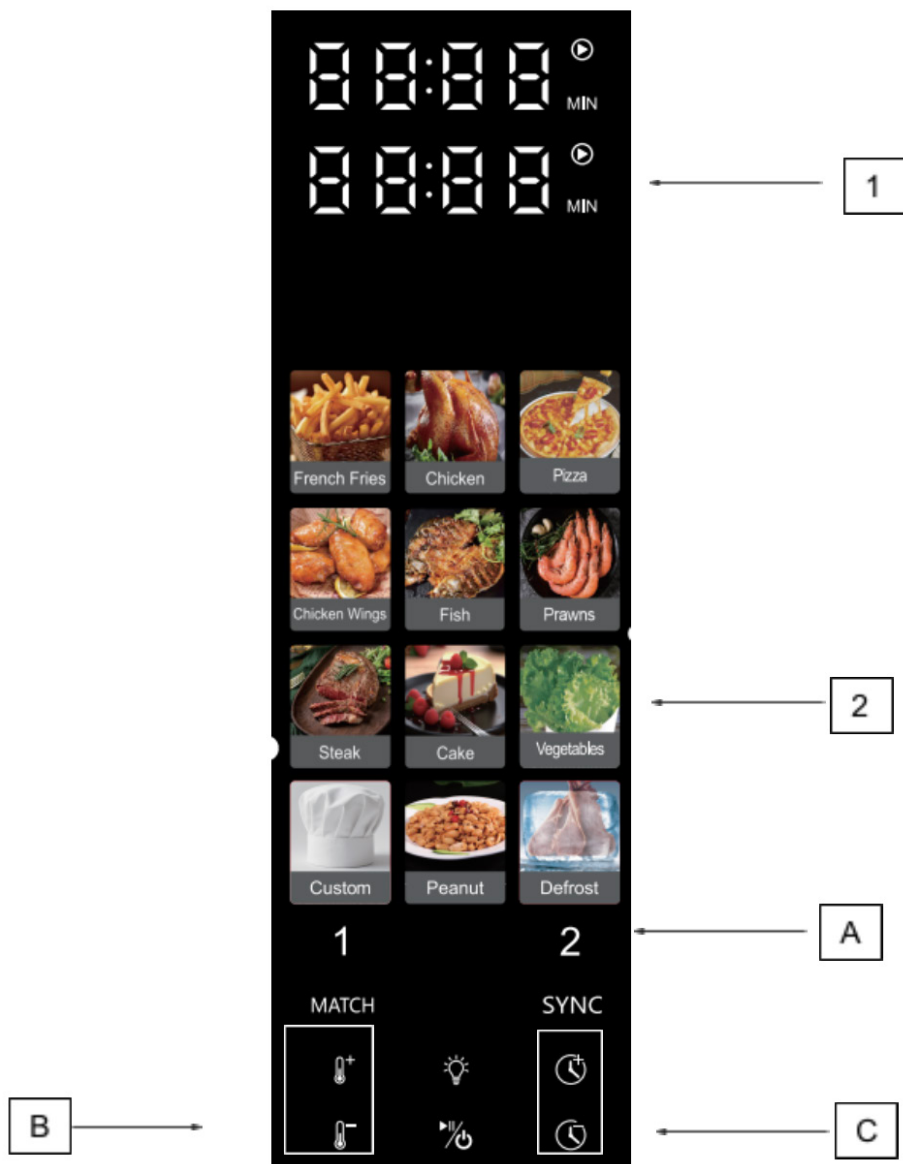
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, **do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**

CONTROL PANNEL INSTRUCTIONS



1. Pull the frying containers out of the appliance by the handles.
 2. Insert the sieve insert.
 3. Push the frying containers back into the appliance. They must click into place.
 4. Connect the appliance to a correctly installed earthed socket outlet.
 5. Press the "" button to switch on the appliance.
 6. Use the "A" buttons to select cooking cabinet 1 or 2.
 7. Select a programme.
 8. We recommend preheating the appliance for approx. 3 minutes. To do this, set the required temperature and the cooking time to 3 minutes.
 9. Press the "" button to start the cooking process.
 10. After the time has elapsed, a signal sounds and the appliance switches to standby mode.
 11. Pull the frying container out of the appliance by the handle. Place it on a heat-resistant surface.
 12. Fill the frying containers with the desired food.
 13. Slide the frying containers back into the appliance.
 14. Switch the appliance back on with the "" button.
 15. Activate the control panel of the deep fryer.
 16. Use the "A" buttons to select cooking cabinet 1 or 2.
 17. Select a programme or set the cooking time and temperature manually.
 18. Press the "" button to start the cooking.
- If necessary, shake the food halfway through the cooking time. To do this, pull the frying container out by the handle.



PROGRAMME SELECTION

By pressing the individual programme images, you can choose between the various preset programmes.

After selecting, press the " " button again to start the programme with the preset time and temperature.

SET TEMPERATURE

The "B" buttons allow you to set the temperature individually or adjust the preset temperature. You can increase or decrease the temperature by 5° using the "B" buttons. Temperature control range: 60°-200°.

SET TIME

The "C" button allows you to set the time individually or adjust the preset time. You can increase or decrease the time by 1 minute using the "C" buttons.

MATCH FUNCTION

1. Set the desired temperature and cooking time for one of the cooking zones.
2. Press the "MATCH" button. The settings are transferred to the other cooking cabinet.
3. Press the " " button to start the cooking process.

SYNC FUNCTION

If different settings have been made for both cooking zones, but the cooking times should end at the same time:

1. Set the desired temperatures and cooking times for both cooking chambers.
2. Touch the "SYNC" button.
3. Press the " " button to start the cooking process

LAMP CONTROL

Press the " " button to control lamp on/off. The light turns on and goes off after 30 seconds.

INTERRUPT OPERATION

1. Operation is interrupted when you press the " " button. If you want to resume operation, press the " " button again.
2. Operation is also interrupted when you pull out the frying tray. The appliance restarts at the interrupted point when you insert the frying tray. It lasts roughly one hour.
3. Operation is also interrupted when you disconnect the mains plug, the appliance restarts at the interrupted point when you connect the mains plug. It lasts roughly one hour.

SWITCHING THE DEVICE ON/OFF

1. Connect the connection cable by inserting the plug into an earthed socket.
2. As soon as the frying baskets have been correctly inserted into the main housing, the operating indicator lights up.
3. If you press the start/pause button " ", the cooking process is started or paused.
4. If you press the " " switch-on button for 3 seconds, the appliance is switched off completely during the cooking process. "OFF" is displayed on the screen.
5. The "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and the entire appliance switches off.

TURN THE POT FUNCTION

Need to turn the pot of the recipe, half of the cooking time, the buzzer called 5, the display shows 'turn'.

COOKING ROOMS

The appliance has two cooking chambers that can be operated individually or together. It is possible to select a different programme or individual settings for each cooking cabinet. The cooking chambers can be synchronised with two functions.

1. MATCH – temperature and cooking time settings are identical for both cooking chambers
2. SYNC – the cooking time is synchronised so that the food be finished in the same time.
3. To switch off only one cooking cabinet, press the corresponding "A" button (1 or 2).

Then press and hold the "cooking cabinet" button until " " appears on the display of the selected.



NOTE

Before each setting, select the appropriate cooking space using the "A" (1 or 2) buttons.

SETTING

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold. When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.



	Min-Max amount (g)	Time (min)	Temperature (C°)	Extra information
Frozen french fries	200-400	24	200	
Chicken	600-800	45	200	
Pizza	100-400	17	180	
Chicken wings	200-600	22	200	
Fish	200-500	18	200	
Prawn	200-400	16	200	
Steak	100-600	17	200	
Cake	200-400	18	170	
Vegetables	100-400	10	160	
Custom DIY	200-500	15	180	
Peanut	200-400	10	190	
Defrost	100-500	30	80	

During operation, some menus will display pot needs to be flipped “Turn” along with a prompt tone, indicating that the food in the



CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air Fryer does not work	The appliance is not plugged in	Put the main plug in an earthed wall socket
	You have not set the timer	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance

The ingredients fried with the air fryer are not done yet	The amount of ingredients in the basket is too big	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is low	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance')
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the pot correctly	Push the basket down into the pot until you hear a click
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pot still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You did not use the right potato type	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result

**Correct disposal of this product**

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

FRYFIT TOWER 12 L WIFI

TORRE DE COCCIÓN ORIFRY 12 L



LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como:

- 1. Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.**
- 2. Casas rurales;**
- 3. Por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;**

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otros líquidos.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso aquellas que no son superficies funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que cada persona percibe las temperaturas de manera diferente, este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN. Solo se debe tocar el equipo por las asas y superficies de agarre previstas para ello, y se debe utilizar protección térmica, como guantes o similares. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deben enfriarse lo suficiente antes de tocarlas.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
8. No utilizar en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y, a continuación, enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, coloque cualquier control en la posición «off» y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.

13. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.

14. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

16. Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Gracias a la circulación rápida de aire caliente y a una parrilla superior, permite preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS

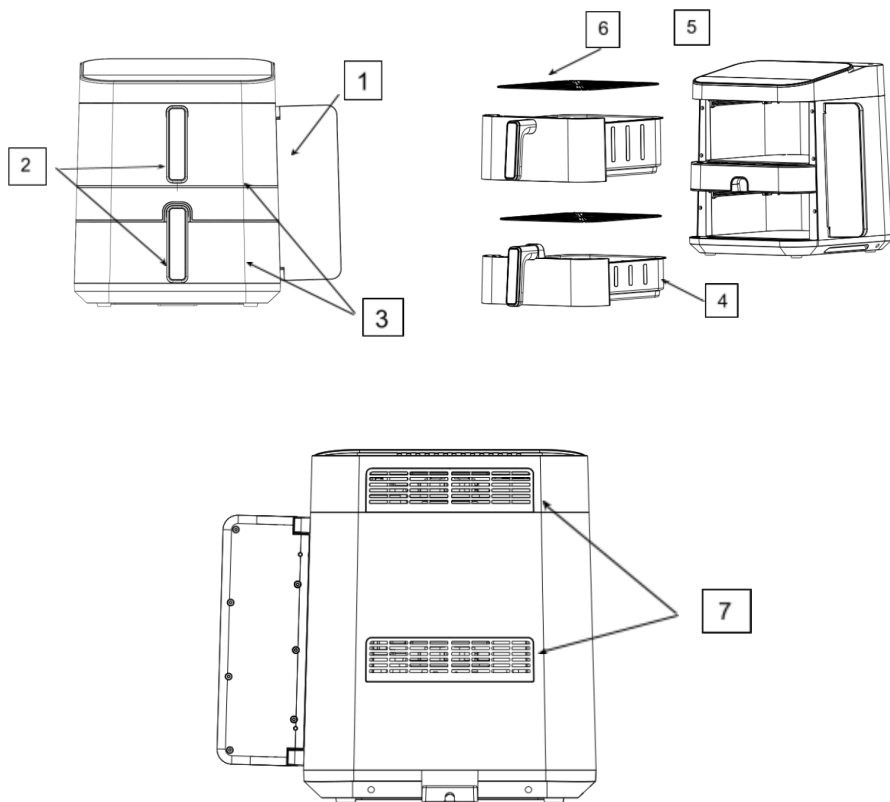
- Voltaje: 220-240 V~ 50 Hz
- Potencia: 2800 W
- Capacidad: 7 l + 5 l
- Temperatura ajustable: freidora sin aceite 60 °C-200 °C.
- Temporizador (0-60 min)



ES

IMPORTANTE

1. Panel de control
2. Manejar
3. Tapa para olla
4. Olla de 5 litros
5. Olla de 7 litros
6. Bandeja para hornear
7. Salida de aire



PELIGRO

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
 - Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
 - No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
 - Coloque siempre los ingredientes que vaya a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
 - No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - No llene la olla con aceite, ya que esto podría provocar un incendio.
 - Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red eléctrica local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas presentan daños.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufes el aparato ni utilices el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas



ES

de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.

- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Puede ser adecuado para su uso seguro en entornos tales como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Puede estar destinado al uso por parte de clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía quedará invalidada y podremos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.



MODE



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
3. Limpia a fondo la placa y la olla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla directamente con aceite o grasa para freír.

Aviso: Cuando se calienta la freidora por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. No afecta a la seguridad del aparato.

PREPARACIÓN PARA EL USO

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

- 2 Coloque el plato frito en la olla.

No llenes la olla con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, ya que se interrumpirá el flujo de aire y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

La freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Retire con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Pon los ingredientes en la olla.
4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente. Tenga cuidado de alinearla correctamente con las guías del cuerpo de la freidora. **Nunca utilice la olla sin la placa para freír dentro.**

Precaución: No toque la olla durante su uso ni inmediatamente después, ya que se calienta mucho. Sujete la olla solo por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección «Ajustes» de este capítulo).

6. Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección «Ajustes» en este

capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducir la olla en la freidora sin aceite.

Consejo: Si ajustas el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirás el pitido del temporizador cuando tengas que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrás que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

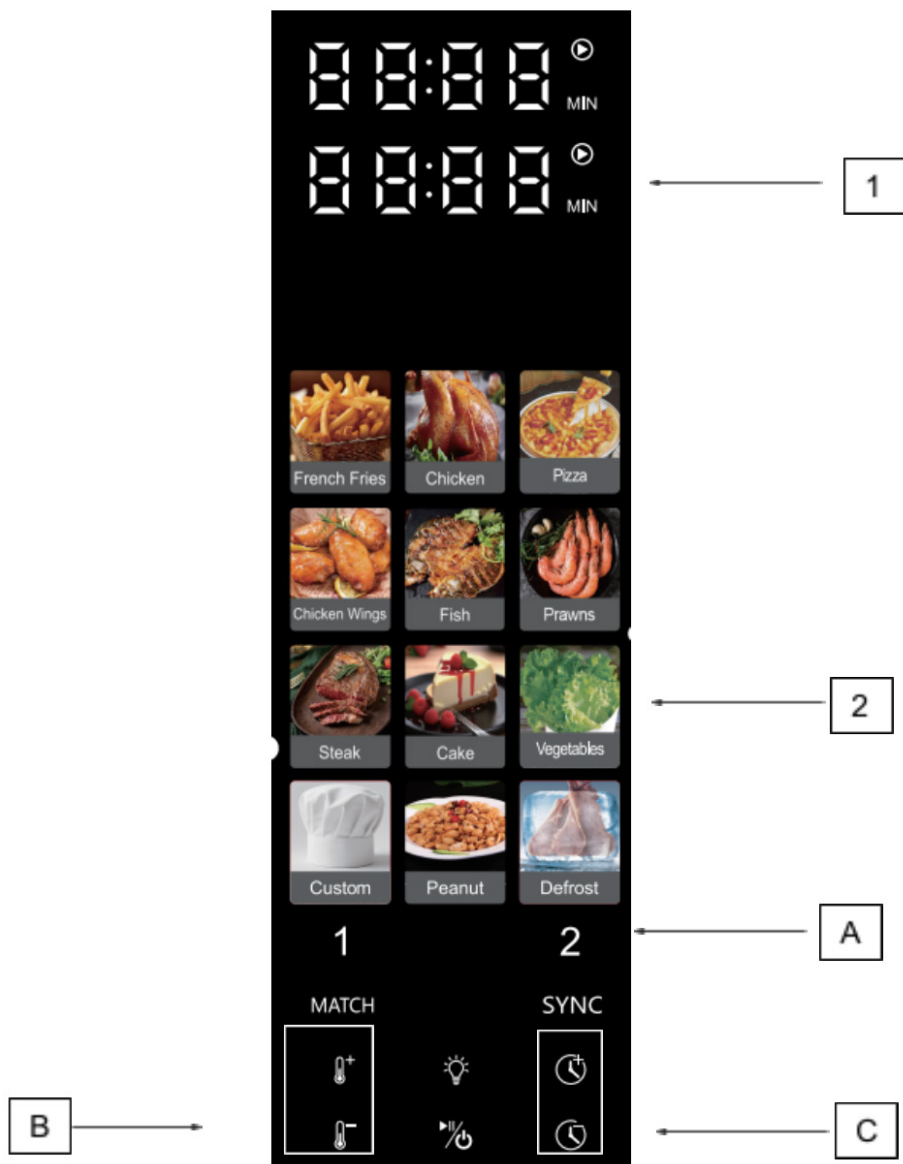
7. Cuando suene el temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Retire la olla del aparato.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según sus preferencias durante el uso. Los ajustes se mantendrán durante unos 10 minutos después de retirar la olla del cuerpo.

8. Comprueba si los ingredientes están listos. Si aún no lo están, vuelve a introducir la olla en el aparato y ajusta el temporizador unos minutos más.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre la rejilla de prueba. **No dé la vuelta a la placa de fritura con la olla aún acoplada, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que haya en la freidora, es posible que salga vapor de la olla.**

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



1. Saque los recipientes para freír del aparato tirando de las asas.
2. Inserte el filtro.
3. Vuelva a colocar los recipientes para freír en el aparato. Deben encajar en su sitio.
4. Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra correctamente instalada.
5. Pulse el botón  para encender el aparato.
6. Utilice los botones «A» para seleccionar el armario de cocción 1 o 2.
7. Seleccione un programa.
8. Recomendamos precalentar el aparato durante aproximadamente 3 minutos. Para ello, ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción a 3 minutos.
9. Pulse el botón  (Cocción automática) para iniciar el proceso de cocción.
10. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal y el aparato pasa al modo de espera.
11. Saque el recipiente para freír del aparato por el asa. Colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
12. Llene los recipientes para freír con los alimentos deseados.
13. Vuelva a introducir los recipientes para freír en el aparato.
14. Vuelva a encender el aparato con el botón .
15. Active el panel de control de la freidora.
16. Utilice los botones «A» para seleccionar el armario de cocción 1 o 2.
17. Seleccione un programa o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de cocción.
18. Pulse el botón  para iniciar la cocción.

Si es necesario, agite los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Para ello, tire del recipiente para freír por el asa.



ES

SELECCIÓN DE PROGRAMAS

Al pulsar las imágenes de los programas individuales, puede elegir entre los distintos programas preestablecidos.

Después de seleccionar, pulse de nuevo el botón  para iniciar el programa con la hora y la temperatura actuales.

AJUSTAR TEMPERATURA

Los botones «B» permiten ajustar la temperatura individualmente o modificar la temperatura preestablecida. Puede aumentar o disminuir la temperatura en 5 °C utilizando los botones «B». Rango de control de temperatura: 60 °C–200 °C.

TIEMPO DE AJUSTE

El botón «C» permite ajustar la hora individualmente o modificar la hora preestablecida. Puede aumentar o disminuir la hora en intervalos de 1 minuto utilizando los botones «C».

FUNCIÓN DE COINCIDENCIA

1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados para una de las zonas de cocción.
2. Pulse el botón «MATCH». Los ajustes se transfieren al otro armario de cocción.
3. Pulse el botón  (Cocción lenta) para iniciar el proceso de cocción.

FUNCIÓN DE SINCRONIZACIÓN

Si se han realizado ajustes diferentes para ambas zonas de cocción, pero los tiempos de cocción deben finalizar al mismo tiempo:

1. Ajuste las temperaturas y los tiempos de cocción deseados para ambas cámaras de cocción.
2. Toque el botón «SYNC».
3. Pulse el botón  (Cocción automática) para iniciar el proceso de cocción.

CONTROL DE LÁMPARAS

Pulse el botón  para encender y apagar la lámpara. La luz se enciende y se apaga después de

30 segundos.

INTERRUPT OPERATION

1. La operación se interrumpe al pulsar el botón . Si desea reanudarla

Para reanudar la operación, pulse de nuevo el botón .

2. El funcionamiento también se interrumpe cuando se extrae la bandeja para freír. El aparato se reinicia en el punto en el que se interrumpió cuando se vuelve a insertar la bandeja para freír. Tiene una duración aproximada de una hora.

3. El funcionamiento también se interrumpe cuando se desconecta el enchufe de la red eléctrica; el aparato se reinicia en el punto en el que se interrumpió cuando se conecta el enchufe a la red eléctrica. Tiene una duración aproximada de una hora.

ENCENDIDO/APAGADO DEL DISPOSITIVO

1. Conecte el cable de conexión insertando el enchufe en una toma con conexión a tierra.

2. Tan pronto como las cestas de freír se hayan insertado correctamente en la carcasa principal, se encenderá el indicador de funcionamiento.

3. Si pulsa el botón de inicio/pausa , se inicia o se pausa el proceso de cocción.

4. Si pulsa el botón de encendido  durante 3 segundos, el aparato se enciende.

Completamente apagado durante el proceso de cocción. En la pantalla aparece «OFF».

5. La luz «OFF» se apaga y el ventilador deja de funcionar 20 segundos después, y todo el aparato se apaga.

FUNCIÓN GIRAR LA OLLA

Es necesario dar la vuelta a la olla de la receta, a la mitad del tiempo de cocción, cuando suene el timbre 5, la pantalla mostrará «dar la vuelta».

SALAS DE COCINA

El aparato tiene dos cámaras de cocción que pueden funcionar individualmente o conjuntamente. Es posible seleccionar un programa diferente o ajustes individuales para cada cámara de cocción. Las cámaras de cocción pueden sincronizarse con dos funciones.

1. MATCH: los ajustes de temperatura y tiempo de cocción son idénticos para ambas cámaras de cocción.

2. SYNC: el tiempo de cocción se sincroniza para que los alimentos estén listos al mismo tiempo.

3. Para apagar solo un horno, pulse el botón «A» correspondiente (1 o 2).

A continuación, mantenga pulsado el botón «cámara de cocción» hasta que aparezca  en la pantalla del programa seleccionado.



NOTA

Antes de cada ajuste, seleccione el espacio de cocción adecuado utilizando los botones «A» (1 o 2).

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el ajuste óptimo para sus ingredientes.

Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato.

Sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas altera el proceso.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, mientras que una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añade un poco de aceite a las patatas frescas para que queden crujientes. Fríe los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utiliza masa preparada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque una bandeja para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freir mientras la freidora de aire caliente aún está fría. Cuando ambas sartenes funcionen al mismo tiempo, prolongue el tiempo de funcionamiento en 5 minutos.

	Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Información adicional
Papas fritas congeladas	200-400	24	200	
Pollo	600-800	45	200	
Pizza	100-400	17	180	
Alitas de pollo	200-600	22	200	
Pescado	200-500	18	200	
Gamba	200-400	16	200	
Filete	100-600	17	200	
Pastel	200-400	18	170	
Verduras	100-400	10	160	
Personalizado DIY	200-500	15	180	
Cacahuete	200-400	10	190	
Descongelar	100-500	30	80	

Durante el funcionamiento, algunos menús mostrarán que es necesario dar la vuelta a la olla «Turn» junto con un tono de aviso, lo que indica que los alimentos en la



LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la cesta con revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar.

Nota: Retira la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpia la olla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puedes utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la olla, llénela con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la olla y déjela en remojo durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita asistencia o información, o si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable principal en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación deseado para encender el aparato.

Los ingredientes fritos con la freidora sin aceite aún no están listos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es baja.	Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte la sección «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato»).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato»).
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora sin aceite.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o entre sí (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato».
Los aperitivos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora sin aceite.	Has utilizado un tipo de aperitivos que deben prepararse en una freidora tradicional.	Utiliza aperitivos para horno o unta ligeramente los aperitivos con aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir la bandeja correctamente en el electrodoméstico.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la cesta hacia abajo dentro de la olla hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando fríes ingredientes grasos en la freidora sin aceite, se derramará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrate de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora sin aceite.	No utilizaste el tipo de patata adecuado.	Utiliza patatas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuaga bien los palitos de patata para eliminar el almidón de la superficie exterior.
Las patatas fritas recién hechas no están crujientes cuando salen de la freidora sin aceite.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.
		Añade un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



ES

Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de una eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde compró el producto. Ellos pueden recoger este producto para su reciclaje seguro y respetuoso con el medio ambiente.

FRYFIT TOWER 12L WIFI

TORRE DI COTTURA ORIFRY 12 L



LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLO PER RIFERIMENTO FUTURO.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali:

- 1. Aree cucina per il personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;**
- 2. Case coloniche;**
- 3. Da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;**

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare superfici calde.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. **AVVERTENZA:** questo apparecchio elettrico è dotato di una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche quelle diverse da quelle funzionali, possono raggiungere temperature elevate. Poiché la percezione della temperatura varia da persona a persona, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. L'apparecchio deve essere toccato solo nelle maniglie e nelle superfici di presa previste a tale scopo e occorre utilizzare protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle di presa previste devono essere lasciate raffreddare sufficientemente prima di essere toccate.
5. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti.
6. Tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone, né che tocchi superfici calde.
10. Non posizionare su o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, né in forni riscaldati.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa a muro. Per scollegare, portare tutti i comandi in posizione "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano stati istruiti o sorvegliati sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che esso comporta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

16. Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Grazie alla circolazione rapida dell'aria calda e alla griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

DATI TECNICI

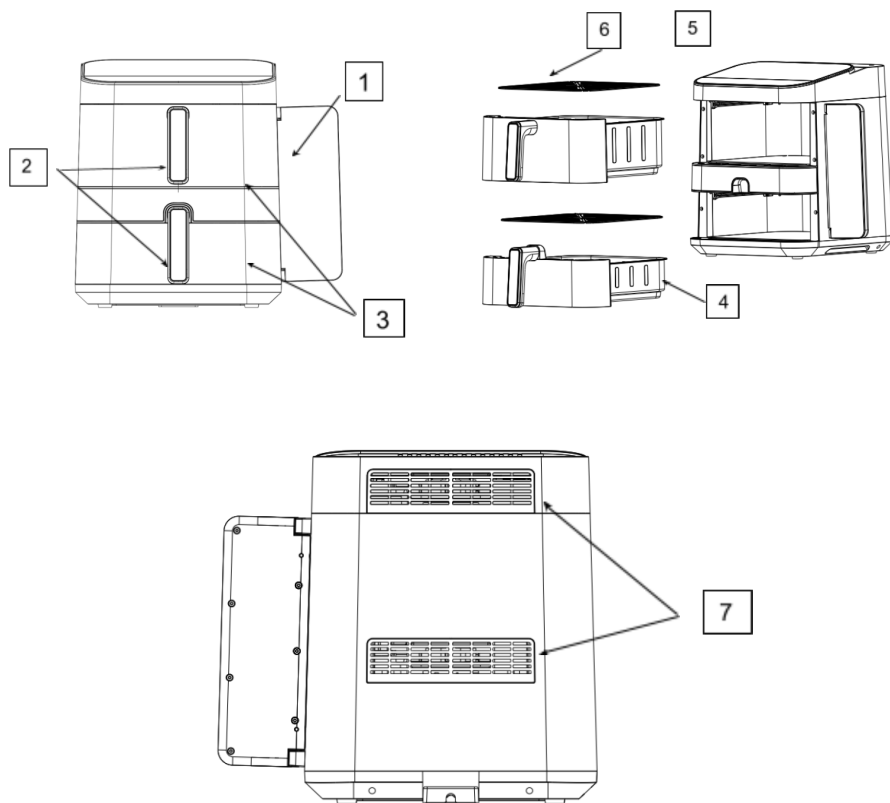
- Tensione: 220-240 V~ 50 Hz
- Potenza: 2800 W
- Capacità: 7 L + 5 L
- Temperatura regolabile: friggitrice ad aria 60 °C-200 °C,
- Timer (0-60 min)



IT

IMPORTANTE

1. Pannello di controllo
2. Maniglia
3. Copri pentola
4. Pentola da 5 litri
5. Pentola da 7 litri
6. Teglia da forno
7. Uscita dell'aria



PERICOLO

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano state fornite loro istruzioni o supervisione relative all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Metti sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire la presa d'aria e le aperture esterne durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non riempire la pentola con olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

AVVERTENZA

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiati.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.



IT

- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo fuoriesce dalle aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione al vapore e all'aria caldi anche quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota del fumo scuro fuoriuscire dall'apparecchio. Attendere che il fumo smetta di fuoriuscire prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.



MODE



ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Può essere utilizzato in modo sicuro in ambienti quali cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Può essere utilizzato dai clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni contenute nel manuale d'uso, la garanzia decade e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.
- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente la piastra e la pentola con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Si tratta di una friggitrice senza olio che funziona con aria calda. Non riempire direttamente la pentola con olio o grasso per friggere.

Avviso: quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Ciò è normale per molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non compromette la sicurezza dell'apparecchio.

PREPARAZIONE ALL'USO

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.

Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

- 2 Metti il piatto fritto nella pentola.

Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.

Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, poiché il flusso d'aria verrebbe ostacolato compromettendo il risultato della frittura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Il modello senza olio può preparare una vasta gamma di ingredienti.

FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la pentola dalla friggitrice ad aria calda.
3. Metti gli ingredienti nella pentola.
4. Riposizionare la pentola nella friggitrice ad aria calda. Prestare attenzione ad allinearla accuratamente con le guide presenti nel corpo della friggitrice. **Non utilizzare mai la pentola senza il piatto per friggere al suo interno.**

Attenzione: non toccare la pentola durante e per qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la pentola solo per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).

6. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà della preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo

capitolo). Per mescolare gli ingredienti, estrarre la pentola dall'apparecchio afferrandola per il manico e agitarla. Quindi reinserire la pentola nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: se imposti il timer sulla metà del tempo di preparazione, sentirai il segnale acustico del timer quando dovrai mescolare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che dopo aver mescolato dovrai reimpostare il timer sul tempo di preparazione rimanente.

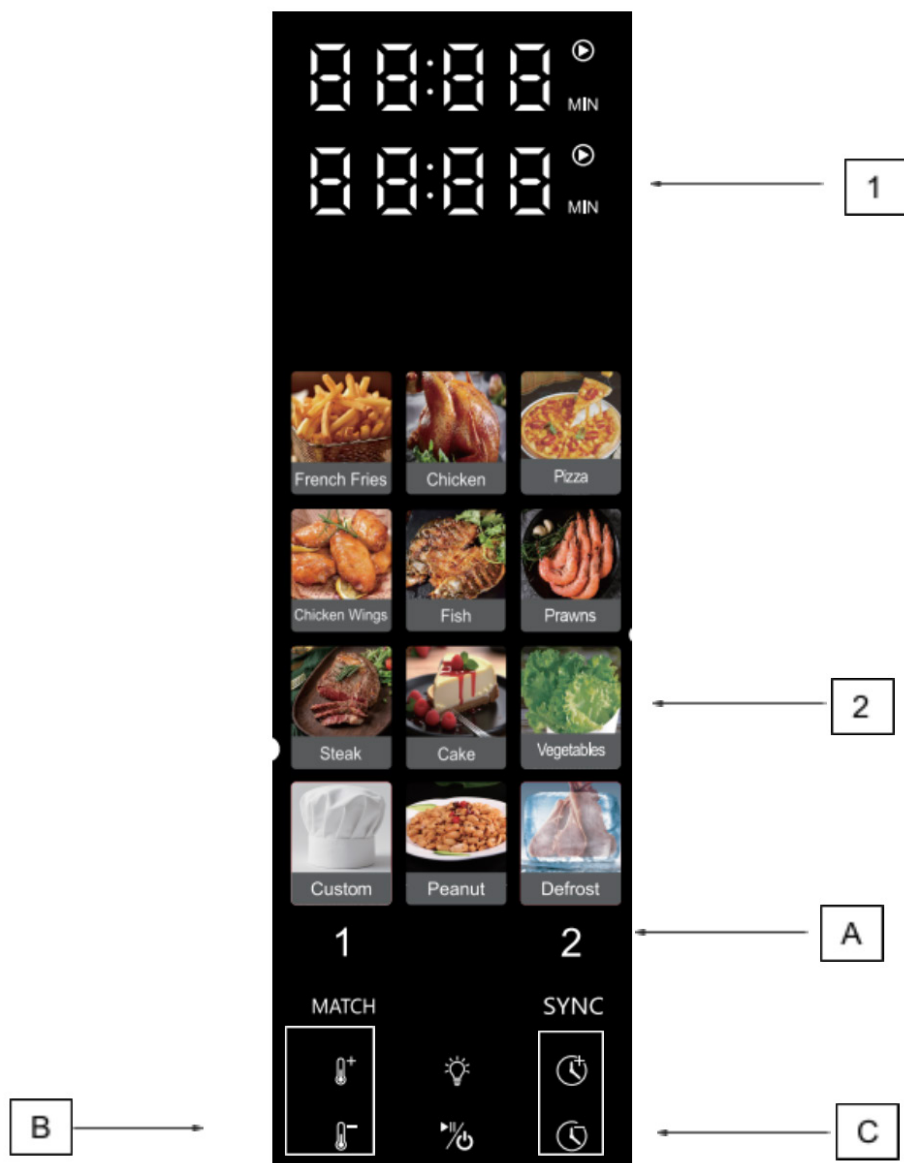
7. Quando senti il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrai la pentola dall'apparecchio.

Nota: è anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Suggerimento: è possibile regolare la temperatura o il tempo in base alle proprie preferenze durante l'uso. Le impostazioni verranno mantenute per circa 10 minuti dopo aver estratto la pentola dal corpo dell'apparecchio.

8. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta reinserire la pentola nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), estrarre la pentola dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla sulla griglia di prova, **non capovolgere la piastra di cottura con la pentola ancora attaccata, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della pentola colerà sugli ingredienti. La pentola e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria, dalla pentola potrebbe fuoriuscire del vapore.**

ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1. Estrarre i contenitori di frittura dall'apparecchio afferrandoli per le maniglie.
2. Inserire il setaccio.
3. Riposizionare i contenitori per friggere nell'apparecchio. Devono scattare in posizione.
4. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra correttamente installata.
5. Premere il pulsante  per accendere l'apparecchio.
6. Utilizzare i pulsanti "A" per selezionare la camera di cottura 1 o 2 .
7. Selezionare un programma.
8. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per circa 3 minuti. A tal fine, impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura su 3 minuti.
9. Premere il pulsante  per avviare il processo di cottura.
10. Trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio passa alla modalità standby.
11. Estrarre il contenitore di frittura dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia. Posizionarlo su una superficie resistente al calore.
12. Riempire i contenitori per friggere con il cibo desiderato.
13. Riposizionare i contenitori di cottura nell'apparecchio.
14. Riaccendere l'apparecchio con il pulsante .
15. Attivare il pannello di controllo della friggitrice.
16. Utilizzare i pulsanti "A" per selezionare il forno 1 o 2.
17. Selezionare un programma o impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura.
18. Premere il pulsante  per avviare la cottura.

Se necessario, scuotere il cibo a metà cottura. Per farlo, estrarre il contenitore di cottura tirando il manico.



SELEZIONE DEL PROGRAMMA

Premendo le singole immagini dei programmi è possibile scegliere tra i vari programmi preimpostati.

Dopo aver effettuato la selezione, premere nuovamente il pulsante  per avviare il programma con l'ora e la temperatura attuali.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

I pulsanti "B" consentono di impostare la temperatura individualmente o di regolare la temperatura preimpostata. È possibile aumentare o diminuire la temperatura di 5° utilizzando i pulsanti "B". Intervallo di controllo della temperatura: 60°-200°.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Il pulsante "C" consente di impostare l'ora individualmente o di regolare l'ora preimpostata. È possibile aumentare o diminuire l'ora di 1 minuto utilizzando i pulsanti "C".

FUNZIONE DI CORRISPONDENZA

1. Impostare la temperatura e il tempo di cottura desiderati per una delle zone di cottura.
2. Premere il pulsante "MATCH". Le impostazioni vengono trasferite all'altra camera di cottura.
3. Premere il pulsante  per avviare il processo di cottura.

FUNZIONE DI SINCRONIZZAZIONE

Se sono state effettuate impostazioni diverse per entrambe le zone di cottura, ma i tempi di cottura devono terminare contemporaneamente:

1. Impostare le temperature e i tempi di cottura desiderati per entrambe le camere di cottura.
2. Tocca il pulsante "SYNC".
3. Premere il pulsante  per avviare il processo di cottura.

CONTROLLO DELLE LAMPADE

Premere il pulsante  " per accendere/spegnere la lampada. La luce si accende e si spegne dopo

30 secondi.

INTERROMPI OPERAZIONE

1. L'operazione viene interrotta quando si preme il pulsante . Se si desidera

operazione, premere nuovamente il pulsante .

2. Il funzionamento viene interrotto anche quando si estrae il vassoio di cottura. L'apparecchio riprende il funzionamento dal punto in cui era stato interrotto quando si reinserisce il vassoio di cottura. La durata è di circa un'ora.

3. Il funzionamento viene interrotto anche quando si scollega la spina dalla presa di corrente; l'apparecchio riprende a funzionare dal punto in cui era stato interrotto quando si ricollega la spina alla presa di corrente. La durata è di circa un'ora.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL DISPOSITIVO

1. Collegare il cavo di collegamento inserendo la spina in una presa con messa a terra.

2. Non appena i cestelli di frittura sono stati inseriti correttamente nell'alloggiamento principale, l'indicatore di funzionamento si accende.

3. Premendo il pulsante di avvio/pausa , il processo di cottura viene avviato o messo in pausa.

4. Se si preme il pulsante di accensione  per 3 secondi, l'apparecchio si accende completamente spento durante il processo di cottura. Sul display compare la scritta "OFF".

5. La spia "OFF" si spegne, il ventilatore smette di funzionare dopo 20 secondi e l'intero apparecchio si spegne.

FUNZIONE GIRA PENTOLA

È necessario girare la pentola della ricetta, a metà del tempo di cottura, quando il segnale acustico suona 5 volte, il display mostra "girare".

SALE CUCINA

L'apparecchio dispone di due camere di cottura che possono essere azionate singolarmente o insieme. È possibile selezionare un programma diverso o impostazioni individuali per ciascuna camera di cottura. Le camere di cottura possono essere sincronizzate con due funzioni.

1. MATCH - le impostazioni di temperatura e tempo di cottura sono identiche per entrambe le camere di cottura

2. SYNC - il tempo di cottura è sincronizzato in modo che il cibo sia pronto contemporaneamente.

3. Per spegnere solo una camera di cottura, premere il pulsante corrispondente "A" (1 o 2).

Quindi tenere premuto il pulsante "cabina di cottura" fino a quando sul display non compare  (cabina di cottura).

NOTA

Prima di ogni impostazione, selezionare lo spazio di cottura appropriato utilizzando i pulsanti "A" (1 o 2).

IMPOSTAZIONE

La tabella sottostante ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione ottimale per i vostri ingredienti.

Perché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio.

Estrarre brevemente la pentola dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non disturba il processo.

CONSIGLI

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà della preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti si friggono in modo non uniforme.
- Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati nel forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzate la pasta già pronta per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. La pasta già pronta richiede anche un tempo di preparazione inferiore rispetto a quella fatta in casa.
- Posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.

- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice ad aria calda è ancora fredda. Quando entrambe le padelle funzionano contemporaneamente, prolungare il tempo di lavorazione di 5 minuti.

	Quantità minima-massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte surgelate	200-400	24	200	
Pollo	600-800	45	200	
Pizza	100-400	17	180	
Alette di pollo	200-600	22	200	
Pesce	200-500	18	200	
Gambero	200-400	16	200	
Bistecca	100-600	17	200	
Torta	200-400	18	170	
Verdure	100-400	10	160	
Fai da te personalizzato	200-500	15	180	
Arachide	200-400	10	190	
Sbrinamento	100-500	30	80	

Durante il funzionamento, alcuni menu visualizzeranno il messaggio "Girare" accompagnato da un segnale acustico, indicando che il cibo nel



PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La pentola e il cestello con rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o detersivi abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

Nota: rimuovere la pentola per consentire alla friggitrice ad aria calda di raffreddarsi più rapidamente.

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

3. Pulire la pentola e il cestello con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un detersivo sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Suggerimento: se lo sporco è incrostato sul cestello o sul fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Mettere il cestello nella pentola e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

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

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

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

GARANZIA E ASSISTENZA

Se hai bisogno di assistenza o informazioni o se hai un problema, contatta il centro di assistenza autorizzato più vicino.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina principale in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.

Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono ancora pronti.	La quantità di ingredienti nel cestino è eccessiva.	Metti nel cestello piccole quantità di ingredienti. Le piccole quantità si friggono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è bassa	Impostare il tasto della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve	Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà della preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno accanto all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizza snack da forno o spennella leggermente gli snack con dell'olio per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente la padella nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola	Spingere il cestello verso il basso nella pentola fino a sentire un clic.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sul funzionamento dell'apparecchio né sul risultato finale.
	Il recipiente contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicuratevi di pulire accuratamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto	Utilizza patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato bene le patatine prima di friggerle.	Sciacquate bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla superficie esterna.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presenti nelle patatine stesse.	Assicuratevi di asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patatine a bastoncini più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per ottenere un risultato più croccante.



IT

Smaltimento corretto di questo prodotto

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questi potranno ritirare il prodotto per un riciclaggio sicuro dal punto di vista ambientale.

FRYFIT TOWER 12 L WIFI

ORIFRY TOWER 12 L



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET LE CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- 1. Espaces cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;**
- 2. Fermes ;**
- 3. Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;**

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : cet appareil électrique comporte une fonction de chauffage. Les surfaces, y compris celles qui ne sont pas fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. La perception de la température variant d'une personne à l'autre, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. Ne touchez l'équipement qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues à cet effet, et utilisez des protections thermiques telles que des gants ou autres. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues à cet effet doivent refroidir suffisamment avant d'être touchées.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
6. Type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chauffé.
11. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher, mettez toutes les commandes en position « off », puis retirez la fiche de la prise murale.

13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

INTRODUCTION

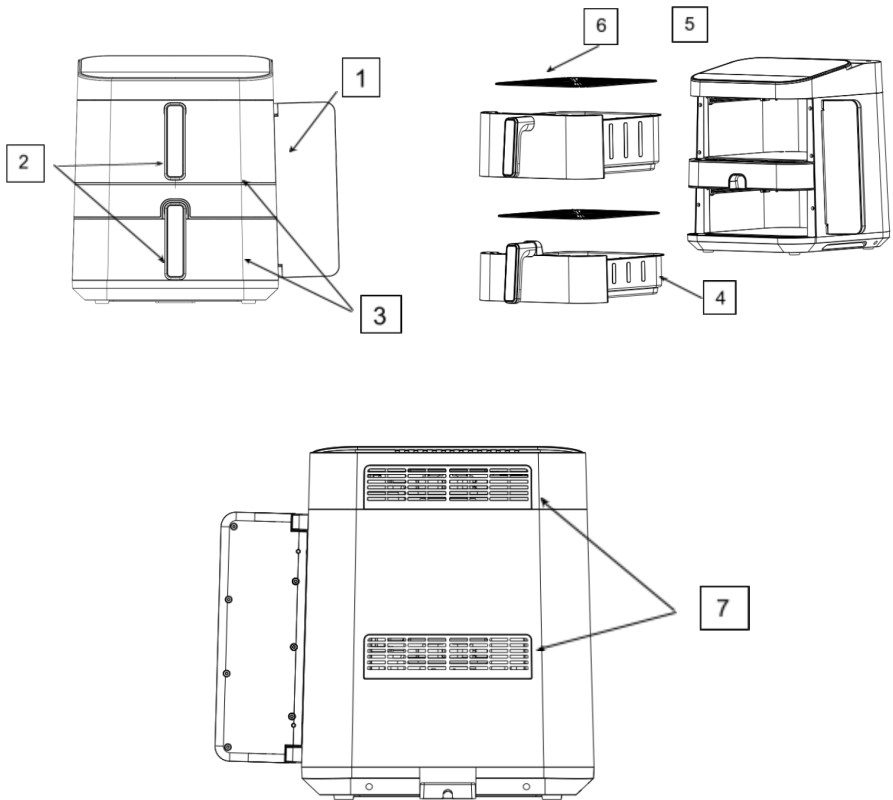
Cette friteuse à air chaud vous permet de préparer vos ingrédients préférés de manière simple et saine. Grâce à la circulation rapide de l'air chaud et à un gril supérieur, elle permet de cuisiner de nombreux plats. Le plus grand avantage de cette friteuse à air chaud est qu'elle chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients ne nécessitent aucune huile.

DONNÉES TECHNIQUES

- Tension : 220-240 V~ 50 Hz
- Puissance : 2800 W
- Capacité : 7 L + 5 L
- Température réglable : friteuse à air chaud 60 °C-200 °C,
- Minuterie (0-60 min)

IMPORTANT

1. Panneau de commande
2. Poignée
3. Couvercle de casserole
4. Pot de 5 litres
5. Pot de 7 litres
6. Plaque de cuisson
7. Sortie d'air



DANGER

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
 - Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Ne plongez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
 - Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
 - Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
 - Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant que l'appareil est en marche.
 - Ne remplissez pas la casserole d'huile, car cela pourrait présenter un risque d'incendie.
 - Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne confiez pas le remplacement ou la réparation du cordon d'alimentation endommagé à une personne non autorisée.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.



FR

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse de s'échapper avant de retirer la casserole de l'appareil.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il peut être destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil nécessite environ 30 minutes pour refroidir afin de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.



MODE



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson et la casserole à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement la cuve d'huile ou de graisse de friture.

Remarque : lorsque votre friteuse à air chaud est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou une odeur. Ceci est normal avec de nombreux appareils chauffants. Cela n'affecte en rien la sécurité de votre appareil.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2 Placez l'assiette à frire dans la marmite.

Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide.

Ne placez rien sur l'appareil, car cela perturberait la circulation de l'air et nuirait au résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Le modèle sans huile permet de préparer une grande variété d'ingrédients.

FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans la casserole.
4. Replacez la casserole dans la friteuse à air chaud. Veillez à bien l'aligner avec les guides situés dans le corps de la friteuse. **N'utilisez jamais la casserole sans la plaque de friture à l'intérieur.**

Attention : ne touchez pas la casserole pendant et après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez-la uniquement par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).

6. Certains ingrédients doivent être mélangés à mi-parcours de la préparation (voir la section « Réglages » dans ce

chapitre). Pour mélanger les ingrédients, retirez le récipient de l'appareil à l'aide de la poignée et secouez-le. Replacez ensuite le récipient dans la friteuse à air chaud.

Conseil : si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez le buzzer du minuteur lorsque vous devrez mélanger les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devrez régler à nouveau le minuteur sur le temps de préparation restant après avoir mélangé les ingrédients.

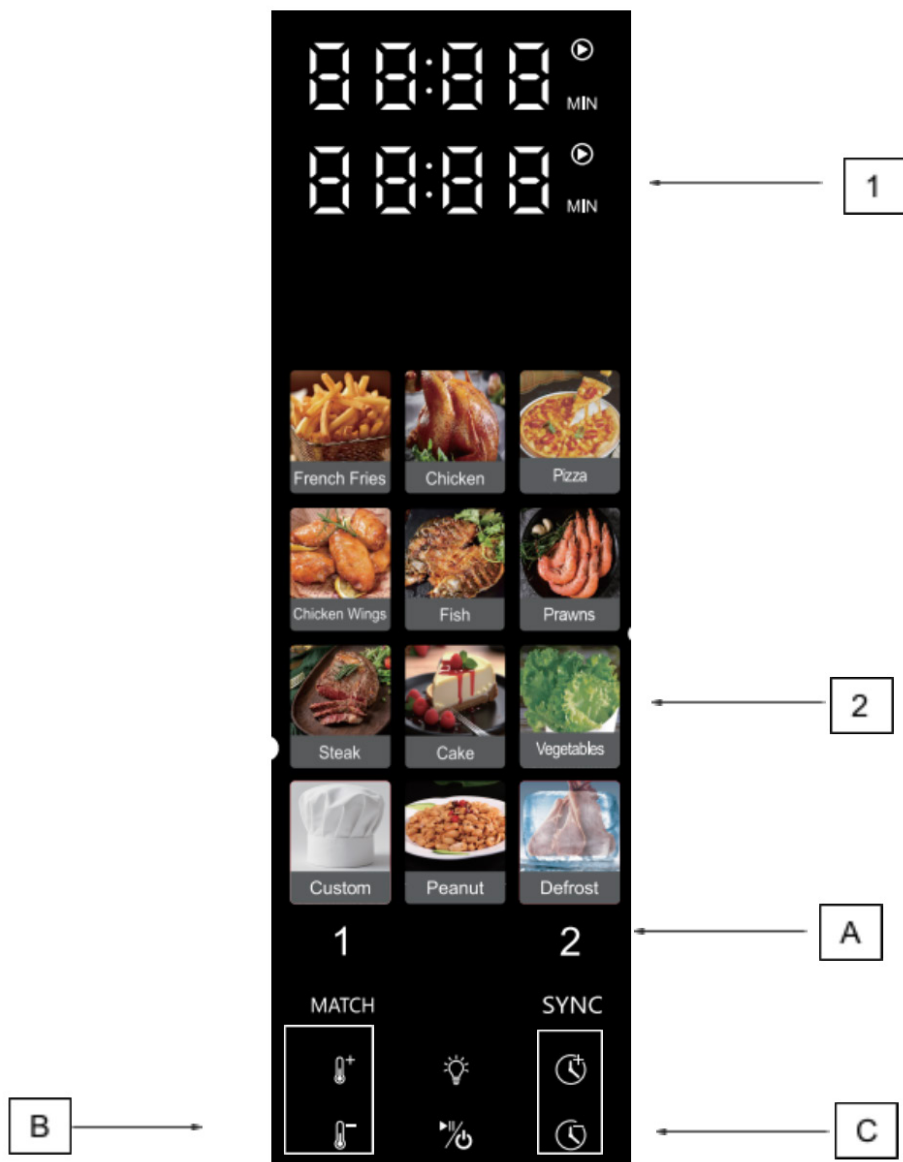
7. Lorsque vous entendez le signal sonore du minuteur, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil.

Remarque : vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Conseil : vous pouvez régler la température ou la durée selon vos préférences pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ 10 minutes après avoir retiré la cafetière de l'appareil.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, remettez simplement la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, les frites), sortez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur le support de refroidissement . **Ne retournez pas la plaque de cuisson avec la casserole encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole s'écoulera sur les ingrédients. La casserole et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air chaud, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.**

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Retirez les récipients de friture de l'appareil en les saisissant par les poignées.
 2. Insérez le tamis.
 3. Repoussez les récipients de cuisson dans l'appareil. Ils doivent s'enclencher.
 4. Branchez l'appareil à une prise de courant correctement installée et mise à la terre.
 5. Appuyez sur  bouton «  » pour mettre l'appareil en marche.
 6. Utilisez les boutons « A » pour sélectionner le compartiment de cuisson 1 ou 2 .
 7. Sélectionnez un programme.
 8. Nous recommandons de préchauffer l'appareil pendant environ 3 minutes. Pour ce faire, réglez la température souhaitée et le temps de cuisson sur 3 minutes.
 9. Appuyez sur  bouton «  » (Cuisson rapide) pour démarrer le processus de cuisson.
 10. Une fois le temps écoulé, un signal retentit et l'appareil passe en mode veille.
 11. Retirez le récipient de cuisson de l'appareil à l'aide de la poignée. Placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
 12. Remplissez les récipients de friture avec les aliments souhaités.
 13. Remettez les récipients de cuisson dans l'appareil.
 14. Remettez l'appareil sous tension à l'aide du bouton «  ».
 15. Activez le panneau de commande de la  use.
 16. Utilisez les boutons « A » pour sélectionner le compartiment de cuisson 1 ou 2.
 17. Sélectionnez un programme ou réglez manuellement la durée et la température de cuisson.
 18. Appuyez sur  bouton «  » pour démarrer la cuisson.
- Si nécessaire, secouez les aliments à mi-cuisson. Pour ce faire, retirez le récipient de cuisson en le saisissant par la poignée.



FR

SÉLECTION DE PROGRAMMES

En appuyant sur les images individuelles des programmes, vous pouvez choisir entre les différents programmes préréglés.

Après avoir effectué votre sélection, appuyez à nouveau sur le bouton



pour démarrer le programme avec l'heure et la température actuelles.

RÉGLER LA TEMPÉRATURE

Les boutons « B » vous permettent de régler la température individuellement ou d'ajuster la température préréglée. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température de 5 °C à l'aide des boutons « B ». Plage de réglage de la température : 60 °C à 200 °C.

HEURE DE DÉPART

Le bouton « C » vous permet de régler l'heure individuellement ou d'ajuster l'heure préréglée. Vous pouvez augmenter ou diminuer l'heure d'une minute à l'aide des boutons « C ».

FONCTION DE CORRESPONDANCE

1. Réglez la température et le temps de cuisson souhaités pour l'une des zones de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton « MATCH ». Les réglages sont transférés vers l'autre enceinte de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton «  » (Cuisson rapide) pour démarrer le processus de cuisson.

FONCTION SYNCHRONISATION

Si des réglages différents ont été effectués pour les deux zones de cuisson, mais que les temps de cuisson doivent se terminer en même temps :

1. Réglez les températures et les temps de cuisson souhaités pour les deux chambres de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton « SYNC ».
3. Appuyez sur le bouton «  » (Cuisson rapide) pour démarrer le processus de cuisson.

COMMANDE DE LAMPE

Appuyez sur le bouton «  » pour allumer ou éteindre la lampe. La lumière s'allume et s'éteint après

30 secondes.

INTERRUPTION DU FONCTIONNEMENT

1. L'opération est interrompue lorsque vous appuyez sur le bouton «  ». Si vous souhaitez reprendre l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton «  ».
2. Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le plateau de cuisson. L'appareil redémarre là où il s'était arrêté lorsque vous réinsérez le plateau de cuisson. Il fonctionne pendant environ une heure.
3. Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous débranchez la fiche secteur. L'appareil redémarre là où il s'était arrêté lorsque vous rebranchez la fiche secteur. Il dure environ une heure.

ALLUMER/ÉTEINDRE L'APPAREIL

1. Branchez le câble de connexion en insérant la fiche dans une prise mise à la terre.
 2. Dès que les paniers de friture ont été correctement insérés dans le boîtier principal, le voyant de fonctionnement s'allume.
 3. Si vous appuyez sur le bouton marche/pause «  », le processus de cuisson démarre ou est mis en pause.
 4. Si vous appuyez sur le bouton «  » pendant 3 secondes, l'appareil est mis en marche.
- complètement éteint pendant la cuisson. « OFF » s'affiche à l'écran.
5. Le voyant « OFF » s'éteint, le ventilateur s'arrête 20 secondes plus tard et l'appareil s'éteint complètement.

FONCTION TOURNER LA CASSEROLE

Il faut retourner le plat de la recette, à la moitié du temps de cuisson, lorsque le buzzer sonne 5, l'écran affiche « retourner ».

SALLES DE CUISINE

L'appareil dispose de deux chambres de cuisson qui peuvent être utilisées séparément ou ensemble. Il est possible de sélectionner un programme différent ou des réglages individuels pour chaque chambre de cuisson. Les chambres de cuisson peuvent être synchronisées à l'aide de deux fonctions.

1. MATCH – les réglages de température et de temps de cuisson sont identiques pour les deux chambres de cuisson.
2. SYNC – le temps de cuisson est synchronisé afin que les aliments soient prêts en même temps.
3. Pour éteindre uniquement un four, appuyez sur le bouton « A » correspondant (1 ou 2).

Appuyez ensuite sur le bouton « four » et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que



s'affiche sur l'écran de l'appareil sélectionné.

REMARQUE

Avant chaque réglage, sélectionnez l'espace de cuisson approprié à l'aide des boutons « A » (1 ou 2).

RÉGLAGE

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque : veuillez noter que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients pouvant varier en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons garantir que ces réglages seront les plus adaptés à vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.

Retirer brièvement la casserole de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud ne perturbe pratiquement pas le processus.

CONSEILS

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient cuits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte toute prête nécessite également moins de temps de préparation que la pâte maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse

à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide. Lorsque les deux poêles fonctionnent en même temps, veuillez prolonger le temps de cuisson de 5 minutes.

	Quantité minimale-maximale (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations supplémentaires
Frites surgelées	200-400	24	200	
Poulet	600-800	45	200	
Pizza	100-400	17	180	
Ailes de poulet	200-600	22	200	
Poisson	200-500	18	200	
Crevette	200-400	16	200	
Steak	100-600	17	200	
Gâteau	200-400	18	170	
Légumes	100-400	10	160	
Bricolage personnalisé	200-500	15	180	
Cacahuète	200-400	10	190	
Dégivrage	100-500	30	80	

Pendant le fonctionnement, certains menus affichent le message « Retourner » accompagné d'une tonalité, indiquant que les aliments dans le



NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La casserole et le panier à revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

Remarque : Retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez la casserole et le panier à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un dégraissant pour éliminer les salissures résiduelles.

Conseil : si des saletés sont incrustées dans le panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la casserole et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude et à l'aide d'une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

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

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'assistance ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche principale dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour mettre l'appareil en marche.

Les ingrédients cuits à l'air chaud ne sont pas encore prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites de manière plus uniforme.
	La température réglée est basse.	Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frites de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours de la préparation.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns à côté des autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les snacks frites ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé un type de snacks destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à insérer correctement la poêle dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la marmite.	Enfoncez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'écoule dans le récipient. L'huile produit une fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte en rien l'appareil ni le résultat final.
	Le pot contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Veillez à bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à l'extérieur.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

Élimination correcte de ce produit

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit. Ils peuvent prendre en charge ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

FRYFIT TOWER 12L WIFI

TORRE DE COZEDURA ORIFRY 12 L



**LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E
GUARDE-O PARA REFERÊNCIA FUTURA.**



GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- 1. Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;**
- 2. Casas rurais;**
- 3. Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;**

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes.
3. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, as fichas ou a base em água ou outro líquido.
4. AVISO: Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. As superfícies, mesmo aquelas que não são funcionais, podem atingir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de forma diferente por cada pessoa, este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO. O equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de prensão destinadas a esse fim, e deve-se usar proteção contra o calor, como luvas ou similares. As superfícies que não sejam as superfícies de prensão destinadas a esse fim devem ter tempo suficiente para esfriar antes de serem tocadas.
5. Desligue da tomada quando não estiver a usar e antes de limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
6. Tipo Y: Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
8. Não utilize ao ar livre.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
10. Não coloque sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico quente, nem num forno aquecido.
11. Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Ligue sempre primeiro a ficha ao aparelho e, em seguida, ligue o cabo à tomada de parede. Para desligar, coloque qualquer comando na posição «off» e, em seguida,



retire a ficha da tomada de parede.

13. Não utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.

14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

15. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

16. Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

INTRODUÇÃO

Esta fritadeira de ar quente oferece uma maneira fácil e saudável de preparar os seus ingredientes favoritos. Ao usar circulação rápida de ar quente e uma grelha superior, ela é capaz de preparar inúmeros pratos. A melhor parte é que a fritadeira de ar quente aquece os alimentos em todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

DADOS TÉCNICOS

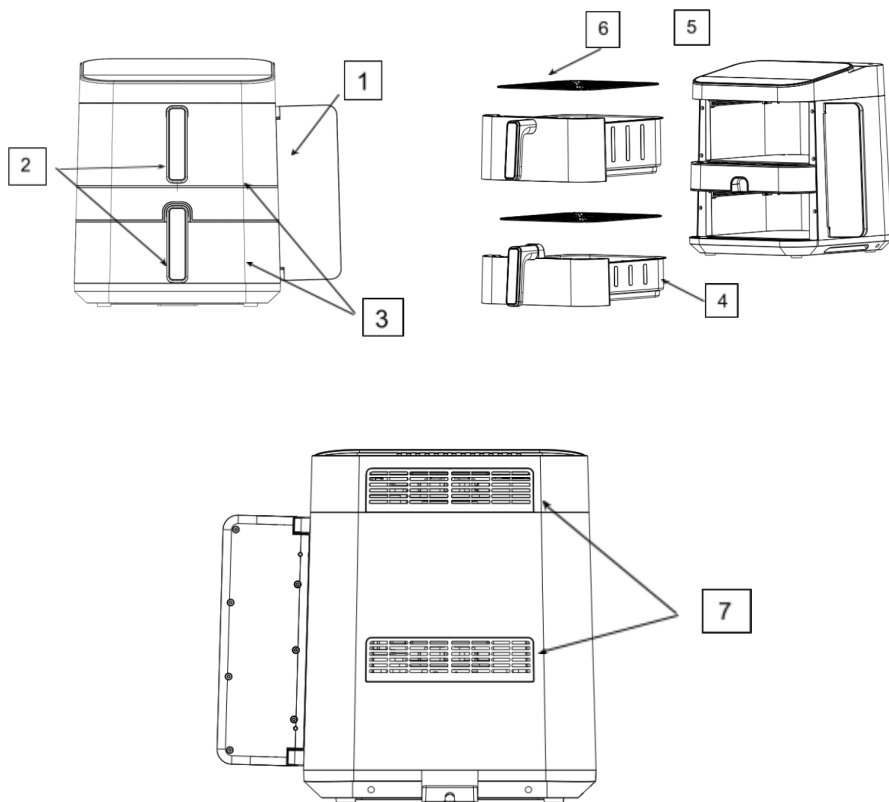
- Tensão: 220–240 V~ 50 Hz
- Potência: 2800 W
- Capacidade: 7L+5L
- Temperatura ajustável: Fritadeira de ar quente 60 °C–200 °C,
- Temporizador (0–60 min)



PT

IMPORTANTE

1. Painel de controlo
2. Alça
3. Tapa para panela
4. Panela de 5 litros
5. Panela de 7 litros
6. Tabuleiro de ir ao forno
7. Saída de ar



PERIGO

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe a caixa, que contém componentes elétricos e elementos de aquecimento, em água nem a lave sob a torneira.
- Não deixe água ou outros líquidos entrarem no aparelho para evitar choques elétricos.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.

AVISO

- Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede elétrica local.
- Não utilize o aparelho se houver algum dano na ficha, no cabo de alimentação ou noutras peças.
- Não recorra a pessoas não autorizadas para substituir ou reparar o cabo principal danificado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para qualquer outra finalidade que não seja a descrita neste manual.



- Não deixe o aparelho funcionar sem supervisão.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quentes ao retirar a panela do aparelho.
- Quaisquer superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair do mesmo. Aguarde até que a emissão de fumo pare antes de retirar a panela do aparelho.

CUIDADO

- Certifique-se de que o aparelho está colocado numa superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Pode ser adequado para utilização segura em ambientes como cozinhas de funcionários, quintas, motéis e outros ambientes não residenciais. Pode ser destinado a utilização por clientes em hotéis, motéis, pensões e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for utilizado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia será invalidada e poderemos recusar qualquer responsabilidade por danos causados.
- Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado.
- O aparelho necessita de aproximadamente 30 minutos para arrefecer, para que possa ser manuseado ou limpo com segurança.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem a frigideira e a panela com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a panela diretamente com óleo ou gordura para fritar.

Aviso: Quando a sua fritadeira de ar quente é aquecida pela primeira vez, pode emitir um pouco de fumo ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isso não afeta a segurança do seu aparelho.

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

- 1 Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.

Não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.

2 Coloque o prato frito na panela.

Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

O aparelho sem óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes.

FRITURA COM AR QUENTE

1. Ligue a ficha da rede elétrica a uma tomada com ligação à terra.
2. Retire cuidadosamente a panela da fritadeira de ar quente.
3. Coloque os ingredientes na panela.
4. Deslize a panela de volta para dentro da fritadeira de ar quente. Tenha o cuidado de alinhá-la cuidadosamente com as guias no corpo da fritadeira. **Nunca utilize a panela sem a placa de fritura dentro dela.**

Atenção: Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a panela apenas pela alça.

5. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção «Configurações» neste capítulo).
6. Alguns ingredientes requerem agitação a meio do tempo de preparação (consulte a secção «Configurações» neste

capítulo). Para agitar os ingredientes, retire a panela do aparelho pela pega e agite-a. Em seguida, deslize a panela de volta para dentro da fritadeira de ar quente.

Dica: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, isso significa que terá de definir novamente o temporizador para o tempo de preparação restante após agitar.

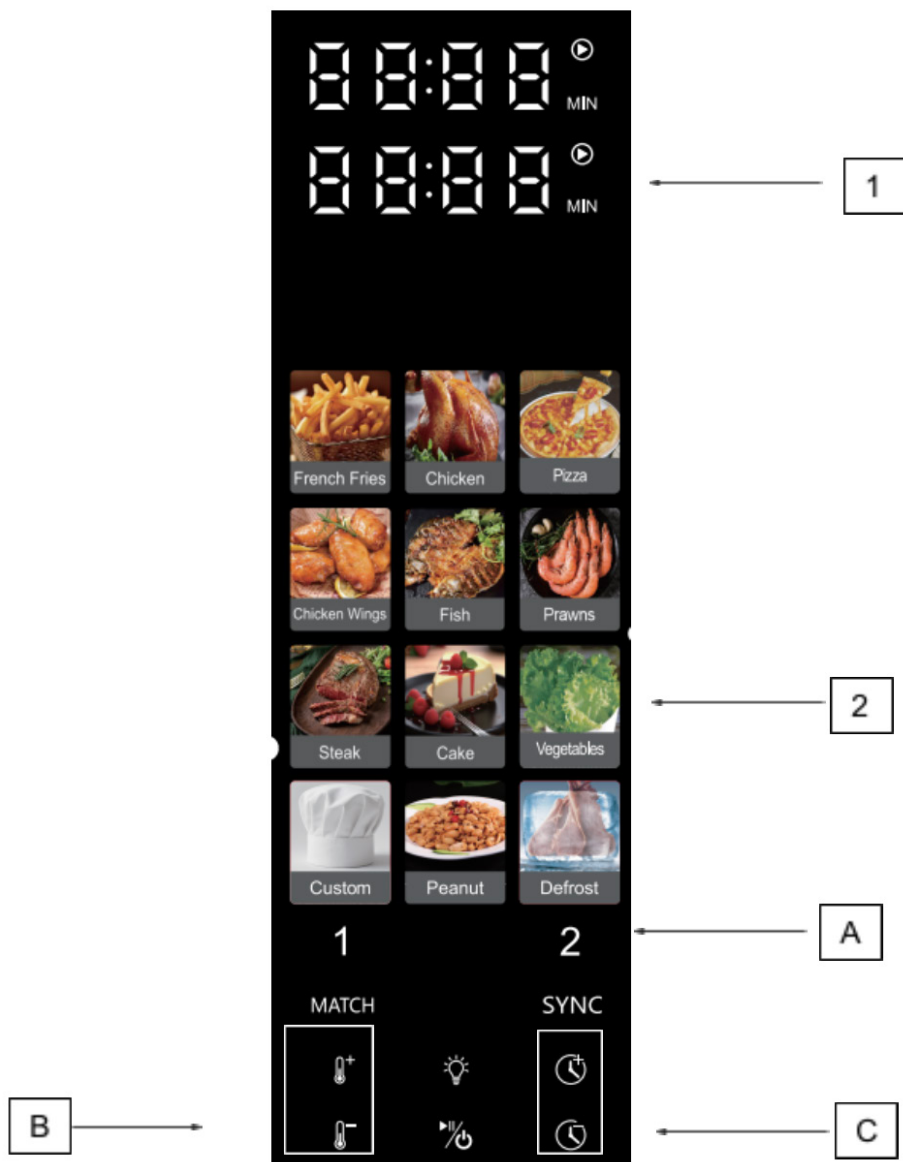
7. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terá decorrido. Retire a panela do aparelho.

Nota: Também pode desligar o aparelho manualmente. Dica: Pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com a sua preferência durante a utilização. As suas configurações serão mantidas por cerca de 10 minutos após retirar a panela do corpo do aparelho.

8. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se ainda não estiverem, basta colocar a panela de volta no aparelho e ajustar o temporizador para mais alguns minutos.

9. Para remover os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a panela da fritadeira de ar quente e coloque-a sobre uma estrutura de teste. **Não vire a placa de fritura de cabeça para baixo com a panela ainda presa a ela, pois qualquer excesso de óleo acumulado no fundo da panela irá escorrer sobre os ingredientes. A panela e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira de ar quente, pode haver saída de vapor da panela.**

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



1. Retire os recipientes de fritura do aparelho pelas pegas.
2. Insira o filtro.
3. Empurre os recipientes de fritura de volta para dentro do aparelho. Eles devem encaixar no lugar.
4. Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.
5. Pressione o botão «  » para ligar o aparelho.
6. Use os botões «A» para selecionar o forno 1 ou 2.
7. Selecione um programa.
8. Recomendamos pré-aquecer o aparelho durante aproximadamente 3 minutos. Para tal, defina a temperatura desejada e o tempo de cozedura para 3 minutos.
9. Pressione o botão «  » para iniciar o processo de cozedura.
10. Após o tempo decorrido, um sinal sonoro é emitido e o aparelho muda para o modo de espera.
11. Retire o recipiente de fritura do aparelho pela pega. Coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
12. Encha os recipientes de fritura com os alimentos desejados.
13. Coloque os recipientes de fritura de volta no aparelho.
14. Ligue novamente o aparelho com o botão «  ».
15. Ative o painel de controlo da fritadeira.
16. Use os botões «A» para selecionar o forno 1 ou 2.
17. Selecione um programa ou defina manualmente o tempo e a temperatura de cozedura.
18. Pressione o botão «  » para iniciar a cozedura.

Se necessário, agite os alimentos a meio do tempo de cozedura. Para isso, puxe o recipiente de fritura pela pega.



SELEÇÃO DO PROGRAMA

Ao pressionar as imagens individuais dos programas, pode escolher entre os vários programas predefinidos.

Após selecionar, pressione novamente o botão “” para iniciar o programa com a hora e a temperatura atuais.

DEFINA A TEMPERATURA

Os botões «B» permitem definir a temperatura individualmente ou ajustar a temperatura predefinida. Pode aumentar ou diminuir a temperatura em 5° utilizando os botões «B». Intervalo de controlo da temperatura: 60°–200°.

TEMPO DE CONFIGURAÇÃO

O botão «C» permite definir a hora individualmente ou ajustar a hora predefinida. Pode aumentar ou diminuir a hora em 1 minuto utilizando os botões «C».

FUNÇÃO DE CORRESPONDÊNCIA

1. Defina a temperatura e o tempo de cozedura desejados para uma das zonas de cozedura.
2. Pressione o botão «MATCH». As configurações são transferidas para o outro forno.
3. Pressione o botão “” para iniciar o processo de cozedura.

FUNÇÃO DE SINCRONIZAÇÃO

Se tiverem sido definidas configurações diferentes para ambas as zonas de cozedura, mas os tempos de cozedura devem terminar ao mesmo tempo:

1. Defina as temperaturas e os tempos de cozedura desejados para ambas as câmaras de cozedura.
2. Toque no botão «SYNC».
3. Pressione o botão “” para iniciar o processo de cozedura.

CONTROLO DE LÂMPADAS

Pressione o botão “” para ligar/desligar a lâmpada. A luz acende e apaga após 30 segundos.

INTERROMPER A OPERAÇÃO

1. A operação é interrompida quando pressiona o botão “” (Pausar/Retomar). Se quiser retomar

operação, pressione novamente o botão 

2. O funcionamento também é interrompido quando retira a bandeja de fritura. O aparelho reinicia no ponto em que foi interrompido quando insere a bandeja de fritura. Tem uma duração aproximada de uma hora.

3. O funcionamento também é interrompido quando se desliga a ficha da tomada; o aparelho reinicia no ponto em que foi interrompido quando se liga a ficha à tomada. Tem uma duração aproximada de uma hora.

LIGAR/DESLIGAR O DISPOSITIVO

1. Ligue o cabo de conexão inserindo a ficha numa tomada com ligação à terra.
2. Assim que os cestos de fritura forem corretamente inseridos no compartimento principal, o indicador de funcionamento acende.
3. Se premir o botão iniciar/pausar «  », o processo de cozedura é iniciado ou pausado.
4. Se pressionar o botão de ligar “  ” durante 3 segundos, o aparelho é ligado. desligue completamente durante o processo de cozedura. «OFF» é exibido no ecrã.
5. A luz «OFF» apaga-se e o ventilador pára de funcionar 20 segundos depois, desligando todo o aparelho.

FUNÇÃO GIRAR A PANELA

É necessário virar a panela da receita, metade do tempo de cozedura, o alarme toca 5 vezes e o visor exibe «virar».

COZINHAS

O aparelho tem duas câmaras de cozedura que podem ser operadas individualmente ou em conjunto. É possível selecionar um programa diferente ou configurações individuais para cada câmara de cozedura. As câmaras de cozedura podem ser sincronizadas com duas funções.

1. MATCH – as configurações de temperatura e tempo de cozedura são idênticas para ambas as câmaras de cozedura
2. SYNC – o tempo de cozedura é sincronizado para que os alimentos fiquem prontos ao mesmo tempo.
3. Para desligar apenas um forno, pressione o botão «A» correspondente (1 ou 2).

Em seguida, mantenha premido o botão «cooking cabinet» (armário de cozedura) até que «  » (armário de cozedura desligado) apareça no visor do selecionado.



NOTA

Antes de cada configuração, selecione o espaço de cozedura adequado utilizando os botões «A» (1 ou 2).

CONFIGURAÇÃO

A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Nota: Tenha em mente que estas configurações são apenas indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes.

Porque a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho.

Retirar brevemente a panela do aparelho durante a fritura com ar quente quase não perturba o processo.

DICAS

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente menor do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, enquanto uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Agitar os ingredientes menores na metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fiquem fritos de forma irregular.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar quente alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é 500 gramas.
- Use massa pré-preparada para preparar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-preparada também requer um tempo de preparação menor do que a massa caseira.
- Coloque uma forma de bolos ou um tabuleiro no cesto da fritadeira de ar quente se quiser assar um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode usar a fritadeira de ar quente para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150 °C por até 10 minutos.

Nota: Acrescente 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar enquanto a fritadeira de ar quente ainda estiver fria. Quando ambas as painéis estiverem a funcionar ao mesmo tempo, prolongue o tempo de funcionamento em 5 minutos.

	Quantidade mínima-máxima (g)	Tempo (min)	Temperatura (C°)	Informações adicionais
Batatas fritas congeladas	200-400	24	200	
Frango	600-800	45	200	
Pizza	100-400	17	180	
Asas de frango	200-600	22	200	
Peixe	200-500	18	200	
Camarão	200-400	16	200	
Bife	100-600	17	200	
Bolo	200-400	18	170	
Legumes	100-400	10	160	
Personalizado DIY	200-500	15	180	
Amendoim	200-400	10	190	
Descongelar	100-500	30	80	

Durante o funcionamento, alguns menus exibirão a mensagem «Virar» acompanhada de um sinal sonoro, indicando que os alimentos no



LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

A panela e o cesto com revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: Retire a panela para deixar a fritadeira de ar quente arrefecer mais rapidamente.

2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

3. Limpe a panela e o cesto com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer resíduo de sujidade.

Dica: Se houver sujidade presa no cesto ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente líquido. Coloque o cesto na panela e deixe a panela e o cesto de molho por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos alimentares.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.

2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, entre em contacto com o centro de assistência autorizado local.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está ligado à tomada	Ligue a ficha principal a uma tomada com ligação à terra.
	Não definiu o temporizador	Defina a tecla do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.

Os ingredientes fritos na fritadeira de ar quente ainda não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Coloque pequenas porções de ingredientes na cesta. Porções menores são fritas de maneira mais uniforme.
	A temperatura definida é baixa	Defina a tecla de temperatura para a configuração de temperatura desejada (consulte a secção «Configurações» no capítulo «Utilização do aparelho»).
	O tempo de preparação é muito curto.	Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário (consulte a secção «Definições» no capítulo «Utilização do aparelho»).
Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparação.	Os ingredientes que ficam por cima ou uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Consulte a secção «Definições» no capítulo «Utilização do aparelho».
Os snacks fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira sem óleo.	Você usou um tipo de lanche que deve ser preparado numa fritadeira tradicional.	Use snacks para forno ou pincele um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a panela para dentro do aparelho corretamente.	Há ingredientes demais na cesta.	Não encha o cesto além da indicação MAX.
	O cesto não está colocado corretamente na panela.	Empurre o cesto para dentro da panela até ouvir um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos	Quando frita ingredientes gordurosos na fritadeira sem óleo, uma grande quantidade de óleo irá escorrer para dentro da panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de gordura de utilizações anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na frigideira. Certifique-se de limpar bem a frigideira após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira sem óleo.	Não utilizou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
	Não enxaguou bem os palitos de batata antes de os fritar.	Enxágue bem os palitos de batata para remover o amido da parte externa dos palitos.
As batatas fritas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira de ar quente.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata em pedaços menores para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante.



PT

Eliminação correta deste produto

Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem recolher este produto para uma reciclagem segura do ponto de vista ambiental.

FRYFIT TOWER 12L WIFI

ORIFRYTOWER12L



BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN, UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:

- 1. Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;**
- 2. Bauernhäuser;**
- 3. Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder den Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, auch solche, die nicht zu den Funktionsflächen gehören, können hohe Temperaturen erreichen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden, und es sind Hitzeschutzvorrichtungen wie Handschuhe oder Ähnliches zu verwenden. Oberflächen, die nicht zu den vorgesehenen Griffflächen gehören, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden dürfen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen platzieren.
11. Beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die

Steckdose. Zum Trennen der Verbindung schalten Sie alle Bedienelemente auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

EINLEITUNG

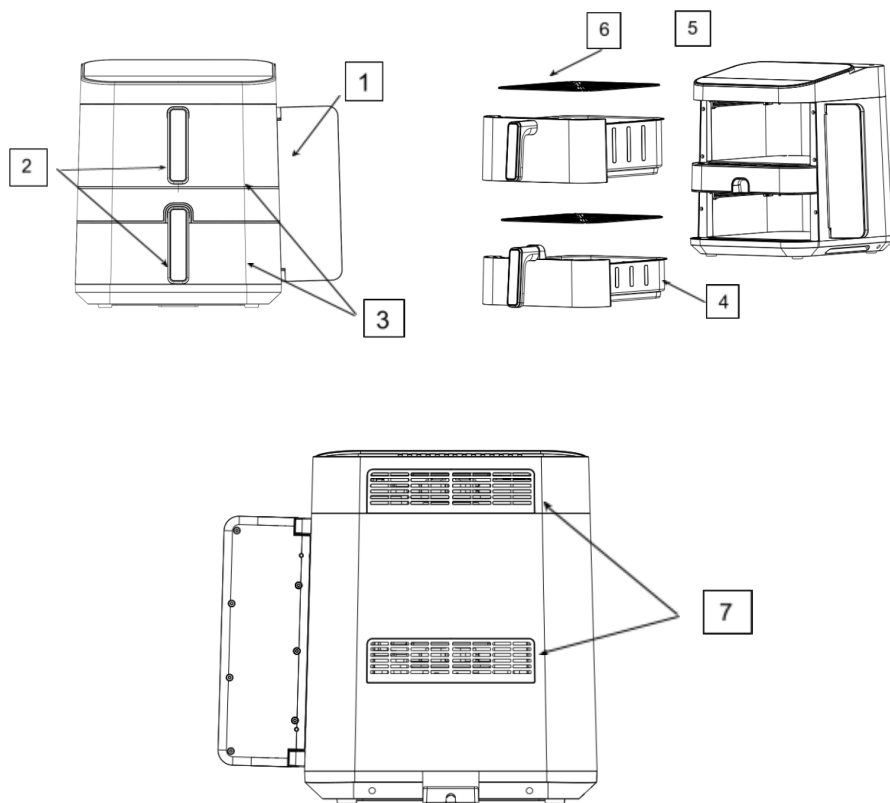
Diese Heißluftfritteuse bietet Ihnen eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem oberen Grill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

TECHNISCHE DATEN

- Spannung: 220–240 V~ 50 Hz
- Leistung: 2800 W
- Fassungsvermögen: 7 l + 5 l
- Einstellbare Temperatur: Heißluftfritteuse 60 °C–200 °C,
- Timer (0–60 Min.)

WICHTIG

1. Bedienfeld
2. Griff
3. Topfdeckel
4. 5-Liter-Topf
5. 7-Liter-Topf
6. Backblech
7. Luftauslass



GEFAHR

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht ab.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

WARNUNG

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an unbefugte Personen, um beschädigte Hauptkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen



DE

Zwecke.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Heißluftfrittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch vollständig verschwunden ist, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.



MODE



VORSICHT

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es kann in Umgebungen wie Personal-Küchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen sicher verwendet werden. Es kann für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen vorgesehen sein.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts, bei gewerblicher oder semigewerblicher Nutzung oder bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für entstandene Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um abzukühlen, damit es sicher angefasst und gereinigt werden kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Bratpfanne und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.



VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

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

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

2 Die Bratpfanne in den Topf stellen.

Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Der ölfreie Mixer kann eine Vielzahl von Zutaten verarbeiten.

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.

2. Nehmen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.

3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.

4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse. Achten Sie dabei darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten. **Verwenden Sie den Topf niemals ohne die Frittierplatte darin.**

Achtung: Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff fest ().

5. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

6. Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit einmal geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in dieser

Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Heißluftfritteuse zurück.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt der Timer-Signalton, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät heraus.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Tipp: Sie können die Temperatur oder die Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen bleiben nach dem Herausnehmen des Topfes aus dem Gehäuse etwa 10 Minuten lang gespeichert.

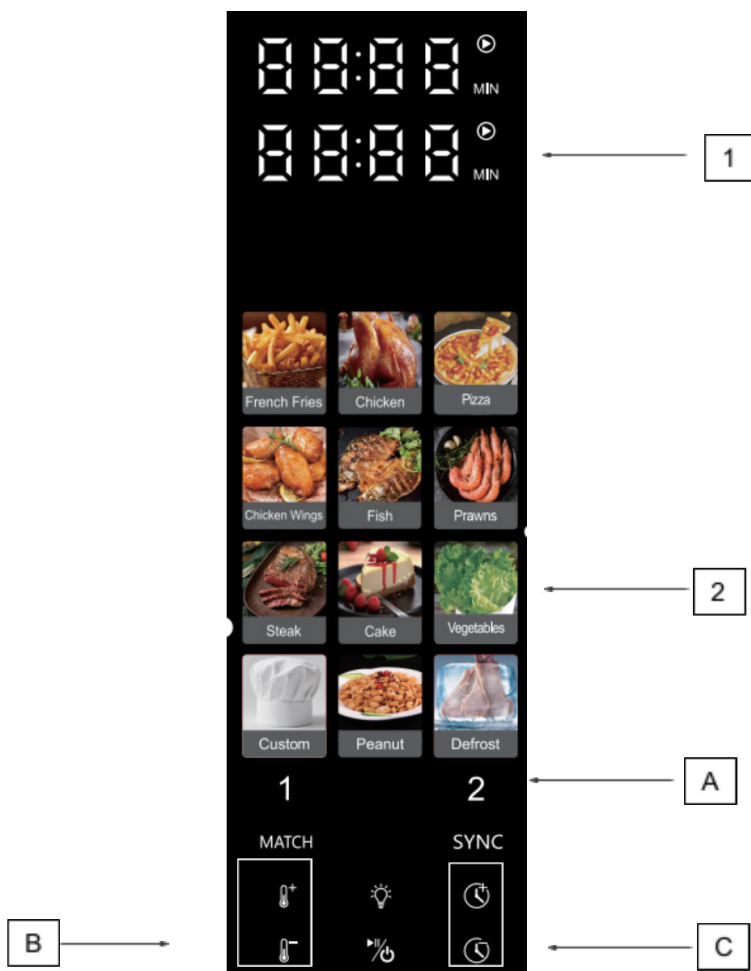


DE

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf das Abtropfgitter. **Drehen Sie die Frittierplatte nicht um, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes gesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD



1. Ziehen Sie die Frittierbehälter an den Griffen aus dem Gerät heraus.
 2. Setzen Sie den Siebeinsatz ein.
 3. Schieben Sie die Bratbehälter wieder in das Gerät. Sie müssen einrasten.
 4. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose an.
 5. Drücken Sie die Taste  , um das Gerät einzuschalten.
 6. Wählen Sie mit den Tasten „A“ den Garraum 1 oder 2 aus.
 7. Wählen Sie ein Programm aus.
 8. Wir empfehlen, das Gerät ca. 3 Minuten vorzuheizen. Stellen Sie dazu die gewünschte Temperatur und die Garzeit auf 3 Minuten ein.
 9. Drücken Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten.
 10. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
 11. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät heraus. Stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 12. Füllen Sie die Frittierbehälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
 13. Schieben Sie die Bratbehälter wieder in das Gerät.
 14. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  wieder ein.
 15. Aktivieren Sie das Bedienfeld der Fritteuse.
 16. Wählen Sie mit den Tasten „A“ den Garraum 1 oder 2 aus.
 17. Wählen Sie ein Programm aus oder stellen Sie die Garzeit und Temperatur manuell ein.
 18. Drücken Sie die Taste  , um den Garvorgang zu starten.
- Schütteln Sie die Speisen gegebenenfalls nach der Hälfte der Garzeit. Ziehen Sie dazu den Bratbehälter am Griff heraus.



PROGRAMMAUSWAHL

Durch Drücken der einzelnen Programmbilder können Sie zwischen den verschiedenen voreingestellten Programmen wählen.

Nach der Auswahl drücken Sie erneut die Taste „“, um das Programm mit der aktuellen Uhrzeit und Temperatur zu starten.

TEMPERATUR EINSTELLEN

Mit den „B“-Tasten können Sie die Temperatur individuell einstellen oder die voreingestellte Temperatur anpassen. Mit den „B“-Tasten können Sie die Temperatur um jeweils 5 °C erhöhen oder verringern. Temperaturregelungsbereich: 60 °C bis 200 °C.

ZEIT EINSTELLEN

Mit der Taste „C“ können Sie die Zeit individuell einstellen oder die voreingestellte Zeit anpassen. Mit den Tasten „C“ können Sie die Zeit um jeweils 1 Minute erhöhen oder verringern.

MATCH-FUNKTION

1. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit für eine der Kochzonen ein.
2. Drücken Sie die Taste „MATCH“. Die Einstellungen werden auf den anderen Garraum übertragen.
3. Drücken Sie die Taste „“, um den Garvorgang zu starten.

SYNC-FUNKTION

Wenn für beide Kochzonen unterschiedliche Einstellungen vorgenommen wurden, die Garzeiten jedoch gleichzeitig enden sollen:

1. Stellen Sie die gewünschten Temperaturen und Garzeiten für beide Garräume ein.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche „SYNC“.
3. Drücken Sie die Taste „“, um den Garvorgang zu starten.

LAMPENSTEUERUNG

Drücken Sie die Taste „“, um die Lampe ein- und auszuschalten. Das Licht

schaltet sich ein und nach

30 Sekunden.

UNTERBRECHUNG DES BETRIEBS

1. Der Betrieb wird unterbrochen, wenn Sie die Taste „  “ drücken. Wenn Sie den Betrieb fortsetzen möchten,

Betrieb, drücken Sie erneut die Taste „  “.

2. Der Betrieb wird auch unterbrochen, wenn Sie die Frittierwanne herausziehen. Das Gerät startet an der Stelle, an der es unterbrochen wurde, neu, wenn Sie die Frittierwanne wieder einsetzen. Es dauert etwa eine Stunde.

3. Der Betrieb wird auch unterbrochen, wenn Sie den Netzstecker ziehen. Das Gerät startet an der Stelle, an der es unterbrochen wurde, neu, wenn Sie den Netzstecker wieder einstecken. Es dauert etwa eine Stunde.

EIN-/AUSSCHALTEN DES GERÄTS

1. Schließen Sie das Verbindungskabel an, indem Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.

2. Sobald die Frittierkörbe korrekt in das Hauptgehäuse eingesetzt wurden, leuchtet die Betriebsanzeige auf.

3. Wenn Sie die Start-/Pause-Taste „  “ drücken, wird der Garvorgang gestartet oder angehalten.

4. Wenn Sie die Einschalttaste „  “ 3 Sekunden lang drücken, wird das Gerät eingeschaltet.

Während des Garvorgangs vollständig ausgeschaltet. Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt.

5. Die „OFF“-Anzeige erlischt, der Ventilator schaltet sich 20 Sekunden später aus und das gesamte Gerät wird ausgeschaltet.

DREHEN SIE DIE TOPF-FUNKTION

Den Topf des Rezepts umdrehen, nach der Hälfte der Garzeit ertönt der Summer 5, auf dem Display erscheint „Umdrehen“.

KOCHRÄUME

Das Gerät verfügt über zwei Garräume, die einzeln oder zusammen betrieben werden können. Für jeden Garraum kann ein anderes Programm oder individuelle Einstellungen ausgewählt werden. Die Garräume können mit zwei Funktionen synchronisiert werden.

1. MATCH – Temperatur- und Garzeit-Einstellungen sind für beide Garräume identisch.

2. SYNC – Die Garzeit wird synchronisiert, sodass alle Speisen gleichzeitig fertig sind.



3. Um nur einen Garraum auszuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste „A“ (1 oder 2).

Halten Sie dann die Taste „Garkammer“ gedrückt, bis „“ auf dem Display des ausgewählten Geräts erscheint.

HINWEIS

Wählen Sie vor jeder Einstellung mit den Tasten „A“ (1 oder 2) den entsprechenden Garraum aus.

EINSTELLUNG

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

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da Zutaten sich hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die optimale Einstellung für Ihre Zutaten übernehmen.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt.

Das kurze Herausziehen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens stört den Vorgang kaum.

TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, damit sie knusprig werden. Braten Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 150 °C und eine Dauer von maximal 10 Minuten ein.

Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist. Wenn beide Pfannen gleichzeitig in Betrieb sind, verlängern Sie bitte die Betriebszeit um 5 Minuten.

	Min-Max-Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Zusätzliche Informationen
Tiefgefrorene Pommes frites	200-400	24	200	
Huhn	600-800	45	200	
Pizza	100-400	17	180	
Hähnchenflügel	200-600	22	200	
Fisch	200-500	18	200	
Garnele	200-400	16	200	
Steak	100-600	17	200	
Kuchen	200-400	18	170	
Gemüse	100-400	10	160	
Individuelles DIY	200-500	15	180	
Erdnuss	200-400	10	190	
Auftauen	100-500	30	80	

Während des Betriebs zeigen einige Menüs die Meldung „Turn“ (Wenden) zusammen mit einem Signalton an, um darauf hinzuweisen, dass das Essen im

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und der Korb mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallküchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

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

Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Zur Entfernung von hartnäckigen Verschmutzungen können Sie einen Fettlöser verwenden.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Topfes haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

GARANTIE UND SERVICE

Wenn Sie Hilfe oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicecenter.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Hauptstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer-Schalter auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.

Die mit der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind noch nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen der Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder nebeneinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig im Topf platziert.	Drücken Sie den Korb in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse braten, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettrückstände aus der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Achten Sie darauf, die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelsticks gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Sticks zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt vom Öl- und Wassergehalt der Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen gut zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Rücknahmesysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dort kann dieses Produkt umweltgerecht recycelt werden.

FRYFIT TOWER 12 L WIFI

TORRE DE COCCIÓN ORIFRY 12 L



SI US PLAU, LLEGIU AQUEST MANUAL ATENTAMENT ABANS D'UTILITZAR L'APARELL I GARDEU-LO PER A FUTURES REFERÈNCIES.

GUARDEU AQUESTES INSTRUCCIONS

Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en llars i aplicacions similars com ara:

- 1. Àrees de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;**
- 2. Cases de pagès;**
- 3. Per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;**

MESURES DE SEGURETAT IMPORTANTS

Quan utilitzeu aparells elèctrics, sempre s'han de seguir precaucions de seguretat bàsiques incloent les següents:

1. Llegiu totes les instruccions.
2. No toqueu superfícies calentes.
3. Per protegir contra descàrregues elèctriques, no submergiu el cable, els endolls o la base en aigua o altres líquids.
4. **ADVERTÈNCIA:** Aquest aparell elèctric conté una funció de calefacció. Les superfícies, també diferents de les superfícies funcionals, poden desenvolupar temperatures altes. Com que les temperatures són percebudes de manera diferent per diferents persones, aquest equip s'ha d'utilitzar amb PRECAUCIÓ. L'equip només s'ha de tocar a les nanses i superfícies de subjecció previstes, i utilitzar protecció contra la calor com guants o similar. Les superfícies diferents de les superfícies de subjecció previstes han d'obtenir prou temps per refredar-se abans de ser tocades.
5. Desconnecteu de l'endoll quan no s'utilitzi i abans de netejar. Deixeu refredar abans de posar o treure parts.
6. Tipus Y: Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser reemplaçat pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades similars per evitar un perill.
7. L'ús d'accessoris no recomanats pel fabricant de l'aparell pot causar lesions.
8. No utilitzeu a l'exterior.
9. No deixeu que el cable pengi sobre la vora de la taula o el taulell, o toqui superfícies calentes.
10. No col·loqueu sobre o prop d'un cremador de gas o elèctric calent, o en un forn escalfat.
11. S'ha d'utilitzar precaució extrema quan es mogui un aparell que contingui oli calent o altres líquids calents.
12. Connecteu sempre primer l'endoll a l'aparell, després connecteu el cable a l'endoll de paret. Per desconnectar, gireu qualsevol control a "apagat", després retireu l'endoll de l'endoll de paret.
13. No utilitzeu l'aparell per a cap ús diferent del previst.

14. Aquest aparell pot ser utilitzat per nens de 8 anys en endavant i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement si se'ls ha donat supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills implicats. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser fets per nens tret que tinguin més de 8 anys i estiguin supervisats.

15. Mantingueu l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.

16. Els aparells no estan destinats a ser operats mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.

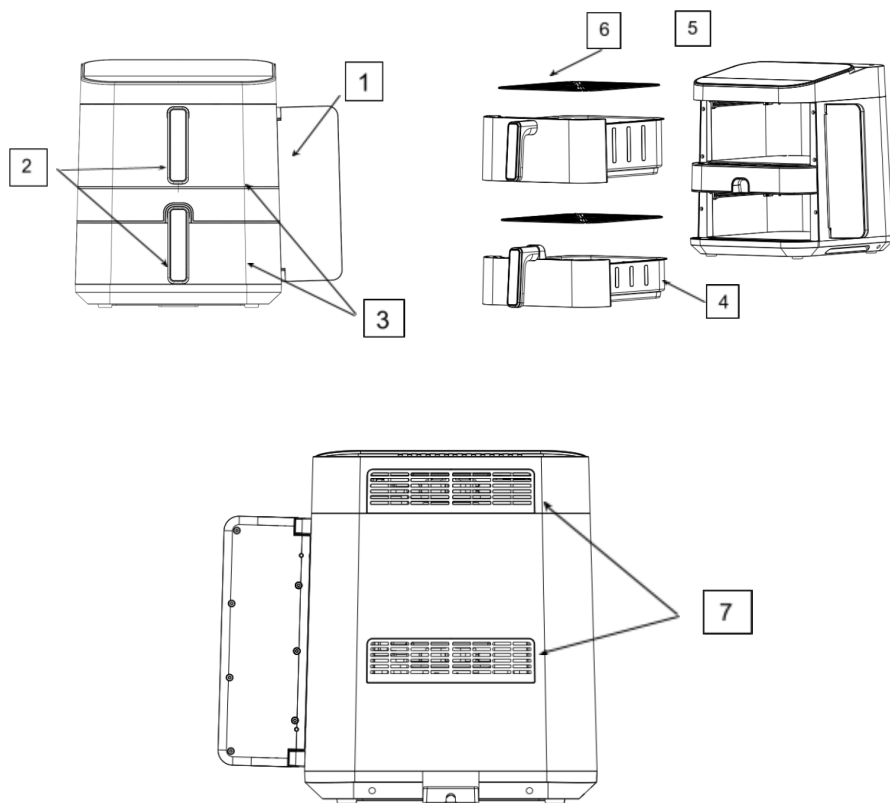
INTRODUCCIÓ

Aquesta fregidora d'aire calent proporciona una manera fàcil i saludable de preparar els vostres ingredients favorits. Mitjançant l'ús de circulació d'aire calent ràpid i una graella superior, és capaç de fer nombrosos plats. La millor part és que la fregidora d'aire calent escalfa els aliments en totes les direccions i la majoria dels ingredients no necessiten cap oli.

DADES TÈCNIQUES

- Voltatge: 220-240V~ 50Hz
- Potència: 2800W
- Capacitat: 7L+5L
- Temperatura ajustable: Fregidora d'aire 60°C-200°C
- Temporitzador (0-60min)

1. Panell de control
2. Nansa
3. Tapa de l'olla
4. Olla de 5L
5. Olla de 7L
6. Safata de coccio
7. Sortida d'aire



PERILL

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens de 8 anys en endavant i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement si se'ls ha donat supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills implicats. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser fets per nens tret que tinguin més de 8 anys i estiguin supervisats.
- Mantingueu l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- Mai submergeiu l'habitatge, que conté components elèctrics i els elements calefactores, en aigua ni l'esbaneu sota l'aixeta.
- No deixeu que entri aigua o cap altre líquid a l'aparell per evitar descàrregues elèctriques.
- Poseu sempre els ingredients a fregir a la cistella, per evitar que entrin en contacte amb els elements calefactores.
- No cobriu l'entrada d'aire i les obertures de sortida d'aire mentre l'aparell està funcionant.
- No ompliu l'olla amb oli ja que això pot causar un perill d'incendi.
- Mai toqueu l'interior de l'aparell mentre està funcionant.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell està funcionant.

ADVERTÈNCIA

- Comproveu si el voltatge indicat a l'aparell s'ajusta al voltatge de la xarxa elèctrica local.
- No feu servir l'aparell si l'endoll, el cable d'alimentació o altres peces presenten danys.
- No acudiu a cap persona no autoritzada per substituir o reparar el cable principal danyat.
- Mantingueu el cable d'alimentació allunyat de superfícies calentes.
- No endolliu l'aparell ni utilitzeu el tauler de control amb les mans mullades.
- No col·loqueu l'aparell contra una paret ni contra altres aparells. Deixeu almenys 10 cm d'espai lliure a la part posterior i als laterals, i 10 cm d'espai lliure per sobre de l'aparell. No col·loqueu res a sobre de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell per a cap altre fi que no sigui el descrit en aquest manual.
- No deixeu l'aparell funcionant sense supervisió.
- Durant el fregit amb aire calent, sallibera vapor calent a través de les obertures de sortida d'aire. Mantingueu les mans i la cara a una distància segura del vapor i de les obertures de sortida d'aire. Aneu amb compte també amb el vapor i l'aire calents quan traieu l'olla de l'aparell.

- Qualsevol superfície accessible es pot escalfar durant l'ús.
- Desendol·leu immediatament l'aparell si veieu que en surt fum fosc. Espereu que deixi de sortir fum abans de retirar l'olla de l'aparell.

PRECAUCIÓ

- Assegureu-vos que l'aparell estigui col·locat sobre una superfície horitzontal, anivellada i estable.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic. Pot ser adequat per al seu ús segur en entorns com ara cuines per al personal, granges, motels i altres entorns no residencials. Pot estar destinat a ús per part de clients en hotels, motels, bed and breakfasts i altres entorns residencials.
- Si l'aparell s'utilitza de manera incorrecta o amb finalitats professionals o semiprofessionals, o si no s'utilitza d'acord amb les instruccions del manual de l'usuari, la garantia quedarà invalidada i podrem rebutjar qualsevol responsabilitat pels danys causats.
- Desendol·leu sempre l'aparell quan no l'utilitzeu.
- L'aparell necessita aproximadament 30 minuts per refredar-se i poder-lo manipular o netejar amb seguretat.



MODE



ABANS DEL PRIMER ÚS

1. Traieu tots els materials d'embalatge.
2. Traieu qualsevol adhesiu o etiqueta de l'aparell.
3. Netegeu a fons la placa i l'olla amb aigua calenta, una mica de detergent líquid i una esponja no abrasiva.
4. Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap humit.

Aquesta és una fregidora sense oli que funciona amb aire calent. No ompliu l'olla directament amb oli o greix per fregir.

Avis: Quan s'escalfa la fregidora per primera vegada, podeu emetre un lleuger fum o olor. Això és normal en molts aparells de calefacció. No afecta la seguretat de l'aparell.

PREPARACIÓ PER A L'ÚS

1 Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, horitzontal i anivellada.

No col·loqueu l'aparell sobre superfícies no resistents a la calor.

2 Col·loqueu el plat fregit a l'olla.

No ompliu l'olla amb oli ni cap altre líquid.

No col·loqueu res a sobre de l'aparell, ja que s'interromp el flux d'aire i afecta el resultat del fregit amb aire calent.

La fregidora sense oli pot preparar una gran varietat d'ingredients.

FRIR AMB AIRE CALENT

1. Connecteu l'endoll a una presa de corrent amb connexió a terra.
2. Traieu amb cura l'olla de la fregidora d'aire calent.
3. Poseu els ingredients a l'olla.
4. Torneu a introduir l'olla a la fregidora d'aire calent. Aneu amb compte d'alinear correctament amb les guies del cos de la fregidora. No utilitzeu mai l'olla sense la placa per fregir dins.

Precaució: No toqueu l'olla durant el seu ús ni immediatament després, ja que s'escalfa molt. Agafeu l'olla només per la nansa.

5. Determineu el temps de preparació necessari per a l'ingredient (vegeu la secció «Ajustos» d'aquest capítol).
6. Alguns ingredients s'han de agitar a meitat del temps de preparació (consulteu la secció «Ajustos» en aquest capítol). Per agitar els ingredients, traieu l'olla de l'aparell per la nansa i agiteu-la. A continuació, torneu a introduir l'olla a la fregidora sense oli.

Consell: Si ajusteu el temporitzador a la meitat del temps de preparació, sentireu el xiulet del temporitzador quan hagi agitat els ingredients. Això no obstant, això significa que hauràs de tornar a ajustar el temporitzador al temps de preparació restant després d'agitar.

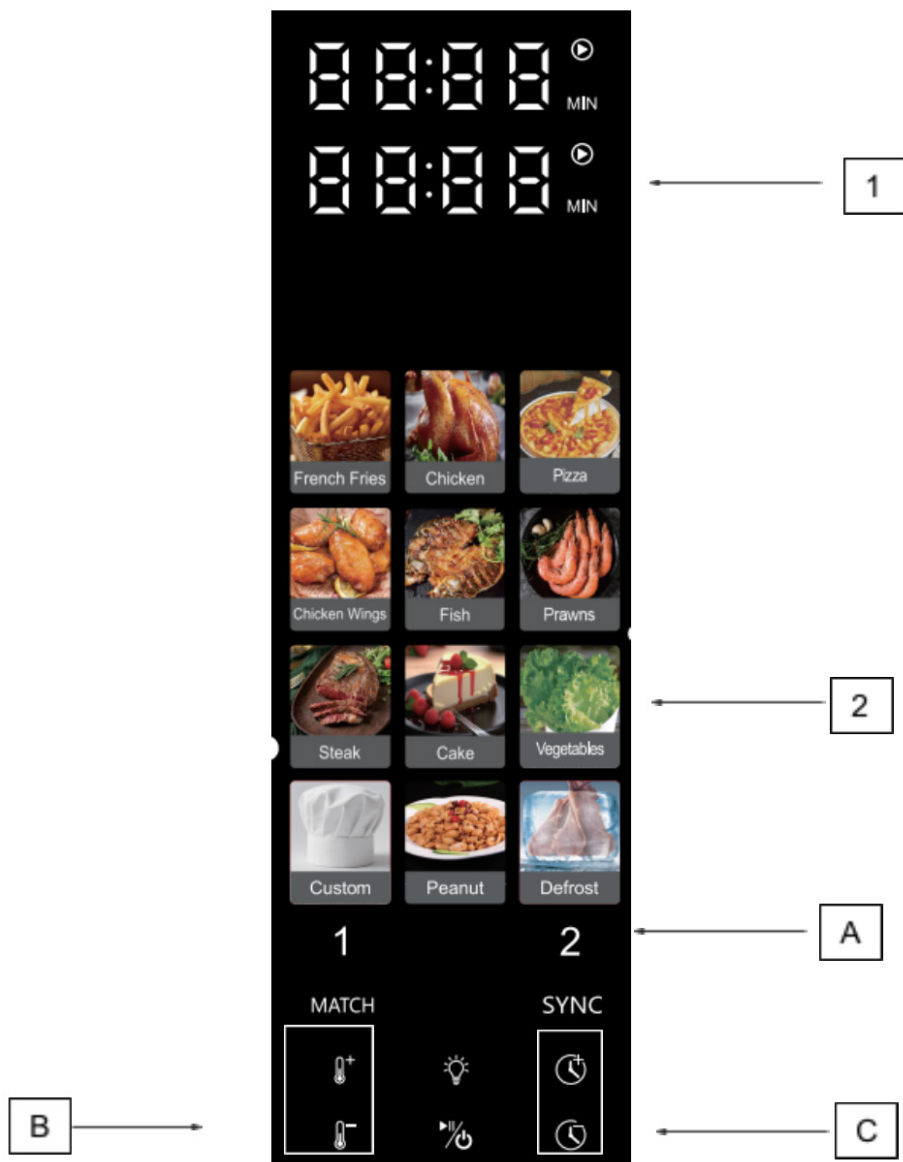
7. Quan soni el temporitzador, haurà transcorregut el temps de preparació establert. Traieu l'olla de l'aparell.

Nota: També podeu apagar manualment l'aparell. Consell: Podeu ajustar la temperatura o el temps segons les vostres preferències durant l'ús. Els ajustaments es mantindran durant uns 10 minuts després de retirar l'olla del cos.

8. Comprova si els ingredients estan llestos. Si encara no ho estan, torneu a introduir l'olla a l'aparell i ajusteu el temporitzador uns minuts més.
9. Per retirar els ingredients (per exemple, les patates fregides), traieu l'olla de la fregidora d'aire calent i col·loqueu-la sobre la reixeta de prova.

No dé la vuelta a la placa de fritura con la olla aún acoplada, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que haya en la freidora, es posible que salga vapor de la olla.

INSTRUCCIONS DEL PANELL DE CONTROL



1. Traieu els recipients per fregir de l'aparell estirant les nanses.
 2. Inseriu el filtre.
 3. Torneu a col·locar els recipients per fregir a l'aparell. Han d'encaixar al seu lloc.
 4. Connecteu l'aparell a una presa de corrent amb connexió a terra correctament instal·lada.
 5. Premeu el botó  per engegar l'aparell.
 6. Utilitzeu els botons «A» per seleccionar l'armari de cocció 1 o 2.
 7. Seleccioneu un programa.
 8. Recomanem escalfar l'aparell durant aproximadament 3 minuts. Per fer-ho, ajusteu la temperatura desitjada i el temps de cocció a 3 minuts.
 9. Premeu el botó  (Cocció automàtica) per iniciar el procés de cocció.
 10. Un cop transcorregut el temps, sona una senyal i l'aparell passa a mode d'espera.
 11. Traieu el recipient per fregir de l'aparell per la nansa. Col·loqueu-lo sobre una superfície resistent a la calor.
 12. Ompliu els recipients per fregir amb els aliments desitjats.
 13. Torneu a introduir els recipients per fregir a l'aparell.
 14. Torneu a engegar l'aparell amb el botó .
 15. Activeu el tauler de control de la fregidora.
 16. Utilitzeu els botons A per seleccionar l'armari de cocció 1 o 2.
 17. Seleccioneu un programa o ajust manualment el temps i la temperatura de cocció.
 18. Premeu el botó  per iniciar la cocció.
- Si cal, agiteu els aliments a meitat del temps de cocció. Per fer-ho, estireu el recipient per fregir per la nansa.

SELECCIÓ DE PROGRAMES

En prémer les imatges dels programes individuals, podeu triar entre els diferents programes preestablerts.

Després de seleccionar, torneu a prémer el botó  per iniciar el programa amb l'hora i la temperatura actuals.

AJUSTAR TEMPERATURA

Els botons B permeten ajustar la temperatura individualment o modificar la temperatura preestablerta. Podeu augmentar o disminuir la temperatura en 5 °C utilitzant els botons «B». Rang de control de temperatura: 60 °C–200 °C.

TEMPS D'AJUST

El botó C permet ajustar l'hora individualment o modificar l'hora preestablerta. Podeu augmentar o disminuir l'hora en intervals d'1 minut utilitzant els botons C.

FUNCIÓ DE COINCIDÈNCIA

1. Ajusteu la temperatura i el temps de cocció desitjats per a una de les zones de cocció.
2. Premeu el botó MATCH. Els ajustaments es transfereixen a l'altre armari de cocció.
3. Premeu el botó  (Cocció lenta) per iniciar el procés de cocció.

FUNCIÓ DE SINCRONITZACIÓ

Si s'han realitzat ajustaments diferents per a ambdues zones de cocció, però els temps de cocció han de finalitzar alhora:

1. Ajusteu les temperatures i els temps de cocció desitjats per a les dues cambres de cocció.
2. Toqueu el botó SYNC.
3. Premeu el botó  (Cocció automàtica) per iniciar el procés de cocció.

CONTROL DE LÀMPADES

Premeu el botó  per engegar i apagar el llum. La llum s'encén i s'apaga després de 30 segons.

INTERRUPT OPERATION

1. L'operació s'interromp quan premeu el botó  Si voleu reprendre-la

Per reprendre l'operació, torneu a prémer el botó 

2. El funcionament també s'interromp quan s'extreu la safata per fregir. L'aparell es reinicia al punt en què es va interrompre quan es torna a inserir la safata per fregir. Té una durada aproximada d'una hora.

3. El funcionament també s'interromp quan es desconnecta l'endoll de la xarxa elèctrica; l'aparell es reinicia al punt en què es va interrompre quan es connecta l'endoll a la xarxa elèctrica. Té una durada aproximada d'una hora.

ENCÈS/APAGAT DEL DISPOSITIU

1. Connecteu el cable de connexió inserint l'endoll en una presa amb connexió a terra.

2. Tan bon punt les cistelles de fregir s'hagin inserit correctament a la carcassa principal, s'encendrà l'indicador de funcionament.

3. Si premeu el botó  d'inici/pausa, s'inicia o es pausa el procés de cocció.

4. Si premeu el botó  d'encesa durant 3 segons, l'aparell s'encén.

Completament apagat durant el procés de cocció. A la pantalla apareix «OFF».

5. La llum OFF s'apaga i el ventilador deixa de funcionar 20 segons després, i tot l'aparell s'apaga.

FUNCIÓ GIRAR L'OLLA

És necessari fer la volta a l'olla de la recepta, a la meitat del temps de cocció, quan soni el timbre 5, la pantalla mostrarà «donar la volta».

SALES DE CUINA

L'aparell té dues càmeres de cocció que poden funcionar individualment o conjuntament. És possible seleccionar un programa diferent o ajustaments individuals per a cada càmera de cocció. Les càmeres de cocció es poden sincronitzar amb dues funcions.

1. MATCH: els ajustaments de temperatura i temps de cocció són idèntics per a les dues cambres de cocció.

2. SYNC: el temps de cocció se sincronitza perquè els aliments estiguin llestos alhora.

3. Per apagar només un forn, premeu el botó «A» corresponent (1 o 2).

A continuació, manteniu premut el botó  «càmera de cocció» fins que aparegui a la pantalla del programa seleccionat.

NOTA

Abans de cada ajustament, seleccioneu l'espai de cocció adequat utilitzant els botons A (1 o 2).

CONFIGURACIÓ

La taula següent us ajudarà a seleccionar els paràmetres bàsics per als ingredients.

Nota: Tingueu en compte que aquests paràmetres són indicatius. Com que els ingredients difereixen en origen, mida, forma i marca, no podem garantir l'ajust òptim per als ingredients.

Perquè la tecnologia Rapid Air reescalfa instantàniament l'aire dins de l'aparell.

Treure breument l'olla de l'aparell durant el fregit amb aire calent gairebé no altera el procés.

CONSELLS

- Els ingredients més petits solen requerir un temps de preparació lleugerament inferior al dels ingredients més grans.
- Una quantitat més gran d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament més llarg, mentre que una menor quantitat d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament més curt.
- Agitar els ingredients més petits a meitat del temps de preparació optimitza el resultat final i pot ajudar a evitar que els ingredients es fregeixin de forma desigual.
- Afegiu-hi una mica d'oli a les patates fresques perquè quedin cruixents. Fregiu els ingredients a la fregidora d'aire calent uns minuts després d'afegir l'oli.
- No prepareu ingredients extremadament grassos, com salsitxes, a la fregidora d'aire calent.
- Els aperitius que es poden preparar al forn també es poden preparar a la fregidora d'aire calent.
- La quantitat òptima per preparar patates fregides cruixents és de 500 grams.
- Utilitza massa preparada per preparar aperitius farcits de forma ràpida i senzilla. La massa preparada també requereix menys temps de preparació que la massa casolana.
- Col·loqueu una safata per enforar o una font per a forn a la cistella de la fregidora d'aire calent si voleu enforar un pastís o una quiche, o si voleu fregir ingredients fràgils o farcits.
- També podeu utilitzar la fregidora d'aire calent per escalfar ingredients. Per escalfar ingredients, ajusteu la temperatura a 150 °C durant un màxim de 10 minuts.

Nota: Afegiu 3 minuts al temps de preparació quan comenci a fregir mentre la fregidora d'aire calent encara està freda. Quan les dues paelles funcionin alhora, prolongueu el temps de funcionament en 5 minuts.

	Quantitat mínima-màxima (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)	Informació addicional
Papes fregides congelades	200-400	24	200	
Pollastre	600-800	45	200	
Pizza	100-400	17	180	
Aletes de pollastre	200-600	22	200	
Peix	200-500	18	200	
Gamba	200-400	16	200	
Filet	100-600	17	200	
Pastís	200-400	18	170	
Verdures	100-400	10	160	
Personalitzat DIY	200-500	15	180	
Cacauet	200-400	10	190	
Descongelar	100-500	30	80	

Durant el funcionament, alguns menús mostraran que cal donar la volta a l'olla «Turn» juntament amb un to d'avis, cosa que indica que els aliments a la

Netegeu l'aparell després de cada ús.

L'olla i el cistell amb revestiment antiadherent. No utilitzeu utensilis de cuina metàl·lics ni productes de neteja abrasius per netejar-los, ja que podrien danyar el revestiment antiadherent.

1. Desendolieu l'aparell de la presa de corrent i deixeu-ho refredar.

Nota: Retireu l'olla perquè la fregidora d'aire calent es refredi més ràpidament.

2. Netegeu l'exterior de l'aparell amb un drap humit.

3. Netegeu l'olla i la cistella amb aigua calenta, una mica de detergent líquid i una esponja no abrasiva. Pots utilitzar un líquid desgreixador per eliminar qualsevol resta de brutícia.

Consell: Si hi ha brutícia adherida a la cistella o al fons de l'olla, ompliu-la amb aigua calenta i una mica de detergent líquid. Col·loqueu la cistella a l'olla i deixeu-la en remull durant uns 10 minuts.

4. Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.

5. Netegeu l'element calefactor amb un raspall de neteja per eliminar qualsevol residu de menjar.

ALMACENAMIENTO

1. Desendolieu l'aparell i deixeu-lo refredar.

2. Assegureu-vos que totes les peces estiguin netes i seques.

GARANTIA I SERVEI

Si necessiteu assistència o informació, o si teniu algun problema, poseu-vos en contacte amb el vostre centre de servei autoritzat local.

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Solució
La fregidora daire calent no funciona.	L'aparell no està endollat.	Endolieu el cable principal en una presa de corrent amb connexió a terra.
	Els ingredients fregits amb la fregidora sense oli encara no estan a punt.	Ajusteu la tecla del temporitzador al temps de preparació desitjat per engegar l'aparell.

Els ingredients es fregeixen de forma desigual a la fregidora sense oli.	La quantitat d'ingredients a la cistella és massa gran.	Poseu quantitats més petites d'ingredients a la cistella. Les quantitats més petites es fregeixen de manera més uniforme.
	Els aperitius fregits no quedin cruixents quan surten de la fregidora sense oli.	Ajusteu la tecla de temperatura a la temperatura desitjada (vegeu la secció «Paràmetres» al capítol «Ús de l'aparell»).
	No puc introduir la bandeja correctament a l'electrodomèstic.	Ajusteu el temporitzador al temps de preparació requerit (vegeu la secció «Ajustos» al capítol «Ús de l'aparell»).
Surt fum blanc de l'aparell.	Alguns tipus d'ingredients s'han de moure a meitat del temps de preparació.	Els ingredients que es troben a sobre o entre ells (per exemple, les patates fregides) s'han de agitar a meitat del temps de preparació. Consulteu la secció «Paràmetres» al capítol «Ús de l'aparell».
Les patates fregides fresques es fregeixen de forma desigual a la fregidora sense oli.	Has fet servir un tipus d'aperitius que s'han de preparar en una fregidora tradicional.	Utilitza aperitius per a forn o unta lleugerament els aperitius amb oli per obtenir un resultat més cruixent.
Les patates fregides acabades de fer no estan cruixents quan surten de la fregidora sense oli.	Hi ha massa ingredients a la cistella.	No ompliu la cistella més enllà de la indicació MAX.
	La cistella no està col·locada correctament a l'olla.	Empenyeu la cistella cap avall dins de l'olla fins que sentiu un clic.
Surt fum blanc de l'aparell.	Estàs preparant ingredients grassos.	Quan fregeixis ingredients grassos a la fregidora sense oli, es vessarà una gran quantitat d'oli a l'olla. L'oli produeix fum blanc i l'olla es pot escalfar més del que és habitual. Això no afecta l'aparell ni el resultat final.
	L'olla encara conté residus de greix d'usos anteriors.	El fum blanc es deu a l'escalfament del greix a la paella. Assegureu-vos de netejar bé la paella després de cada ús.
Les patates fregides fresques es fregeixen de forma desigual a la fregidora sense oli.	No vas utilitzar el tipus de patata adequat.	Utilitza patates fresques i assegura't que es mantinguin fermes durant el fregit.
	No vas esbandir bé els palets de papa abans de fregir-los.	Esbandeix bé els palets de patata per eliminar el midó de la superfície exterior.
Les patates fregides acabades de fer no estan cruixents quan surten de la fregidora sense oli.	La textura cruixent de les patates fregides depèn de la quantitat d'oli i d'aigua que continguin.	Assegureu-vos d'assecar bé els palets de patata abans d'afegir-hi l'oli.
		Talla els palets de patata més petits perquè quedin més cruixents.
		Afegiu-hi una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

Eliminació correcta d'aquest producte



Aquesta marca indica que aquest producte no s'ha de rebutjar juntament amb altres residus domèstics. Per evitar possibles danys al medi ambient o a la salut humana derivats d'una eliminació incontrolada de residus, recicleu-lo de manera responsable per promoure la reutilització sostenible dels recursos materials. Per tornar el dispositiu usat, utilitzeu els sistemes de devolució i recollida o poseu-vos en contacte amb el distribuïdor on va comprar el producte. Ells poden recollir aquest producte per reciclar-lo segur i respectuós amb el medi ambient.



ORIGINAL

WWW.ORIGINALHOME.COM