



ORIGINAL

FRYFIT 10L DUAL WIFI

ORIFRY10L WIFI



USER MANUAL

MANUAL DE USO · MANUALE D'USO · MANUEL DE L'UTILISATEUR
MANUAL DE INSTRUÇÕES · BENUTZERHANDBUCH
MANUAL D'ÚS

CONTENT

INTRODUCTION.....	4
SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
USAGE METHOD	6
SOLUTIONS TO COMMON PROBLEMS.....	12
WIFI CONNECTION DETAILS	13
TECHNICAL SPECIFICATION	14
ENVIRONMENTAL INFORMATION	14



INTRODUCTION

Thanks for Buying This High-quality Air Fryer

- The air fryer is designed to cook your foods quickly and efficiently by using hot air and a high-speed circulation of air.
- With the addition of a top grill, the ingredients are evenly heated from all sides at the same time, reducing the need for excessive oil in most cases.
- With this appliance, you can prepare your favorite dishes effortlessly and enjoy healthier meals.



SAFETY INSTRUCTIONS



Dear users:

Thank you for using the air fryer. May this product bring convenience and health to you and your family.

WARM REMINDER

- To prevent electric shock, do not allow any water or other liquids to enter the appliance.
- Always place the ingredients to be fried in the removable pot to avoid contact with the heating elements.
- Do not obstruct the air inlet and exhaust openings while the appliance is in operation.
- Avoid filling the grill with oil as this may pose a fire hazard.
- Never touch the interior of the appliance while it is in operation.

- Before connecting the appliance, verify that the indicated voltage on the appliance matches the local mains voltage in your country.
- Do not use the appliance if the plug, power cord, or appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced at an authorized service center or by similarly qualified personnel to avoid hazards.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or personnel with similar qualifications to prevent danger.
- This appliance is suitable for use by individuals aged 8 and above, as well as people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience, provided they receive proper supervision, instruction, and understand the associated risks. Children are not allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance should only be performed by children above 8 years old under supervision.
- When the appliance is switched on or cooling down, keep it and its mains cord out of the reach of children.
- Ensure that the mains cord is kept away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always connect the appliance to a grounded wall socket and ensure that the plug is properly inserted.
- The appliance is strictly not designed for utilization with an external timer or a separate remote-control system.
- Avoid placing the appliance on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
- Refrain from positioning the appliance against a wall or other appliances. Maintain a minimum of 10cm space at the back and sides and 10cm at the top of the appliance. Do not place any objects on top of the appliance.
- The appliance should solely be utilized for the purposes outlined in this manual. 19. Do not leave the appliance operating unattended.
- Hot steam is emitted through the air exhaust openings during frying. Keep a safe distance from the steam and exhaust openings to prevent scalding. Take caution when removing the grill from the appliance as hot steam and air may be present.
- The surface beneath the appliance may become hot during use.
- Immediately detach the appliance from the power source if you observe dark smoke emerging from it. Wait until the smoke ceases before removing the grill from the appliance.
- Please refer to the "cleaning" section in the instructions for specific guidance on cleaning surfaces that come into contact with food or oil.
- Be careful that the appliance surface may become hot during use.

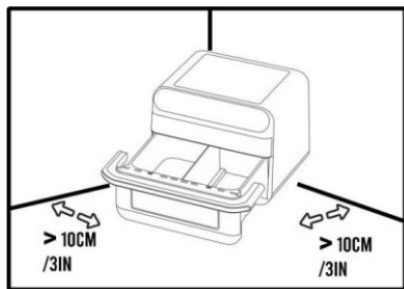
CAUTION

- Ensure that the appliance is placed on a flat, level, and sturdy surface.
- This appliance is designed for regular household usage only. It is not intended for use in settings such as professional kitchens, offices, farms, or other work environments. Additionally, it should not be used by guests in hotels or similar establishments.
- Any improper use or failure to follow the instructions outlined in the user manual will void the



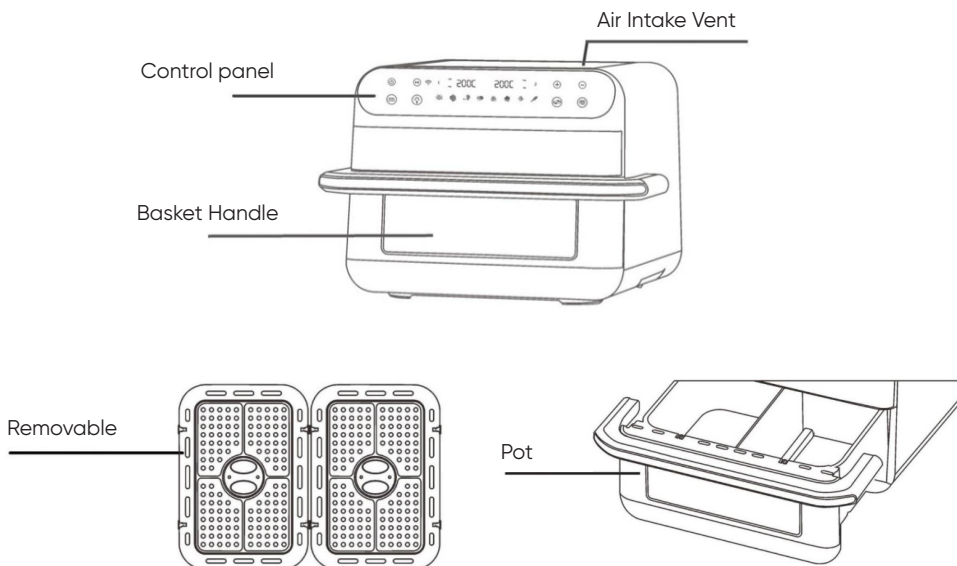
warranty, and the seller will not be held liable for any resulting damages.

- Always remember to unplug the appliance after each use.
- Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning.
- Clear away any burnt remnants from the appliance.



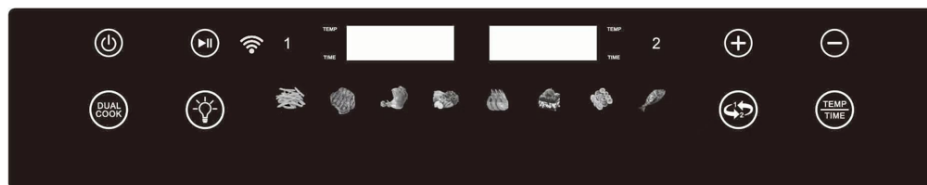
USAGE METHOD

GENERAL DESCRIPTION



NOTE: In order to prevent the ingredients from coming into contact with the heating elements, it is recommended to always place them in the pot before frying

CONTROL PANEL



FUNCTION



French Fries



Shrimp



Steaks/Chops



Cake



Drumstickes



Dried fruit



Vegetables



Fish

OPERATING BUTTONS

Power on: press the button to light the LCD display

Menu Button: press food icon.

Start/Pause: press the preset key to start working. The picture of the selected function will light up (this means this function is working). When I use it if the drawer is pulled out (the frying basket and grill shelf), functions are paused, sliding the drawer back into position will commence operations.

Temperature/Time Control: press  for temperature control, then press + or -, temperature will increase or decrease. Press  again for time control, then press + or -, time will increase or decrease.

1 pot is selected by default when starting up. If you need to use pot 2, press  to switch to pot 2 first, then select the required menu and press  to start the work.

DOUBLE COOKING

Make sure that the "1" and "2" states are selected. First set the parameters of the "1" pot, and then set the parameters of the "2" pot, and the time parameters on both sides can be different.

After setting the parameters, press the  key. When the "1" and "2" pot indicators are lit, the priority start time is the longest. When the pot number button flashes, all the user's actions are only for the corresponding pot. Before the program starts to run, the selected pot number indica-

tor is always flashing, and all user operations are directed to the selected pot.

In the double pot mode, the lights of the two pot numbers "1" and "2" flash at the same time, at this time, select the menu, click the start, pause, end operation, and the two pots will trigger at the same time.

DUAL COOK

Click "DUAL COOK", the button light flashes, turn off this function, the button light is on. (This mode is equivalent to the selection and setting of two POTS at the same time, and the functions of the two POTS and the setting time and temperature are exactly the same.)

Please note that this function should not be constantly active and should be turned off after startup. By pressing the designated key, the function can be enabled. The Dual Cook indicator will both blink and remain steady once the heater and fan are activated.

BEFORE FIRST USE

- Begin by removing all packaging materials from the appliance.
- Take care to remove any stickers or labels from the appliance, with the exception of the rating label.
- Thoroughly clean the removable pot and grill using hot water and a gentle dishwashing soap, making sure to use a non-abrasive sponge. Note: Alternatively, you can choose to clean these parts in the dishwasher.
- Using a damp cloth, wipe both the inside and outside of the appliance.

Prepare to use

- Position the appliance on a stable, flat, and heat-resistant surface.
- Properly insert the pot into the grill.
- Avoid filling the grill with liquids such as oil. Ensure that no objects are placed on top of the appliance, as this can disrupt airflow and impact the air frying process.

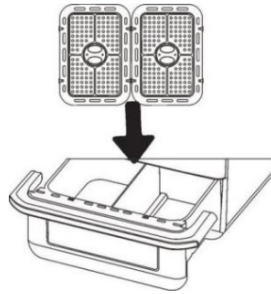
NOTE: When you first start using the air fryer, you may notice a slight odor similar to heating plastic. This is completely normal for new air fryers, as the materials are being heated for the first time. The smell will disappear after using the appliance a few times.

PROGRAM LOGISTICS

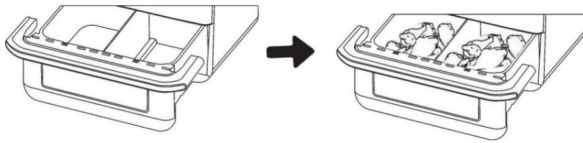
MENÚ	DEFAULT TIME (MIN)	DEFAULT TEMPERATURE °C
French Fries	20	200
Steaks / Chops	15	180
Drumsticks	25	185
Vegetables	12	160
Shrimp	20	160
Cake	25	160
Dried Fruit	8h	55
Fish	15	180

COOKING STEPS

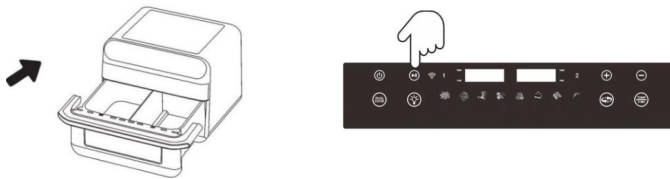
1. Insert the power plug into a socket with proper grounding and place the pot on the grill.



2. Put the ingredients into the pot and switch on the appliance. The removable separator supplied allows you to separate food and launch 2 different preparations in each tray.



3. Put the pot into the right position. Choose the function from the control panel and press  button to start frying.



4. The screen display will show the temperature and remaining working time. The temperature displayed represents the set temperature, while the time displayed indicates the remaining cooking time.



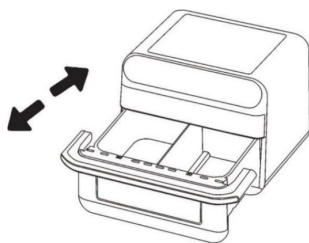


EN

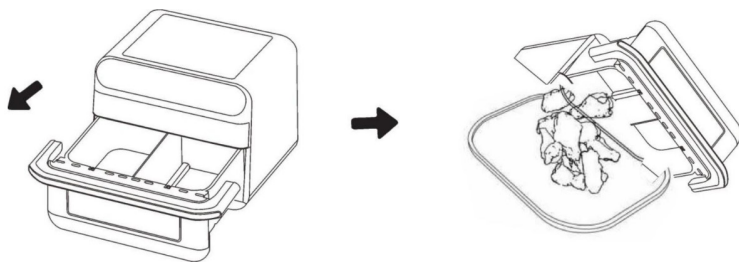
5. When the timer bell rings, it indicates that the cooking is finished. Take out the pot from the appliance and carefully place it on a surface that is resistant to heat



6. Check if the ingredients are prepared. If the ingredients are not prepared yet, smoothly retract the grid into the appliance and allow it to cook for additional minutes.



7. Clear the pot. To extract large or delicate ingredients, employ a pair of tongs to elevate the ingredients from the detachable container.



SETTINGS

In addition to its preset functions, this air fryer can also be used to cook other foods by adjusting the time and temperature settings.

Please note that these settings are provided for reference only. As ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the optimal settings for your specific ingredients.



TIPS

- Smaller ingredients typically have a slightly shorter preparation time compared to larger ingredients.
- More ingredients only result in a slightly longer preparation time, while fewer ingredients only require a slightly shorter preparation time.
- To ensure even frying and optimal results, it is recommended to shake smaller ingredients halfway through the preparation time.
- For a crispy outcome, you can coat fresh potatoes with a small amount of oil before frying them in the Air fryer. It is best to add the oil shortly before frying.
- Avoid preparing excessively greasy ingredients, such as sausages, in the Air fryer.
- Any snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Air fryer.
- Pre-made dough can be used for quick and easy preparation of filled snacks. Additionally, pre-made dough requires less preparation time compared to homemade dough.

Note: Please increase the preheating time by 3 minutes if the appliance is cold before commencing frying.

Home-made Fries

To make homemade fries, please follow the steps below for optimal results:

1. Begin by peeling the potatoes and cutting them into stick-shaped pieces.
2. Place the potato sticks in a pot of water and let them soak for at least 30 minutes. Afterwards, remove them from the water and pat them dry with kitchen paper.
3. In a separate pot, add 1/2 tablespoon of olive oil and coat the potato sticks by mixing them in the pot.
4. Using your fingers or a kitchen utensil, remove the coated potato sticks from the pot, ensuring excess oil is left behind in the pot. Place the sticks in a separate pot that can be easily removed later. Note: It's important not to tilt the pot when transferring all the sticks to the removable pot in one go, as this will prevent excess oil from pooling at the bottom of the grill.
5. Follow the frying instructions provided in this chapter to cook the potato sticks.

CLEANING

It is recommended to clean the appliance thoroughly after each use. Both the grill, basket, and the interior of the appliance are equipped with a non-stick coating, so it is important to avoid using metal utensils or abrasive cleaning materials that could potentially damage the coating.

1. Here are the steps to properly clean the appliance:
2. Unplug the appliance from the power source and allow it to cool down. For faster cooling, you can remove the grill.
3. Gently wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
4. Clean the grill and basket by using hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge. Alternatively, you can also use a dishwasher-safe cleaning liquid to remove any remaining dirt.

Note: The grill and basket can be safely cleaned in a dishwasher.

Remember to always follow the manufacturer’s instructions for the specific cleaning and maintenance requirements of your appliance to ensure its longevity and optimal performance.

One helpful tip for removing stubborn dirt from the removable bowl or bottom of the grill is to fill the grill with hot water and a small amount of dishwashing liquid. Place the removable bowl inside the grill and allow them to soak for about 10 minutes. Afterward, clean the inside of the appliance using hot water and a non-abrasive sponge. To remove any food residues, use a cleaning brush to clean the heating element.

STORAGE

- 1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
- 2. Ensure that all components are clean and completely dry.

SOLUTIONS TO COMMON PROBLEMS

COMMON PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Appliance stops working	The appliance is not currently connected to the mains power supply.	Please insert the mains plug into an ear-thed wall socket.
	It appears that the timer has not been set.	Adjust the timer to the desired preparation time in order to activate the appliance.
The ingredients cooked using the air fryer are not yet fully cooked	The quantity of ingredients in the removable bowl exceeds the recommended capacity.	Please place smaller batches of ingre-dients in the removable bowl, as smaller quantities ensure more even frying.
	The set temperature is cooked using the insufficient. Adjust it to the recommended temperature setting.	The designated preparation time is insufficient. Set the timer to the required preparation duration.
	The preset temperature is too low.	Adjust the temperature to the specified setting.
The ingredients exhibit uneven frying results in the air fryer	Certain categories of ingredients necessitate agitation at the midway point of the prepa-ration time.	Ingredients that are stacked or overlap, such as fries, should be shaken halfway through the preparationprocess.
White smoke is emanating from the appliance	Greasy ingredients put in the appliance.	Ensure meticulous control of the temperature, maintaining it below 80°C, when air frying ingredients with high fat content.

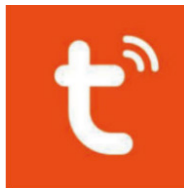
WIFI CONNECTION DETAILS

The Tuya app can be updated from the App store and is adapted to the latest os and Android systems.

- We bear no responsibility for any matter as a result of incompatibility.
- When connecting , make sure the mobile or tablet device is connected to the network you want to set up.
- Make sure your device's WIFI Connection is working properly and can reconnect to your network automatically.
- When connecting for the first time, it is recommended that the air fryer and the mobile phone or tablet you will be at a distance less than one meter from the router. After
- Installation you can place the appliance at up to 50 meters from the router. This distance can be affected by different conditions in the location of the device and by the range of the of the network to which the connection has been made.
- We bear no responsibility for problems caused by the Internet connection, WIFI, Router or other smart devices. please contact the provider for further information.

INSTALL APPLICATION

1. plug in the appliance and press the power button.
2. search for "Tuya" app on Apple store or Google play or scan the QR Code below.
3. Download and install the app on your mobile phone or tablet.
4. The app icon will appear on your phone or tablet screen when the installation is complete.
5. After the installation is complete, the "create Account" process should be performed.



Note: in case the air fryer is not detected by the application: At the standby mode, press the "PR" button continuously for 3 seconds until a "beep" is heard and try again. Only one mobile phone or tablet can be connected to the air fryer. You will be automatically logged out if another user tries to log in at the same time.



To add an appliance, follow the steps below:

- Click on "Add appliance". Click on "continue".
- Select your preference for app access to device location. It is recommended to select "precise" and then "while using the application".
- Click on "Turn on Bluetooth" at the orange exclamation mark "!". Then, click on "Go to setting" and "continue".
- The air fryer will appear on the screen. Click on "Add" to add the air fryer to the application.
- When the appliance has been added, the WIFI name will be displayed and you will
- Be asked to insert the WIFI Password. Click on "Next step".
- Click on "complete". Appliance addition is complete.
- Click on the icons to select the program of your choice.
- Click on "cooking Temperature" to set the temperature.
- Click on "cooking Time" to set the time.

TECHNICAL SPECIFICATION

- Rating: 2800W 220-240V~50/60Hz
- Size: 45.5*36.5*30.5cm
- Capacity: 10L

ENVIRONMENTAL INFORMATION

Directive 2012/ 19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) stipulates that appliances should not be disposed of through regular municipal waste channels.

Instead, old appliances must be collected separately to enhance the recovery and recycling of their constituent materials, thereby minimizing the impact on human health and the environment.

The symbol of a dustbin is universally employed on all products to serve as a reminder of the obligation for separate collection. Consumers are advised to contact their local authorities or dealers to obtain guidance on the proper procedures for discarding their old appliances. If opting for the disposal of old equipment, it is imperative to neutralize potential hazards by disconnecting the power cable flush with the device.



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	18
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	18
MODO DE USO	20
SOLUCIONES A PROBLEMAS COMUNES	26
DETALLES DE LA CONEXIÓN WIFI.....	27
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	28
INFORMACIÓN INHERENTE AL MEDIOAMBIENTE	28

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad

- La freidora de aire está diseñada para cocinar sus alimentos de manera rápida y eficiente utilizando aire caliente y una circulación de aire a alta velocidad.
- Con la incorporación de una parrilla superior, los ingredientes se calientan uniformemente por todos los lados al mismo tiempo, lo que reduce la necesidad de utilizar una cantidad excesiva de aceite en la mayoría de los casos.
- Con este aparato, puede preparar sus platos favoritos sin esfuerzo y disfrutar de comidas más saludables.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Estimados usuarios:

Gracias por utilizar la freidora de aire. Deseamos que este producto le brinde comodidad y salud a usted y a su familia.

RECORDATORIO IMPORTANTE

- Para evitar descargas eléctricas, no permita que entre agua ni otros líquidos en el aparato.
- Coloque siempre los ingredientes que desee freír en la cubeta extraíble para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- No obstruya las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- Evite llenar la parrilla con aceite ya que esto puede suponer peligro de incendio.

- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Antes de conectar el aparato, verifique que su voltaje indicado coincida con el voltaje de la red eléctrica local de su país.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar en un centro de servicio autorizado o por personal debidamente calificado para evitar peligros.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o personal con cualificación similar para evitar peligros.
- Este aparato es apto para su uso por personas de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia, siempre que reciban la supervisión e instrucciones adecuadas y comprendan los riesgos asociados. No se permite que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento deben realizarse únicamente por niños mayores de 8 años bajo supervisión.
- Mientras el aparato esté encendido o en proceso de enfriamiento, manténgalo, junto con su cable de alimentación, fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el cable de alimentación se mantenga alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte siempre el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra y asegúrese de que el enchufe esté correctamente insertado.
- El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Evite colocar el aparato sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles o cortinas.
- Evite colocar el aparato contra la pared y contra otros electrodomésticos. Mantenga un espacio mínimo de 10 cm en la parte trasera y los laterales, y 10 cm en la parte superior del aparato. • No coloque ningún objeto encima del aparato.
- El aparato debe utilizarse únicamente para los fines descritos en este manual. 19. No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Durante la fritura, se emite vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire. Mantenga una distancia segura del vapor y las aberturas de escape para evitar quemaduras. Tenga cuidado al retirar la parrilla del aparato, ya que puede haber vapor y aire caliente presentes.
- La superficie por debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
- Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación si observa humo oscuro saliendo de este. Espere a que el humo desaparezca antes de retirar la parrilla del aparato.
- Consulte la sección «limpieza» en las instrucciones para obtener indicaciones específicas sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite.
- Tenga cuidado, ya que la superficie del aparato puede calentarse durante el uso.

PRECAUCIÓN

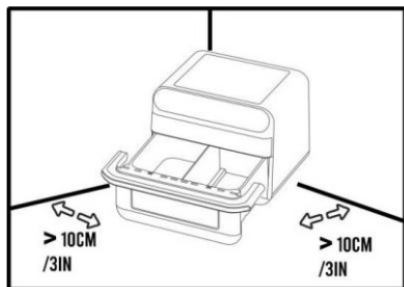
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie plana, nivelada y resistente.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico habitual. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas profesionales, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Además, no debe ser utilizado por huéspedes en hoteles o establecimientos similares.
- Cualquier uso indebido o el incumplimiento de las instrucciones descritas en el manual de usu-



ES

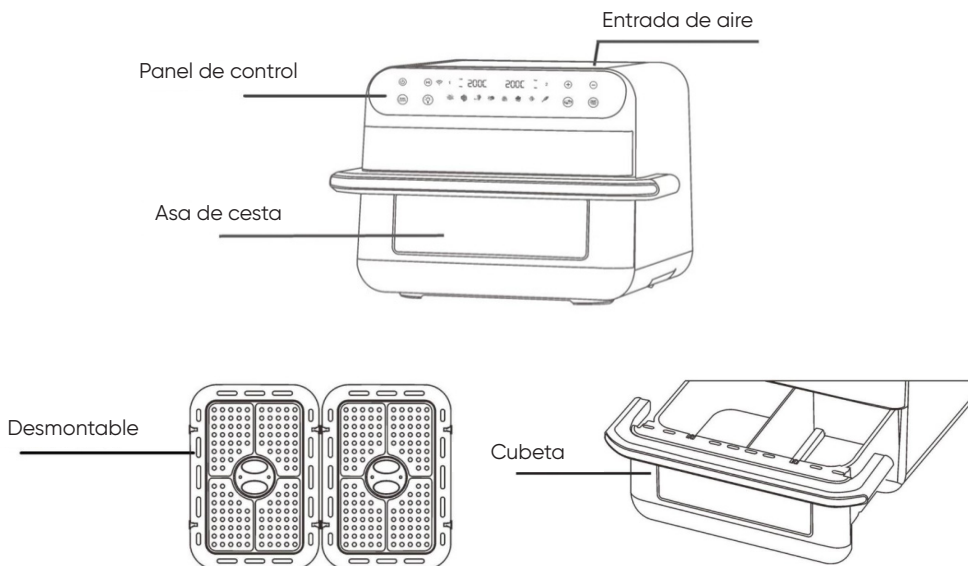
ario anulará la garantía, y el vendedor no se hará responsable de los daños resultantes.

- Recuerde siempre desenchufar el aparato después de cada uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Limpie cualquier resto quemado del aparato.

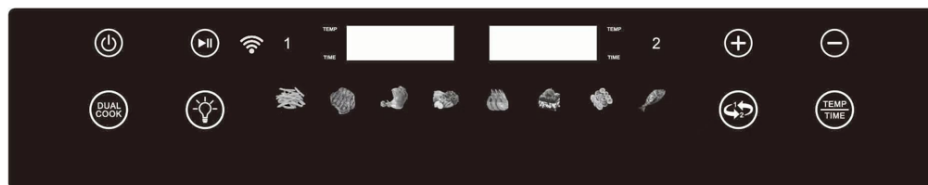


MODO DE USO

DESCRIPCIÓN GENERAL



NOTA: Para evitar que los ingredientes entren en contacto con los elementos calefactores, se recomienda colocarlos siempre en la cubeta antes de freír.



FUNCIONAMIENTO



Patatas fritas



Gambas



Filetes/Chuletas



Pastel



Baquetas



Fruta seca



Verduras



Pescado

BOTONES DE MANEJO

Encendido: Presione el botón para encender la pantalla LCD

Botón de menú: Presione el icono de comida.

Inicio/Pausa: Pulse la tecla de preajuste para comenzar a funcionar. La imagen de la función seleccionada se iluminará (esto indica que dicha función está activa). Cuando el cajón se extrae (la cesta de fritura y la parrilla), las funciones se pausarán; al deslizar el cajón nuevamente a su posición, las operaciones se reanudarán.

Control de temperatura/tiempo: Presione  para controlar la temperatura, luego presione + o -, la temperatura aumentará o disminuirá. Presione nuevamente  para controlar el tiempo, luego presione + o -, el tiempo aumentará o disminuirá.

Al encender, la cubeta 1 se preselecciona por defecto. Si necesita utilizar la cubeta 2, presione  para cambiar primero a la cubeta 2, luego seleccione el menú requerido y presione  para que empiece a funcionar.

COCCIÓN DOBLE

Asegúrese de que los estados «1» y «2» estén seleccionados. Primero configure los parámetros de la cubeta «1», y luego configure los parámetros de la cubeta «2». Los parámetros de tiempo en ambos lados pueden ser diferentes.

Después de configurar los parámetros, presione la tecla . Cuando los indicadores de las cubetas «1» y «2» están iluminados, el tiempo de inicio prioritario es el más largo. Cuando el botón del número de cubeta parpadea, todas las acciones del usuario se aplican únicamente a la cubeta correspondiente. Antes de que el programa comience a ejecutarse, el indicador del número de cubeta seleccionado parpadeará continuamente, y todas las operaciones del usuario estarán dirigidas a la cubeta seleccionada.

En el modo de doble cubeta, las luces de los números de las cubetas «1» y «2» parpadean al mismo tiempo. En este momento, al seleccionar el menú, pulsar iniciar, pausar o finalizar la operación, ambos recipientes se activarán simultáneamente.

DOBLE COCCIÓN

Haga clic en «DOBLE COCCIÓN» (DUAL COOK), la luz del botón parpadeará, apague esta función, la luz del botón se encenderá. (Este modo es equivalente a la selección y configuración de dos CUBETAS al mismo tiempo, y las funciones de los dos CUBETAS y el tiempo y la temperatura de configuración son exactamente las mismas).

Tenga en cuenta que esta función no debe permanecer activa de forma continua y debe desactivarse después de la puesta en marcha. Al presionar la tecla designada, la función se activará. El indicador de Doble Cocción parpadeará y permanecerá fijo una vez que el calentador y el ventilador estén activados.

ANTES DEL PRIMER USO

- Comience retirando todos los materiales de embalaje del aparato.
- Asegúrese de retirar cualquier pegatina o etiqueta del aparato, con la excepción de la etiqueta de especificaciones.
- Limpie a fondo la cubeta extraíble y la parrilla con agua caliente y un jabón suave para vajilla, utilizando una esponja no abrasiva. Nota: Alternativamente, puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.
- Pase un paño húmedo tanto por el interior como por el exterior del aparato.

Preparación para el uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
- Inserte correctamente la cubeta en la parrilla.
- Evite llenar la parrilla con líquidos como aceite. Asegúrese de que no haya objetos colocados sobre el aparato, ya que esto puede interrumpir el flujo de aire y afectar el proceso de fritura por aire.

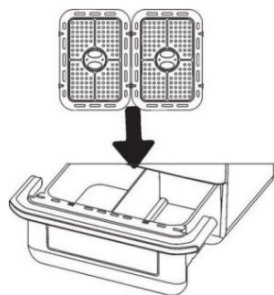
NOTA: Cuando comience a utilizar la freidora de aire por primera vez, es posible que note un ligero olor similar al plástico calentado. Esto es completamente normal en las freidoras de aire nuevas, ya que los materiales se calientan por primera vez. El olor desaparecerá después de utilizar el aparato unas cuantas veces.

LOGÍSTICA DEL PROGRAMA

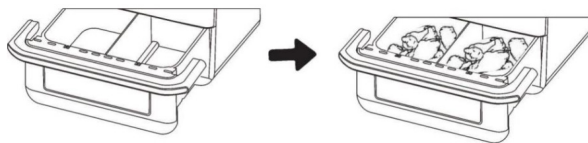
MENÚ	TIEMPO PREDETERMINADO (MIN)	TEMPERAT. PREDET °C
Patatas fritas	20	200
Filetes/Chuletas	15	180
Muslos de pollo	25	185
Verduras	12	160
Gambas	20	160
Pastel	25	160
Fruta seca	8h	55
Pescado	15	180

PASOS DE COCCIÓN

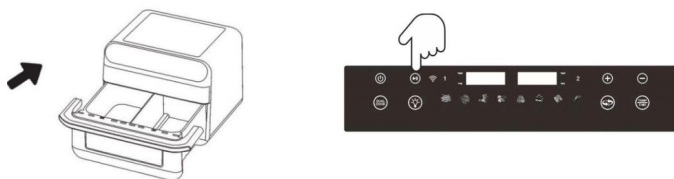
1. Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada y coloque la cubeta sobre la parrilla.



2. Coloque los ingredientes en la cubeta y encienda el aparato. El separador extraíble suministrado le permite separar los alimentos y realizar dos preparaciones diferentes en cada bandeja.



3. Ajuste la cubeta en la posición correcta. Seleccione la función desde el panel de control y presione el botón  para comenzar a freír.



4. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo restante de funcionamiento. La temperatura que aparece representa la temperatura configurada, mientras que el tiempo indicado corresponde al tiempo de cocción restante.



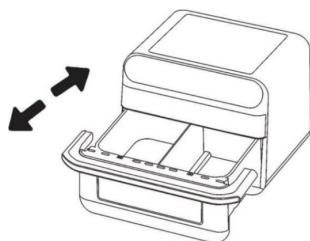


ES

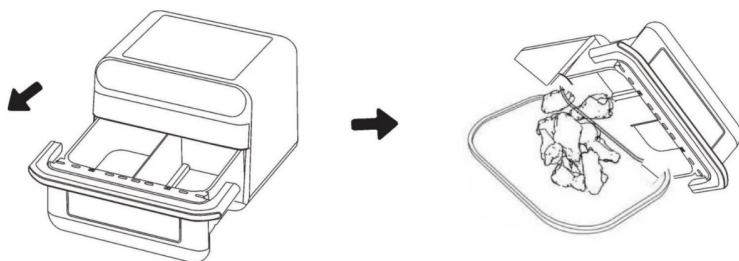
5. Cuando suene el temporizador, esto indicará que la cocción ha finalizado. Saque la cubeta del aparato y colóquela con cuidado sobre una superficie resistente al calor.



6. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están preparados, retraiga suavemente la parrilla dentro del aparato y deje cocinar durante minutos más.



7. Limpie la cubeta. Para extraer ingredientes grandes o delicados, utilice un par de pinzas para levantar los ingredientes de la cubeta desmontable.



AJUSTES

Además de sus funciones preestablecidas, esta freidora de aire también puede utilizarse para cocinar otros alimentos ajustando los parámetros de tiempo y temperatura.

Tenga en cuenta que estos ajustes se proporcionan únicamente como referencia. Dado que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que los ajustes sean óptimos para sus ingredientes específicos.



CONSEJOS:

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto en comparación con los ingredientes más grandes.
- Más cantidad de ingredientes solo supone un tiempo de preparación ligeramente mayor, mientras que menos cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Para garantizar una fritura uniforme y resultados óptimos, se recomienda agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación.
- Para que queden crujientes, puede cubrir las patatas frescas con una pequeña cantidad de aceite antes de freírlas en la freidora de aire. Es mejor añadir el aceite poco antes de freír.
- Evite preparar ingredientes excesivamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Cualquier aperitivo que pueda prepararse en un horno también puede prepararse en la freidora de aire.
- La masa preelaborada puede usarse para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa preelaborada requiere menos tiempo de preparación en comparación con la masa casera.

Nota: Aumente el tiempo de precalentamiento en 3 minutos si el aparato está frío antes de comenzar a freír.

Patatas fritas caseras

Para preparar patatas fritas caseras con resultados óptimos, siga estos pasos:

1. Comience pelando las patatas y cortándolas en palitos.
2. Coloque las tiras de patata en un recipiente con agua y déjelas en remojo durante al menos 30 minutos. Luego, sáquelas del agua y séquelas con papel de cocina.
3. En un recipiente aparte, añada 1/2 cucharada de aceite de oliva y mezcle las tiras de patata en el recipiente para cubrirlas con el aceite.
4. Utilizando los dedos o un utensilio de cocina, retire los palitos de patata de la cubeta, asegurándose de dejar el exceso de aceite en esta. Coloque las tiras en una cubeta extraíble. Nota: Es importante no inclinar la cubeta al transferir todas las tiras a la cubeta extraíble de una sola vez, ya que esto evitará que el exceso de aceite se acumule en el fondo de la parrilla.
5. Siga las instrucciones de fritura proporcionadas en este capítulo para cocinar los palitos de patata.

LIMPIEZA

Se recomienda limpiar bien el aparato después de cada uso. Tanto la parrilla, la cesta como el interior del aparato están equipados con un recubrimiento antiadherente, por lo que es importante evitar el uso de utensilios de metal o materiales de limpieza abrasivos que puedan dañar el recubrimiento.

1. Pasos para limpiar correctamente el aparato:
2. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y déjelo enfriar. Para un enfriamiento más rápido, puede retirar la parrilla.
3. Limpie suavemente el exterior del aparato con un paño húmedo.

4. Limpie la parrilla y la cesta con agua caliente, un jabón lavavajillas suave y una esponja no abrasiva. Alternativamente, también puede utilizar un líquido de limpieza apto para lavavajillas para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: La parrilla y la cesta se pueden limpiar de forma segura en el lavavajillas.

Recuerde siempre seguir las instrucciones del fabricante para los requisitos específicos de limpieza y mantenimiento de su aparato para garantizar su longevidad y su rendimiento óptimo.

Un consejo útil para eliminar la suciedad persistente del recipiente extraíble o del fondo de la parrilla es llenar la parrilla con agua caliente y una pequeña cantidad de líquido lavavajillas. Coloque el recipiente extraíble dentro de la parrilla y déjelo en remojo durante unos 10 minutos. Después, limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y completamente secos.

SOLUCIONES A PROBLEMAS COMUNES

PROBLEMAS HABITUALES	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El aparato ha dejado de funcionar.	El aparato no está conectado actualmente a la red eléctrica.	Conecte el enchufe a una toma de pared con conexión a tierra.
	Parece que no se ha configurado el temporizador.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado para activar el aparato.
Los ingredientes cocinados con la freidora de aire aún no están completamente preparados.	La cantidad de ingredientes en el recipiente extraíble excede la capacidad recomendada.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en el recipiente extraíble, ya que cantidades más pequeñas garantizan una fritura más uniforme.
	La temperatura establecida para cocinar es insuficiente. Ajustela a la temperatura recomendada.	El tiempo de preparación designado es insuficiente. Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la temperatura al valor especificado.
Los ingredientes quedan cocinados de forma irregular.	Algunos ingredientes se deben agitar a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se apilan o superponen, como las patatas fritas, deben agitarse a la mitad del proceso de preparación.
Sale humo blanco del aparato.	Se han introducido ingredientes grasos en el aparato.	Asegúrese de controlar meticulosamente la temperatura, manteniéndola por debajo de los 80 °C, cuando fría al aire ingredientes con alto contenido de grasa.

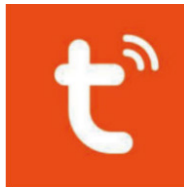
DETALLES DE LA CONEXIÓN WIFI

La aplicación Tuya se puede actualizar desde la App Store y está adaptada a los últimos sistemas operativos y Android.

- No asumimos responsabilidad alguna por problemas derivados de incompatibilidades.
- Al conectarse, asegúrese de que el dispositivo móvil o tableta esté conectado a la red que desea configurar.
- Asegúrese de que la conexión wifi de su dispositivo esté funcionando correctamente y pueda reconectarse a su red automáticamente.
- Al conectar por primera vez, se recomienda que la freidora de aire y el teléfono móvil o tableta estén a una distancia menor a un metro del router.
- Después de la instalación, puede colocar el aparato hasta a 50 metros del router. La distancia puede verse afectada por diferentes condiciones en la ubicación del aparato y por el alcance de la red a la que se ha realizado la conexión.
- No asumimos responsabilidad alguna por problemas causados por la conexión a Internet, el router wifi ni otros dispositivos inteligentes. Por favor, contacte al proveedor para obtener más información.

INSTALACIÓN DE LA APLICACIÓN

1. Enchufe el aparato y presione el botón de encendido.
2. Busque la aplicación «Tuya» en Apple Store o Google Play o escanee el siguiente código QR.
3. Descargue e instale la aplicación en su teléfono móvil o tableta.
4. El icono de la aplicación aparecerá en la pantalla de su teléfono o tableta cuando se complete la instalación.
5. Una vez completada la instalación, se debe realizar el proceso de crear una cuenta.



Nota: en caso de que la freidora de aire no sea detectada por la aplicación: En el modo de espera, presione el botón «PR» continuamente durante 3 segundos hasta escuchar un pitido e intente nuevamente. Solo se puede conectar un teléfono móvil o tableta a la freidora de aire. Se cerrará automáticamente su sesión si otro usuario intenta iniciar sesión al mismo tiempo.

Para agregar un aparato, siga los pasos a continuación:

- Haga clic en «Añadir aparato». Haga clic en «continuar»
- Seleccione su preferencia para el acceso de la aplicación a la ubicación del aparato. Se recomienda seleccionar «preciso» y «mientras usa la aplicación».
- Haga clic en «Activar Bluetooth» en el signo de exclamación naranja «!». Luego haga clic en «Ir a ajustes» y «Continuar».
- La freidora de aire aparecerá en la pantalla. Haga clic en «Añadir» para añadir la freidora de aire a la aplicación.
- Cuando se haya agregado el aparato, se mostrará el nombre de wifi y
- se le solicitará que ingrese la contraseña de la wifi. Haga clic en «Siguiendo paso».
- Haga clic en «completar». Ha añadido el aparato.
- Haga clic en los iconos para seleccionar el programa de su elección.
- Haga clic en «Temperatura de cocción» para configurar la temperatura.
- Haga clic en «Tiempo de cocción» para configurar el tiempo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Calificación: 2800 W, 220-240 V, 50/60 Hz
- Tamaño: 45,5 x 36,5 x 30,5 cm
- Capacidad: 10 l

INFORMACIÓN INHERENTE AL MEDIOAMBIENTE

La Directiva 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) establece que los aparatos no deben desecharse a través de los canales habituales de residuos municipales.

En su lugar, los aparatos antiguos deben recogerse por separado para facilitar la recuperación y el reciclaje de sus materiales constituyentes, minimizando así el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo de un contenedor tachado se utiliza de manera universal en todos los productos como recordatorio de la obligación de realizar una recogida selectiva. Se recomienda a los consumidores contactar con las autoridades locales o distribuidores para obtener orientación sobre los procedimientos adecuados para desechar sus aparatos antiguos. Si opta por desechar equipos antiguos, es imprescindible neutralizar los posibles riesgos desconectando el cable de alimentación al ras del dispositivo.



SOMMARIO

INTRODUZIONE	32
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	32
METODO DI UTILIZZO	34
SOLUZIONI A PROBLEMI COMUNI	40
DETTAGLI DELLA CONNESSIONE WIFI	41
SPECIFICHE TECNICHE.....	42
INFORMAZIONI PER L'AMBIENTE.....	42

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria di alta qualità

- La friggitrice ad aria è progettata per cuocere gli alimenti in modo rapido ed efficiente utilizzando l'aria calda e una circolazione d'aria ad alta velocità.
- Con l'aggiunta di una griglia superiore, gli ingredienti vengono riscaldati in modo uniforme da tutti i lati contemporaneamente, riducendo nella maggior parte dei casi la necessità di un eccesso di olio.
- Con questo apparecchio, potrete preparare i vostri piatti preferiti senza fatica e godervi pasti più sani.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA



Gentili utente,

la ringraziamo per aver acquistato questa friggitrice ad aria. Le auguriamo che questo prodotto porti comodità e benessere a lei e alla sua famiglia.

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere nella pentola estraibile per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non ostruire le aperture di ingresso e di scarico dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Evitare di riempire la griglia di olio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

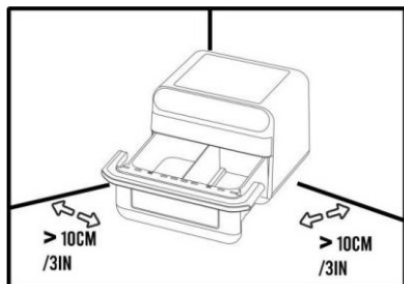
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale del proprio Paese.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito presso un centro di assistenza autorizzato o da personale altrettanto qualificato per evitare rischi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da personale con qualifiche simili per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è adatto all'uso da parte di persone di età pari o superiore a 8 anni, nonché di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza, a condizione che ricevano una supervisione e istruzioni adeguate e comprendano i rischi associati. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite solo da bambini di età superiore agli 8 anni e sotto la loro supervisione.
- Quando l'apparecchio è acceso o in fase di raffreddamento, tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia tenuto lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra e accertarsi che la spina sia correttamente inserita.
- L'apparecchio non è assolutamente progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Evitare di collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Evitare di posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Mantenere uno spazio minimo di 10 cm sul retro e sui lati e di 10 cm sulla parte superiore dell'apparecchio. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per gli scopi indicati nel presente manuale.
- 19. Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.
- Durante la frittura, il vapore caldo viene emesso attraverso le aperture di scarico dell'aria. Tenersi a distanza di sicurezza dalle aperture del vapore e dello scarico per evitare scottature. Prestare attenzione quando si rimuove la griglia dall'apparecchio, poiché potrebbero essere presenti vapore e aria calda.
- La superficie sottostante l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.
- Staccare immediatamente l'apparecchio dalla fonte di alimentazione se si nota la fuoriuscita di fumo scuro. Attendere che il fumo cessi prima di rimuovere la griglia dall'apparecchio.
- Per indicazioni specifiche sulla pulizia delle superfici a contatto con alimenti o olio, consultare la sezione "Pulizia" delle istruzioni.
- Fare attenzione al fatto che la superficie dell'apparecchio può diventare calda durante l'uso.

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie piana, livellata e robusta.
- Questo apparecchio è progettato solo per un uso domestico regolare. Non è destinato all'uso

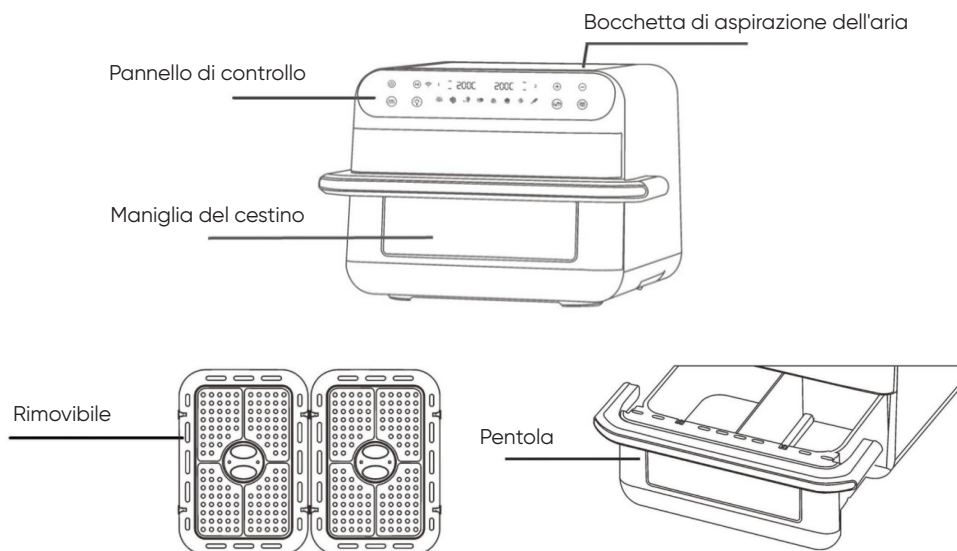
in ambienti quali cucine professionali, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro. Inoltre, non deve essere utilizzato dagli ospiti di alberghi o strutture simili.

- L'uso improprio o la mancata osservanza delle istruzioni indicate nel manuale d'uso invalidano la garanzia e il venditore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni.
- Ricordarsi sempre di scollegare l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per essere maneggiato o pulito in modo sicuro.
- Eliminare i resti di bruciature dall'apparecchio.

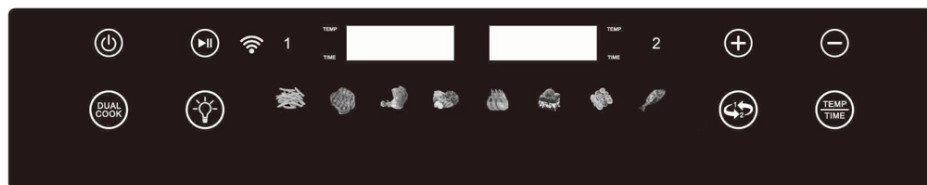


METODO DI UTILIZZO

DESCRIZIONE GENERALE



NOTA: Per evitare che gli ingredienti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti, si raccomanda di metterli sempre nella pentola prima di attivare la friggitrice.



FUNZIONE



Patatine fritte



Gamberetti



Bistecche / Costate



Torte



Cosce di pollo



Frutta essiccata



Verdura



Pesce

PULSANTI OPERATIVI

Accensione: premere il pulsante per accendere il display LCD.

Pulsante Menu: premere l'icona del cibo.

Avvio/Pausa: premere il tasto di preselezione per iniziare a lavorare. L'immagine della funzione selezionata si accende (ciò significa che questa funzione sta funzionando). Quando utilizzo se il cassetto è estratto (il cestello per friggere e il ripiano grill), le funzioni sono in pausa, facendo scorrere il cassetto di nuovo in posizione inizieranno le operazioni.

Controllo temperatura/tempo: premere  per il controllo della temperatura, quindi premere "+" o "-", la temperatura aumenterà o diminuirà. Premere nuovamente  per il controllo del tempo, quindi premere "+" o "-", il tempo aumenterà o diminuirà.

All'avvio viene selezionato automaticamente la pentola 1. Se è necessario utilizzare alla pentola 2, premere  per passare al pentola 2, quindi selezionare il menu desiderato e premere  per avviare il lavoro.

DOPPIA COTTURA

Assicurarsi che siano selezionati gli stati "1" e "2". Impostare prima i parametri della pentola "1" e poi quelli della pentola "2", i parametri di tempo su entrambi i lati possono essere diversi.

Dopo aver impostato i parametri, premere il tasto . Quando gli indicatori della pentola "1" e pentola "2" sono accesi, il tempo di avvio prioritario è il più lungo. Quando il pulsante con il

numero della pentola lampeggia, tutte le azioni dell'utente riguardano solo la pentola corrispondente. Prima dell'avvio del programma, l'indicatore del numero della pentola selezionata lampeggia sempre e tutte le operazioni dell'utente sono dirette alla pentola selezionata.

In modalità doppio potenziometro, le luci dei numeri delle due pentole "1" e "2" lampeggiano contemporaneamente; a questo punto, selezionare il menu, fare clic sull'operazione di avvio, pausa e fine e le due pentole si attiveranno contemporaneamente.

COTTURA DOPPIA

Fare clic su "DUAL COOK" (COTTURA DOPPIA), la spia del pulsante lampeggia, disattivare questa funzione, la spia del pulsante è accesa. (Questa modalità equivale alla selezione e all'impostazione di due PENTOLE contemporaneamente; le funzioni per le due PENTOLE e l'ora e la temperatura di impostazione sono esattamente le stesse).

Si noti che questa funzione non deve essere costantemente attiva e deve essere disattivata dopo l'avvio. Premendo l'apposito tasto, la funzione può essere attivata. L'indicatore Dual Cook lampeggia e rimane fisso quando il riscaldatore e la ventola sono attivati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Iniziare a rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio.
- Fare attenzione a rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta di classificazione.
- Pulire accuratamente la pentola rimovibile e la griglia con acqua calda e un sapone per piatti delicato, avendo cura di utilizzare una spugna non abrasiva. Nota: In alternativa, è possibile scegliere di pulire queste parti in lavastoviglie.
- Con un panno umido, pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio.

Preparazione all'uso

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Inserire correttamente la pentola nella griglia.
- Evitare di riempire la griglia con liquidi come l'olio. Assicurarsi di non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio, in quanto ciò potrebbe interrompere il flusso d'aria e compromettere il processo di frittura ad aria.

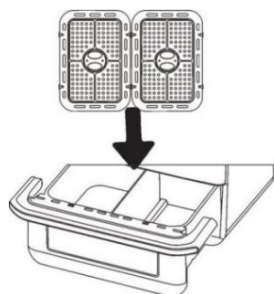
NOTA: Quando si inizia a usare la friggitrice ad aria, si può notare un leggero odore simile a quello della plastica riscaldata. Si tratta di un fenomeno del tutto normale per le nuove friggitrici ad aria, poiché i materiali vengono riscaldati per la prima volta. L'odore scomparirà dopo qualche utilizzo dell'apparecchio.

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

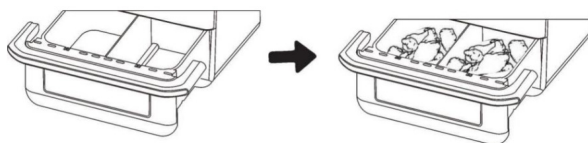
MENÙ	TEMPO PREDEFINITO (MIN)	TEMPERATURA PREDEFINITA °C
Patatine fritte	20	200
Bistecche / Costolette	15	180
Cosce di pollo	25	185
Verdura	12	160
Gamberetti	20	160
Torte	25	160
Frutta essiccata	8 ore	55
Pesce	15	180

FASI DELLA COTTURA

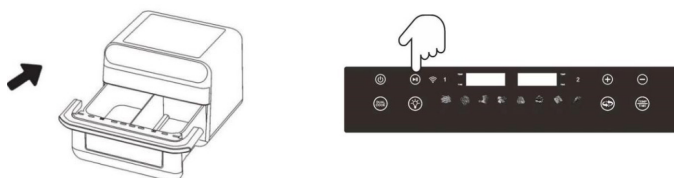
1. Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra adeguata e posizionare la pentola sulla griglia.



2. Mettere gli ingredienti nella pentola e accendere l'apparecchio. Il separatore rimovibile in dotazione consente di separare gli alimenti e di lanciare 2 diverse preparazioni in ogni vassoio.



3. Mettere la pentola nella posizione corretta. Scegliere la funzione dal pannello di controllo e premere il pulsante  per avviare la frittura.



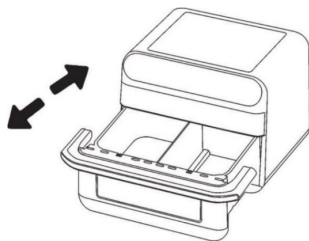
4. Sul display vengono visualizzati la temperatura e il tempo di lavoro rimanente. La temperatura visualizzata rappresenta la temperatura impostata, mentre il tempo visualizzato indica il tempo di cottura rimanente.



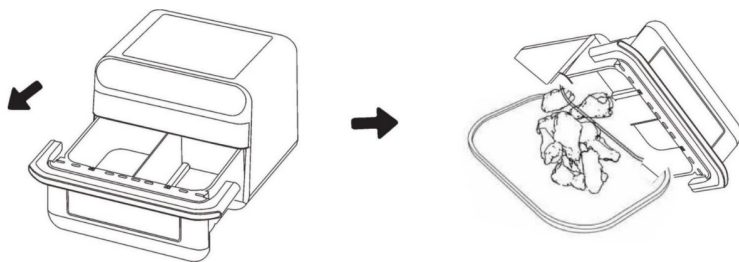
5. Quando la campanella del timer suona, indica che la cottura è terminata. Estrarre la pentola dall'apparecchio e posizionarla con cura su una superficie resistente al calore.



6. Controllare che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, far rientrare delicatamente la griglia nell'apparecchio e lasciarli cuocere per altri minuti.



7. Svuotare la pentola. Per estrarre ingredienti grandi o delicati, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal contenitore staccabile.



IMPOSTAZIONI

Oltre alle funzioni preimpostate, questa friggitrice ad aria può essere utilizzata per cucinare altri alimenti regolando le impostazioni di tempo e temperatura.

Queste impostazioni sono fornite solo a titolo di riferimento. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni ottimali per gli ingredienti specifici.

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli hanno in genere 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, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Per garantire una frittura uniforme e risultati ottimali, si consiglia di scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione.
- Per ottenere una maggiore croccantezza, si possono ricoprire le patate fresche con una piccola quantità di olio prima di friggerle nella friggitrice ad aria. È meglio aggiungere l'olio poco prima di friggere.
- Nella friggitrice ad aria calda non vanno cotti ingredienti estremamente grassi come salsicce.
- Tutti gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda
- L'impasto preconfezionato può essere utilizzato per preparare in modo semplice e veloce le merendine ripiene. Inoltre, l'impasto preconfezionato richiede meno tempo di preparazione rispetto a quello fatto in casa.

Nota: Se l'apparecchio è freddo, aumentare il tempo di preriscaldamento di 3 minuti prima di iniziare a friggere.

Patatine fritte fatte in casa

Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire i passaggi indicati di seguito per ottenere risultati ottimali:

1. Iniziare sbucciando le patate e tagliandole a forma di bastoncino.
2. Mettere i bastoncini di patate in una pentola con dell'acqua e lasciarli in ammollo per almeno 30 minuti. Successivamente, toglierli dall'acqua e asciugarli con carta da cucina.
3. In una pentola a parte, aggiungere 1/2 cucchiaino di olio d'oliva e ricoprire i bastoncini di patate mescolandoli nella pentola.
4. Con le dita o con un utensile da cucina, rimuovere i bastoncini di patate dalla pentola, assicurandosi che l'olio in eccesso rimanga nella pentola. Mettere i bastoncini in una pentola separata che possa essere facilmente rimossa in seguito. Nota: È importante non inclinare la pentola quando si trasferiscono tutti i bastoncini nella pentola rimovibile in una sola volta, per evitare che l'olio in eccesso si depositi sul fondo della griglia.
5. Per cuocere i bastoncini di patate, seguire le istruzioni per la frittura fornite in questo capitolo.

PULIZIA

Si raccomanda di pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo. La griglia, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente, pertanto è importante evitare di utilizzare utensili metallici o materiali abrasivi per la pulizia che potrebbero danneggiare il rivestimento.

1. Ecco i passaggi per pulire correttamente l'apparecchio:
2. Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione e lasciarlo raffreddare. Per un raffreddamento più rapido, è possibile rimuovere la griglia.
3. Pulire delicatamente l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

4. Pulire la griglia e il cestello con acqua calda, sapone per piatti delicato e una spugna non abrasiva. In alternativa, è possibile utilizzare un liquido detergente lavabile in lavastoviglie per rimuovere lo sporco residuo.

Nota: La griglia e il cestello possono essere lavati tranquillamente in lavastoviglie.

Ricordate di seguire sempre le istruzioni del produttore per quanto riguarda i requisiti specifici di pulizia e manutenzione dell'apparecchio per garantirne la longevità e le prestazioni ottimali.

Un consiglio utile per rimuovere lo sporco ostinato dalla pentola rimovibile o dal fondo della griglia è quello di riempire la griglia con acqua calda e una piccola quantità di detersivo per piatti. Posizionare la pentola rimovibile all'interno della griglia e lasciarli in ammollo per circa 10 minuti. Successivamente, pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e completamente asciutti.

SOLUZIONI A PROBLEMI COMUNI

PROBLEMI COMUNI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
L'apparecchio smette di funzionare	L'apparecchio non è attualmente collegato alla rete elettrica.	Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
	Sembra che il timer non sia stato impostato.	Regolare il timer sul tempo di preparazione desiderato per attivare l'apparecchio.
Gli ingredienti cucinati con la friggitrice ad aria non sono ancora completamente cotti.	La quantità di ingredienti nella pentola rimovibile supera la capacità consigliata.	Inserire nella pentola rimovibile piccoli lotti di ingredienti, in quanto quantità ridotte garantiscono una frittura più uniforme.
	La temperatura impostata viene cucinata in modo insufficiente. Regolare l'impostazione della temperatura consigliata.	Il tempo di preparazione previsto è insufficiente. Impostare il timer sulla durata di preparazione desiderata.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura sull'impostazione specificata.
Gli ingredienti presentano risultati di frittura non uniformi nella friggitrice ad aria	Alcune categorie di ingredienti richiedono un'agitazione a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti impilati o sovrapposti, come le patatine, devono essere scossi a metà del processo di preparazione.
L'apparecchio emette fumo bianco	Ingredienti grassi inseriti nell'apparecchio.	Quando si friggono ingredienti ad alto contenuto di grassi, controllare scrupolosamente la temperatura, mantenendola al di sotto degli 80 °C.

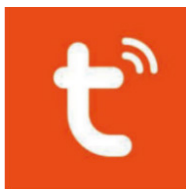
DETTAGLI DELLA CONNESSIONE WIFI

L'applicazione Tuya può essere aggiornata dall'App Store ed è adattata ai più recenti sistemi iOS e Android.

- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali problemi di incompatibilità.
- Al momento della connessione, accertarsi che il dispositivo mobile o tablet sia connesso alla rete che si desidera impostare.
- Assicurarsi che la connessione WIFI del dispositivo funzioni correttamente e possa riconnettersi automaticamente alla rete.
- Quando si effettua il primo collegamento, si raccomanda che la friggitrice ad aria e il telefono cellulare o il tablet si trovino a una distanza inferiore a un metro dal router. Allo scadere delle ore indicate sul
- Installazione è possibile posizionare l'apparecchio fino a 50 metri dal router. La distanza può essere influenzata da diverse condizioni nella posizione del dispositivo e dalla portata della rete a cui è stata effettuata la connessione.
- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i problemi causati dalla connessione a Internet, WIFI, Router o altri dispositivi intelligenti. contattare il provider per ulteriori informazioni.

INSTALLAZIONE DELL'APP

1. collegare l'apparecchio e premere il pulsante di accensione.
2. cercare l'applicazione "Tuya" su Apple Store o Google Play o scansionare il codice QR qui sotto.
3. Scaricate e installate l'app sul proprio cellulare o tablet.
4. L'icona dell'app apparirà sullo schermo del telefono o del tablet al termine dell'installazione.
5. Al termine dell'installazione, è necessario eseguire il processo di "creazione dell'account".



Nota: nel caso in cui la friggitrice ad aria non venga rilevata dall'applicazione: In modalità standby, premere il tasto "PR" ininterrottamente per 3 secondi fino a quando non viene emesso un segnale acustico e riprovare. È possibile collegare alla friggitrice ad aria un solo telefono cellulare o tablet. L'utente verrà automaticamente disconnesso se un altro utente tenta di accedere allo stesso tempo.



Per aggiungere un apparecchio, procedere come segue:

- Fare clic su "Aggiungi apparecchio". Fare clic su "Continua".
- Selezionare la preferenza per l'accesso delle app alla posizione del dispositivo. Si consiglia di selezionare "posizione precisa" e poi "durante l'utilizzo dell'applicazione".
- Cliccare su "Attiva Bluetooth" in corrispondenza del punto esclamativo arancione "!". Quindi, fare clic su "Vai alle impostazioni" e "Continua".
- La friggitrice ad aria apparirà sullo schermo. Fare clic su "Aggiungi" per aggiungere la friggitrice ad aria all'applicazione.
- Quando l'apparecchio è stato aggiunto, viene visualizzato il nome del WIFI e viene visualizzato il nome dell'apparecchio.
- Viene richiesto di inserire la password WIFI. Fare clic su "Passo successivo".
- Fare clic su "Completa". L'aggiunta di elettrodomestici è stata completata.
- Fare clic sulle icone per selezionare il programma desiderato.
- Cliccare su "temperatura di cottura" per impostare la temperatura.
- Fare clic su "Tempo di cottura" per impostare l'ora.

SPECIFICHE TECNICHE

- Valori nominali 2800W 220-240V~50/60Hz
- Dimensioni: 45,5 x 36,5 x 30,5 cm
- Capacità: 10L

INFORMAZIONI PER L'AMBIENTE

La Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) stabilisce che le apparecchiature non devono essere smaltite attraverso i normali canali dei rifiuti urbani.

I vecchi apparecchi devono invece essere raccolti separatamente per favorire il recupero e il riciclaggio dei materiali che li compongono, riducendo così al minimo l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo della pattumiera viene utilizzato universalmente su tutti i prodotti per ricordare l'obbligo della raccolta differenziata. Si consiglia ai consumatori di contattare le autorità locali o i rivenditori per ottenere indicazioni sulle procedure corrette per lo smaltimento dei vecchi apparecchi. Se si opta per lo smaltimento delle vecchie apparecchiature, è indispensabile neutralizzare i potenziali rischi scollegando il cavo di alimentazione a filo del dispositivo.



CONTENU

INTRODUCTION.....	46
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	46
FONCTIONNEMENT	48
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES COURANTS	54
DÉTAILS DE LA CONNEXION WIFI	55
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	56
INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	56

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cette friteuse à air chaud de haute qualité

- La friteuse à air chaud est conçue pour cuire vos aliments rapidement et efficacement en utilisant de l'air chaud et une circulation d'air à grande vitesse.
- Grâce à l'ajout d'une grille supérieure, les ingrédients sont chauffés uniformément sur tous les côtés en même temps, réduisant ainsi la nécessité d'utiliser une quantité excessive d'huile dans la plupart des cas.
- Avec cet appareil, vous pourrez préparer vos plats préférés sans effort et profiter de repas plus sains.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Chers utilisateurs :

Merci d'utiliser la friteuse à air chaud. Nous espérons que ce produit apporte des avantages pratiques et des bienfaits considérables pour la santé à vous et à votre famille.

RAPPEL

- Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas d'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans la cuve amovible pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- N'obstruez pas les entrées et les sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Évitez de mettre de l'huile sur la grille car cela peut présenter un risque d'incendie.

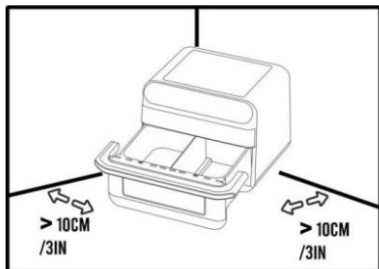
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique local de votre pays.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de service agréé ou par une personne avec des qualifications similaires pour éviter tout danger.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne avec des qualifications similaires pour éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées d'au moins 8 ans, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience, à condition qu'elles aient reçu une supervision et des instructions appropriées et qu'elles comprennent les risques associés. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que par des personnes de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement, maintenez-le ainsi que son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est tenu à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Connectez toujours l'appareil à une prise murale reliée à la terre et assurez-vous que la fiche est correctement insérée.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande indépendant.
- Évitez de placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
- Évitez de placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Maintenez un espace minimum de 10 cm à l'arrière et sur les côtés et 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne rien placez sur l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins décrites dans ce manuel. 19. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- De la vapeur chaude est émise par les évacuations d'air pendant la friture. Maintenez une distance de sécurité avec les évacuations d'air et de vapeur pour éviter les brûlures. Soyez prudent lorsque vous retirez la grille de l'appareil car de la vapeur chaude et de l'air peuvent s'échapper.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation si vous observez de la fumée noire sortir de celui-ci. Attendez que la fumée cesse avant de retirer la grille de l'appareil.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage » du mode d'emploi pour obtenir des conseils spécifiques sur le nettoyage des surfaces qui entrent en contact avec des aliments ou de l'huile.
- Soyez prudent car la surface de l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane, à l'horizontale et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique fréquent. Il n'est pas destiné

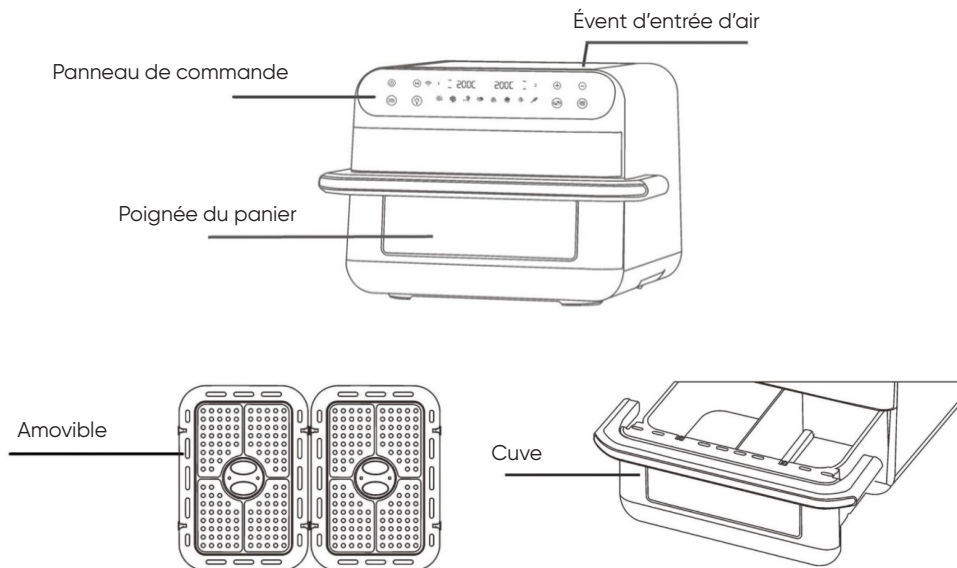
à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines professionnelles, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. De plus, il ne doit pas être utilisé par des clients d'hôtel ou d'autres établissements similaires.

- Toute utilisation inappropriée ou tout non-respect des instructions décrites dans le manuel d'utilisation annulera la garantie et le vendeur ne sera pas tenu responsable des dommages en résultant.
- Pensez toujours à débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Éliminez tous les restes de brûlé de l'appareil.

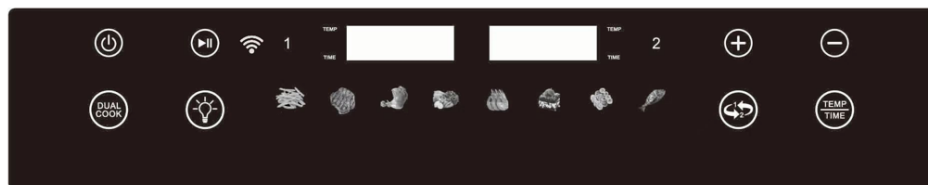


FONCTIONNEMENT

DESCRIPTION GÉNÉRALE



REMARQUE : afin d'éviter que les ingrédients n'entrent en contact avec les éléments chauffants, il est recommandé de toujours les placer dans la cuve avant de les faire frire



FONCTION



Frites



Crevettes



Steaks/côtelettes



Gâteau



Baguettes



Fruits secs



Légumes



Poisson

BOUTONS DE COMMANDE

Mise en marche : appuyez sur le bouton pour allumer l'écran LCD

Bouton Menu : appuyez sur l'icône de nourriture.

Démarrer/Pause : appuyez sur la touche de pré-réglage pour démarrer. L'image de la fonction sélectionnée s'allumera (cela signifie que cette fonction est en cours de fonctionnement). Si vous retirez le tiroir en cours de fonctionnement (le panier de friture et la grille du gril), les fonctions se mettent en pause. Si vous remettez le tiroir en place, elles redémarrent.

Contrôle de la température/du temps : appuyez sur  pour contrôler la température, puis appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer la température. Appuyez à nouveau  pour contrôler le temps, puis appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer le temps.

La cuve 1 est sélectionnée par défaut au démarrage. Si vous devez utiliser la cuve 2, appuyez d'abord sur  pour passer à la cuve 2, puis sélectionnez le menu requis et appuyez sur  pour démarrer la fonction.

DOUBLE CUISSON

Assurez-vous que « 1 » et « 2 » sont sélectionnés. Réglez d'abord les paramètres de la cuve « 1 », puis réglez les paramètres de la cuve « 2 », car les paramètres de temps peuvent être différents des deux côtés.

Après avoir défini les paramètres, appuyez sur la touche . Lorsque les voyants des cuves « 1 » et « 2 » sont allumés, le temps de démarrage prioritaire est plus long. Lorsque le bouton indiquant



le numéro de la cuve clignote, toutes les actions de l'utilisateur concernent uniquement la cuve correspondante. Avant que le programme ne démarre, le voyant du numéro de cuve sélectionné continue à clignoter et toutes les opérations de l'utilisateur concernent la cuve sélectionnée.

En mode double cuve, les voyants des deux numéros de cuve « 1 » et « 2 » clignotent en même temps. À ce moment, sélectionnez le menu, cliquez sur démarrer, mettre en pause, terminer l'opération et les deux cuves se déclencheront en même temps.

DUAL COOK

Lorsque vous cliquez sur « DUAL COOK » (CUISSON DOUBLE), le voyant du bouton clignote, lorsque vous désactivez cette fonction, le voyant du bouton s'allume. (Ce mode convient à la sélection et au réglage de deux CUVES en même temps, et les fonctions des deux CUVES ainsi que le temps de réglage et la température sont exactement les mêmes.)

Veuillez noter que cette fonction ne doit pas être constamment active et doit être désactivée après le démarrage. En appuyant sur la touche correspondante, la fonction peut être activée. Le voyant Dual Cook clignote et reste fixe une fois que le chauffage et le ventilateur sont activés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Commencez par retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Veillez à retirer tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette signalétique.
- Nettoyez soigneusement la cuve amovible et la grille à l'eau chaude et un produit vaisselle doux, en veillant à utiliser une éponge non abrasive. Remarque : vous pouvez également choisir de nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
- À l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

Préparez-vous à l'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Insérez correctement la cuve dans la grille.
- Évitez de mettre des liquides tels que de l'huile sur la grille. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet sur l'appareil, car cela peut perturber la circulation de l'air et nuire au processus de friture à l'air.

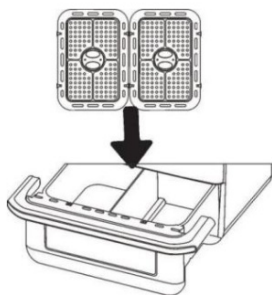
REMARQUE : lorsque vous commencerez à utiliser la friteuse à air chaud, vous remarquerez peut-être une légère odeur semblable à celle du plastique chauffé. C'est tout à fait normal pour les nouvelles friteuses à air chaud, car les matériaux sont chauffés pour la première fois. L'odeur disparaîtra après plusieurs utilisations de l'appareil.

LOGISTIQUE DU PROGRAMME

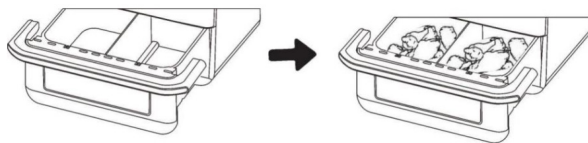
MENU	TEMPS PAR DÉFAUT (MIN)	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT °C
Frites	20	200
Steaks/côtelettes	15	180
Baguettes	25	185
Légumes	12	160
Crevettes	20	160
Gâteau	25	160
Fruits secs	8h	55
Poisson	15	180

ÉTAPES DE CUISSON

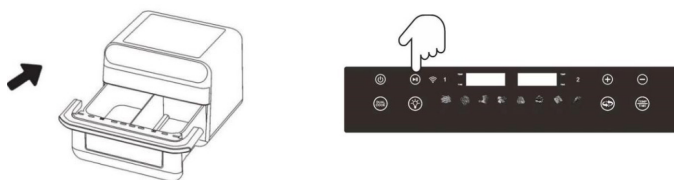
1. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise avec mise à la terre appropriée et placez la cuve sur la grille.



2. Mettez les ingrédients dans la cuve et allumez l'appareil. Le séparateur amovible fourni permet de séparer les aliments et de lancer 2 préparations différentes dans chaque bac.



3. Placez la cuve dans la bonne position. Choisissez une fonction sur le panneau de commande et appuyez sur le bouton  pour démarrer la friture.



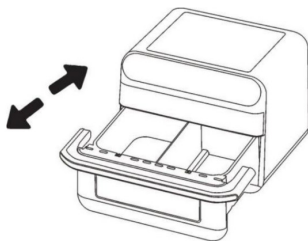
4. L'écran affiche la température et le temps restant. La température affichée représente la température réglée, tandis que le temps affiché indique le temps de cuisson restant.



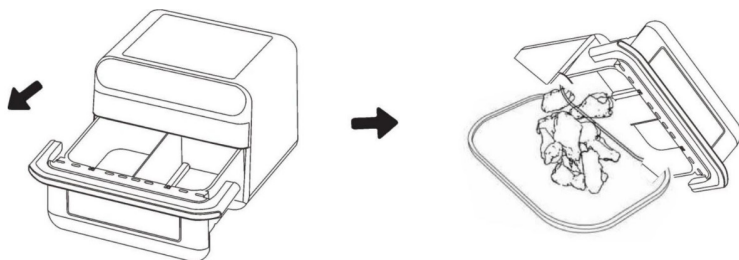
5. Lorsque la sonnerie de la minuterie retentit, cela indique que la cuisson est terminée. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la soigneusement sur une surface qui résiste à la chaleur



6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, rentrez doucement la grille dans l'appareil et laissez cuire pendant quelques minutes supplémentaires.



7. Videz la cuve. Pour extraire des ingrédients volumineux ou délicats, utilisez une paire de pinces pour soulever les ingrédients du récipient amovible.



RÉGLAGES

En plus de ses fonctions pré-réglées, cette friteuse à air chaud peut également être utilisée pour cuire d'autres aliments en ajustant les réglages de temps et de température.

Veuillez noter que ces paramètres sont fournis uniquement à titre indicatif. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients spécifiques.

CONSEILS

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court par rapport aux ingrédients de grande taille.
- Plus d'ingrédients n'entraînent qu'un temps de préparation légèrement plus long, tandis que moins d'ingrédients ne nécessitent qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Pour garantir une friture uniforme et des résultats optimaux, il est recommandé de remuer les petits ingrédients à mi-cuisson.
- Pour un résultat croustillant, vous pouvez arroser les pommes de terre fraîches d'une petite quantité d'huile avant de les faire frire dans la friteuse à air chaud. Il est préférable d'ajouter l'huile peu de temps avant la friture.
- Évitez de préparer des ingrédients trop gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Toutes les collations pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud.
- La pâte préfabriquée peut être utilisée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. De plus, la pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.

Remarque : veuillez augmenter le temps de préchauffage de 3 minutes si l'appareil est froid avant de commencer la friture.

Frites maison

Pour réaliser des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous pour des résultats optimaux :

1. Commencez par éplucher les pommes de terre et les couper en forme de bâtonnets.
2. Placez les bâtonnets de pommes de terre dans un récipient d'eau et laissez-les tremper pendant au moins 30 minutes. Ensuite, retirez-les de l'eau et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Dans une cuve séparée, ajoutez une 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive et enrobez les bâtonnets de pommes de terre en les mélangeant dans la cuve.
4. À l'aide de vos doigts ou d'un ustensile de cuisine, retirez les bâtonnets de pommes de terre enrobés de la cuve, en veillant à ce que l'excès d'huile reste dans la cuve. Placez les bâtonnets dans une cuve séparée qui pourra être facilement retirée plus tard. Remarque : il est important de ne pas incliner la cuve lorsque vous transférez tous les bâtonnets dans la cuve amovible en une seule fois, car cela empêchera l'excès d'huile de s'accumuler au fond de la grille.
5. Suivez les instructions de friture fournies dans ce chapitre pour cuire les bâtonnets de pommes de terre.

NETTOYAGE

Il est recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation. La grille, le panier et l'intérieur de l'appareil sont équipés d'un revêtement antiadhésif. Il est donc important d'éviter d'utiliser des ustensiles en métal ou des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.

1. Voici les étapes pour bien nettoyer l'appareil :
2. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir. Pour le refroidir plus rapidement, vous pouvez retirer la grille.
3. Essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la grille et le panier en utilisant de l'eau chaude, du produit vaisselle doux et une éponge non abrasive. Vous pouvez également utiliser un liquide de nettoyage adapté au

lave-vaisselle pour éliminer toute la saleté restante.

Remarque : la grille et le panier peuvent être nettoyés en toute sécurité au lave-vaisselle.

N'oubliez pas de toujours suivre les instructions du fabricant concernant les exigences spécifiques de nettoyage et d'entretien de votre appareil afin de garantir une longue durée de vie et des performances optimales.

Une astuce utile pour éliminer la saleté tenace du bol amovible ou du fond de la grille est de remplir la grille d'eau chaude et d'une petite quantité de liquide vaisselle. Placez le bol amovible à l'intérieur de la grille et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes. Nettoyez ensuite l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et complètement secs.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES COURANTS

PROBLÈMES COURANTS	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'appareil s'arrête.	L'appareil n'est pas connecté au secteur. ----- Il semble que la minuterie n'ait pas été réglée.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre. ----- Réglez la minuterie selon le temps de préparation souhaité afin d'activer l'appareil.
Les ingrédients cuits à l'aide de la friteuse à air chaud ne sont pas encore complètement cuits.	La quantité d'ingrédients dans le bol amovible dépasse la capacité recommandée. ----- La température réglée est insuffisante. Réglez-la à la température recommandée. ----- La température réglée est trop basse.	Veuillez placer moins d'ingrédients dans le bol amovible, car de plus petites quantités permettent une friture plus uniforme. ----- Le temps de préparation prévu est insuffisant. Réglez la minuterie sur la durée de préparation souhaitée. ----- Réglez la température selon le réglage spécifié.
Les ingrédients présentent des résultats de friture irréguliers dans la friteuse à air chaud.	Certaines catégories d'ingrédients nécessitent d'être remués à mi-cuisson de la préparation.	Les ingrédients qui sont empilés ou qui se chevauchent, comme les frites, doivent être remués à mi-chemin du processus de préparation.
De la fumée blanche émane de l'appareil	Des ingrédients gras sont introduits dans l'appareil.	Assurez un contrôle minutieux de la température, en la maintenant en dessous de 80 °C, lors de la friture d'ingrédients à forte teneur en matières grasses.

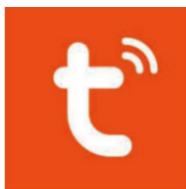
DÉTAILS DE LA CONNEXION WIFI

L'application Tuya peut être mise à jour depuis l'App Store et est compatible avec les derniers systèmes d'exploitation et Android.

- Nous déclinons toute responsabilité en cas d'incompatibilité.
- Lors de la connexion, assurez-vous que le dispositif mobile ou la tablette est connecté au réseau que vous souhaitez configurer.
- Assurez-vous que la connexion WIFI de votre appareil fonctionne correctement et peut se reconnecter automatiquement à votre réseau.
- Lors de la première connexion, il est recommandé que la friteuse à air chaud et le téléphone portable ou la tablette soient à une distance inférieure à un mètre du routeur.
- Après installation, vous pouvez placer l'appareil jusqu'à 50 mètres du routeur.
- Cette distance peut être modifiée par les différentes conditions dans la zone où se trouve l'appareil et par la portée du réseau auquel la connexion a été établie.
- Nous ne serons pas tenus responsables des problèmes causés par la connexion Internet, le WIFI, le routeur ou d'autres appareils intelligents.
- Veuillez contacter le fournisseur pour de plus amples informations.

INSTALLER L'APPLICATION

1. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Recherchez l'application « Tuya » sur Apple Store ou Google Play ou scannez le code QR ci-dessous.
3. Téléchargez et installez l'application sur votre téléphone mobile ou votre tablette.
4. L'icône de l'application apparaîtra sur l'écran de votre téléphone ou de votre tablette une fois l'installation terminée.
5. Une fois l'installation terminée, suivez le processus « Créer un compte ».



Remarque : si la friteuse à air chaud n'est pas détectée par l'application : en mode veille, appuyez sur le bouton « PR » en continu pendant 3 secondes jusqu'à entendre un « bip » et réessayez. Un seul téléphone portable ou tablette peut être connecté à la friteuse à air chaud. Vous serez automatiquement déconnecté si un autre utilisateur tente de se connecter en même temps.



Pour ajouter un appareil, suivez les étapes ci-dessous :

- Cliquez sur « Ajouter un appareil ». Cliquez sur « continuer ».
 - Sélectionnez votre préférence pour l'accès de l'application à l'emplacement de l'appareil. Il est recommandé de sélectionner « précis » puis « lors de l'utilisation de l'application ».
 - Cliquez sur « Activer Bluetooth » au point d'exclamation orange « ! ». Cliquez ensuite sur « Accéder aux paramètres » et « Continuer ».
 - La friteuse à air chaud apparaîtra sur l'écran. Cliquez sur « Ajouter » pour ajouter la friteuse à air chaud à l'application.
 - Une fois l'appareil ajouté, le nom du WIFI s'affiche et il vous sera demandé d'entrer le mot de passe WIFI.
- Cliquez sur « Étape suivante ».
- Cliquez sur « Terminer ». L'ajout de l'appareil est terminé.
 - Cliquez sur une icône pour sélectionner le programme de votre choix.
 - Cliquez sur « Température de cuisson » pour régler la température.
 - Cliquez sur « Temps de cuisson » pour régler le temps.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Puissance : 2800 W 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Dimensions : 45,5 x 36,5 x 30,5 cm
- Capacité : 10 L

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

La directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) stipule que les appareils ne doivent pas être éliminés dans des décharges municipales ordinaires.

Au lieu de cela, les appareils usagés doivent être collectés séparément pour favoriser la récupération et le recyclage de leurs matériaux structurels, en réduisant ainsi les effets nocifs pour la santé humaine ou l'environnement.

Le symbole d'une poubelle est universellement utilisé sur tous les produits pour rappeler l'obligation de tri. Il est conseillé aux consommateurs de contacter leurs autorités locales ou leurs revendeurs pour obtenir des conseils sur les procédures à suivre pour éliminer leurs appareils usagés. Si vous optez pour l'élimination d'un équipement usagé, vous devez impérativement éviter les éventuels dangers en débranchant le câble d'alimentation au ras de l'appareil.



CONTEÚDO

INTRODUÇÃO	60
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	60
MÉTODO DE UTILIZAÇÃO	62
SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS COMUNS	68
DETALHES DA LIGAÇÃO WI-FI	69
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	70
INFORMAÇÃO AMBIENTAL	70



PT

INTRODUÇÃO

Obrigado por comprar esta fritadeira de ar quente de alta qualidade

- A fritadeira de ar quente foi concebida para cozinhar os seus alimentos de forma rápida e eficiente, utilizando ar quente e uma circulação de ar a alta velocidade.
- Com a adição de um grelhador superior, os ingredientes são aquecidos uniformemente de todos os lados ao mesmo tempo, reduzindo a necessidade de óleo em excesso na maioria dos casos.
- Com este aparelho, pode preparar os seus pratos favoritos sem esforço e desfrutar de refeições mais saudáveis.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Caro utilizador:

Obrigado por utilizar a fritadeira de ar quente. Que este produto traga comodidade e saúde para si e para a sua família.

AVISO DE AQUECIMENTO

- Para evitar choques elétricos, não deixe entrar água ou outros líquidos no aparelho.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no recipiente amovível para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
- Não obstrua as aberturas de entrada e saída de ar durante o funcionamento do aparelho.
- Evite encher o grelhador com óleo, pois pode constituir um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho quando este estiver a funcionar.

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão de rede local do seu país.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído num centro de assistência autorizado ou por pessoal igualmente qualificado, para evitar riscos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal com qualificações semelhantes para evitar riscos.
- Este aparelho é adequado para ser utilizado por pessoas com idade igual ou superior a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência, desde que recebam supervisão e instruções adequadas e compreendam os riscos associados. Não é permitido que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e a manutenção só devem ser efetuadas por crianças com mais de 8 anos de idade sob supervisão.
- Quando o aparelho estiver ligado ou a arrefecer, mantenha-o e ao seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação é mantido afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho à corrente nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra e certifique-se de que a ficha está corretamente inserida.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Evite colocar o aparelho sobre ou perto de materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Evite encostar o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Mantenha um espaço mínimo de 10 cm na parte de trás e nos lados e de 10 cm na parte superior do aparelho. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho.
- O aparelho deve ser utilizado exclusivamente para os fins descritos neste manual. 19. Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O vapor quente é emitido através das aberturas de exaustão de ar durante a fritura. Mantenha uma distância segura das aberturas de vapor e de exaustão para evitar queimaduras. Tenha cuidado ao retirar o grelhador do aparelho, pois podem estar presentes vapor e ar quentes.
- A superfície por baixo do aparelho pode ficar quente durante a utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação se observar a saída de fumo escuro do mesmo. Aguarde que o fumo cesse antes de retirar o grelhador do aparelho.
- Consulte a secção "Limpeza" das instruções para obter orientações específicas sobre a limpeza de superfícies que entram em contacto com alimentos ou óleo.
- Tenha em atenção que a superfície do aparelho pode ficar quente durante a utilização.

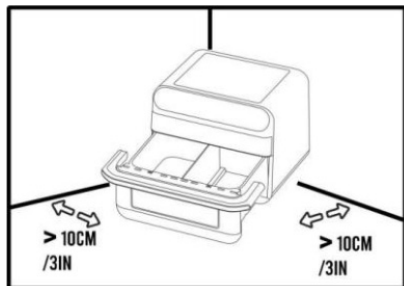
CUIDADO

- Certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície plana, nivelada e resistente.
- Este aparelho foi concebido apenas para utilização doméstica regular. Não se destina a ser utilizado em ambientes como cozinhas profissionais, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Além disso, não deve ser utilizado por hóspedes em hotéis ou estabelecimentos similares.



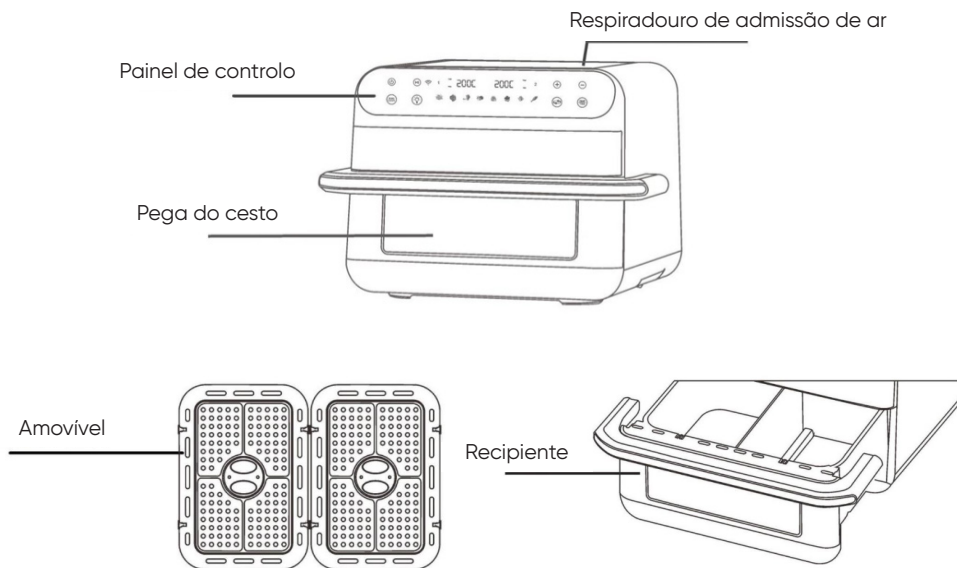
PT

- Qualquer utilização incorreta ou o não cumprimento das instruções descritas no manual do utilizador anulará a garantia e o vendedor não será responsabilizado por quaisquer danos daí resultantes.
- Lembre-se sempre de desligar o aparelho da tomada após cada utilização.
- Deixe arrefecer o aparelho durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Retire os restos queimados do aparelho.



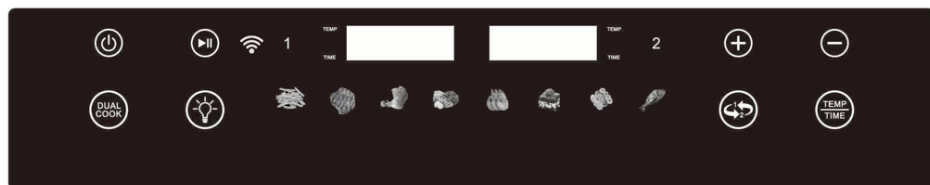
MÉTODO DE UTILIZAÇÃO

DESCRIÇÃO GERAL



NOTA: Para evitar que os ingredientes entrem em contacto com os elementos de aquecimento, recomenda-se que sejam sempre colocados no recipiente antes de fritar

PAINEL DE CONTROLO



FUNÇÃO



Batatas fritas



Camarão



Bifes/Costeletas



Bolo



Coxinhas de frango



Frutos secos



Vegetais



Peixe

BOTÕES DE FUNCIONAMENTO

Ligar: prima o botão para acender o ecrã LCD

Botão Menu: prima o ícone dos alimentos.

Início/Pausa: prima a tecla predefinida para iniciar o funcionamento. A imagem da função selecionada acenderá (isto significa que esta função está ativada). Se, durante a utilização, a gaveta for puxada para fora (o cesto de fritar e a prateleira do grelhador), as funções ficam em pausa; deslizando a gaveta de volta para a posição inicial, a operação é retomada.

Controlo da temperatura/tempo: prima  para controlar a temperatura e, em seguida, prima + ou -. A temperatura aumentará ou diminuirá. Prima  novamente para controlar o tempo e, em seguida, prima + ou -. O tempo aumentará ou diminuirá.

1 recipiente é selecionado por defeito no arranque. Se precisar de utilizar 2 recipientes, prima  para mudar primeiro para o recipiente 2, depois seleccione o menu pretendido e prima  para iniciar o trabalho.

COZEDURA DUPLA

Certifique-se de que os estados "1" e "2" estão selecionados. Primeiro, defina os parâmetros do recipiente "1" e, em seguida, defina os parâmetros do recipiente "2", e os parâmetros de tempo em ambos os lados podem ser diferentes.



Depois de definir os parâmetros, prima a tecla . Quando os indicadores do recipiente "1" e "2" estão acesos, a hora de arranque prioritária é a mais longa. Quando o botão do número do recipiente pisca, todas as ações do utilizador são apenas para o recipiente correspondente. Antes de o programa começar a funcionar, o indicador do número do recipiente selecionado está sempre a piscar e todas as operações do utilizador são dirigidas para o recipiente selecionado.

No modo de recipiente duplo, as luzes dos dois números de recipiente "1" e "2" piscam ao mesmo tempo, neste momento, selecione o menu, clique na operação de início, pausa, fim, e os dois recipientes serão acionados ao mesmo tempo.

Função DUAL COOK

Clique em "DUAL COOK", a luz do botão fica intermitente. Ao desligar esta função, a luz do botão fica acesa. (Este modo é equivalente à seleção e definição de dois RECIPIENTES ao mesmo tempo, e as funções dos dois RECIPIENTES e o tempo e temperatura definidos são exatamente os mesmos).

Note-se que esta função não deve estar constantemente ativa e deve ser desligada após o arranque. Ao premir a tecla designada, a função pode ser ativada. O indicador Dual Cook pisca e mantém-se fixo quando o aquecedor e a ventoinha são ativados.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Comece por retirar todos os materiais de embalagem do aparelho.
- Tenha o cuidado de retirar todos os autocolantes e etiquetas do aparelho, com exceção da etiqueta de identificação.
- Limpe cuidadosamente o recipiente amovível e o grelhador com água quente e um detergente suave para a loiça, certificando-se de que utiliza uma esponja não abrasiva. Nota: Em alternativa, pode optar por lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
- Com um pano húmido, limpe o interior e o exterior do aparelho.

Preparar para utilizar

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Introduza corretamente o recipiente no grelhador.
- Evite encher o grelhador com líquidos, como óleo. Certifique-se de que não são colocados objetos em cima do aparelho, uma vez que isso pode perturbar o fluxo de ar e afetar o processo de fritura.

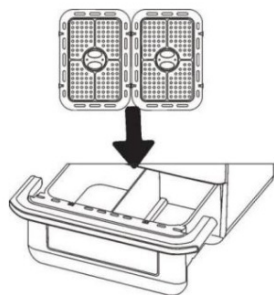
NOTA: Quando começar a utilizar a fritadeira de ar quente, poderá notar um ligeiro odor semelhante ao do plástico a aquecer. Isto é completamente normal nas novas fritadeiras de ar quente, uma vez que os materiais estão a ser aquecidos pela primeira vez. O cheiro desaparecerá após algumas utilizações do aparelho.

LOGÍSTICA DO PROGRAMA

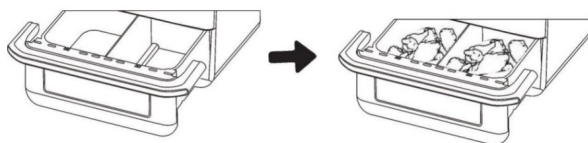
MENU	TEMPO PREDEFINIDO (MIN)	TEMPERATURA PREDEFINIDA °C
Batatas fritas	20	200
Bifes / Costeletas	15	180
Coxinhas de frango	25	185
Vegetais	12	160
Camarão	20	160
Bolo	25	160
Frutos secos	8h	55
Peixe	15	180

PASSOS DE COZEDURA

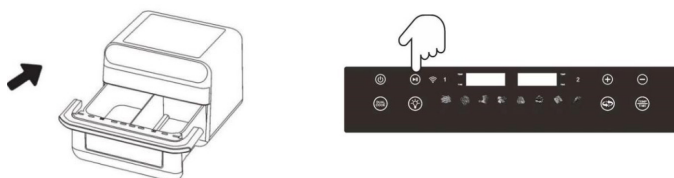
1. Insira a ficha de alimentação numa tomada com ligação à terra adequada e coloque o recipiente no grelhador.



2. Coloque os ingredientes no recipiente e ligue o aparelho. O separador amovível fornecido permite-lhe separar os alimentos e iniciar 2 preparações diferentes em cada tabuleiro.



3. Coloque o recipiente na posição correta. Escolha a função no painel de controlo e prima o botão  para começar a fritar.



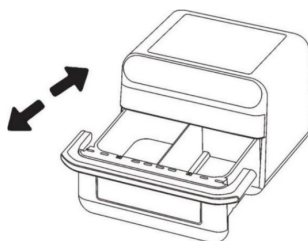
4. O ecrã indica a temperatura e o tempo de funcionamento restante. A temperatura indicada representa a temperatura definida, enquanto o tempo indicado representa o tempo de cozedura restante.



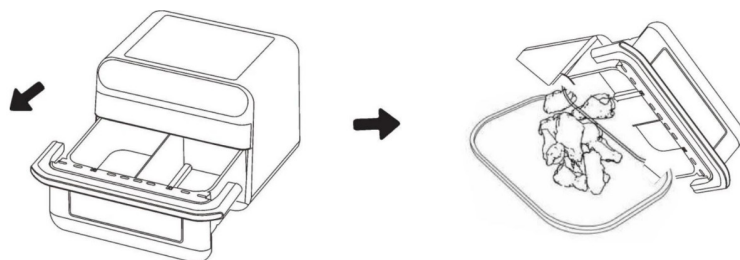
5. Quando a campainha do temporizador toca, indica que a cozedura está terminada. Retire o recipiente do aparelho e coloque-o cuidadosamente sobre uma superfície resistente ao calor



6. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, recolha suavemente o grelhador para dentro do aparelho e deixe cozinhar durante mais alguns minutos.



7. Limpe o recipiente. Para extrair ingredientes grandes ou delicados, utilize uma pinça para retirar os ingredientes do recipiente amovível.



DEFINIÇÕES

Para além das suas funções predefinidas, esta fritadeira de ar quente também pode ser utilizada para cozinhar outros alimentos, ajustando as definições de tempo e temperatura.

Note-se que estas definições são fornecidas apenas para consulta. Como os ingredientes variam em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as definições ideais para os seus ingredientes específicos.

DICAS

- Os ingredientes mais pequenos têm normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
- Mais ingredientes apenas resultam num tempo de preparação ligeiramente mais longo, enquanto que menos ingredientes apenas requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Para garantir uma fritura homogénea e resultados ótimos, recomenda-se agitar os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação.
- Para obter um resultado estaladiço, pode revestir as batatas frescas com uma pequena quantidade de óleo antes de as fritar na fritadeira de ar quente. É preferível adicionar o óleo pouco antes de fritar.
- Evite preparar ingredientes demasiado gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Os aperitivos que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente.
- A massa pré-fabricada pode ser utilizada para a preparação rápida e fácil de aperitivos recheados. Além disso, a massa pré-fabricada requer menos tempo de preparação do que a massa caseira.

Nota: Se o aparelho estiver frio, aumente o tempo de pré-aquecimento em 3 minutos antes de começar a fritar.

Batatas fritas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo para obter os melhores resultados:

1. Comece por descascar as batatas e corte-as em pedaços em forma de palito.
2. Coloque os palitos de batata numa panela com água e deixe-os de molho durante pelo menos 30 minutos. Em seguida, retire-os da água e seque-os com papel de cozinha.
3. Numa panela separada, adicione 1/2 colher de sopa de azeite e cubra as batatas em palitos, misturando-as na panela.
4. Com os dedos ou um utensílio de cozinha, retire os palitos de batata revestidos da panela, certificando-se de que o excesso de óleo fica na panela. Coloque os palitos numa panela separada que possa ser facilmente removida mais tarde. Nota: É importante não inclinar a panela ao transferir todos os palitos para o recipiente amovível de uma só vez, pois isso evitará que o excesso de óleo se acumule no fundo do grelhador.
5. Siga as instruções de fritura fornecidas neste capítulo para cozinhar os palitos de batata.

LIMPEZA

Recomenda-se a limpeza cuidadosa do aparelho após cada utilização. Tanto o grelhador, como o cesto e o interior do aparelho estão equipados com um revestimento antiaderente, pelo que é importante evitar utilizar utensílios metálicos ou materiais de limpeza abrasivos que possam danificar o revestimento.

1. Eis os passos a seguir para limpar corretamente o aparelho:
2. Desligue o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer. Para um arrefecimento mais rápido, pode retirar o grelhador.
3. Limpe suavemente o exterior do aparelho com um pano húmido.
4. Limpe o grelhador e o cesto com água quente, detergente da loiça suave e uma esponja não

abrasiva. Em alternativa, pode também utilizar um líquido de limpeza próprio para a máquina de lavar louça para remover qualquer sujidade restante.

Nota: O grelhador e o cesto podem ser lavados com segurança na máquina de lavar louça.

Não se esqueça de seguir sempre as instruções do fabricante relativamente aos requisitos específicos de limpeza e manutenção do seu aparelho para garantir a sua longevidade e desempenho ótimo.

Uma dica útil para remover a sujidade persistente do recipiente amovível ou do fundo do grelhador é encher o grelhador com água quente e uma pequena quantidade de detergente para a loiça. Coloque o recipiente amovível no interior do grelhador e deixe-os de molho durante cerca de 10 minutos. Em seguida, limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
2. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e completamente secos.

SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS COMUNS

PROBLEMAS COMUNS	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
O aparelho deixa de funcionar	O aparelho não está atualmente ligado à rede elétrica.	Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra.
	Parece que o temporizador não foi definido.	Regule o temporizador para o tempo de preparação desejado para ativar o aparelho.
Os ingredientes cozinhados na fritadeira de ar quente ainda não estão totalmente cozinhados	A quantidade de ingredientes no recipiente amovível excede a capacidade recomendada.	Coloque lotes mais pequenos de ingredientes no recipiente amovível, uma vez que quantidades mais pequenas garantem uma fritura mais uniforme.
	A temperatura definida é insuficiente. Ajuste para a temperatura recomendada.	O tempo de preparação previsto é insuficiente. Regule o temporizador para o tempo de preparação pretendido.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Ajuste a temperatura para a definição especificada.
Os ingredientes apresentaram resultados de fritura desiguais na fritadeira de ar quente	Certos ingredientes necessitam de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que estão empilhados ou sobrepostos, como as batatas fritas, devem ser agitados a meio do processo de preparação.
O aparelho emite fumo branco	Ingredientes gordurosos colocados no aparelho.	Assegure um controlo metódico da temperatura, mantendo-a abaixo dos 80 °C, ao fritar ingredientes com elevado teor de gordura.

DETALHES DA LIGAÇÃO WI-FI

A aplicação Tuya pode ser atualizada a partir da App Store e está adaptada aos mais recentes sistemas iOS e Android.

- Não assumimos qualquer responsabilidade por qualquer problema resultante de incompatibilidade.
- Ao ligar, certifique-se de que o telemóvel ou tablet está ligado à rede que pretende configurar.
- Certifique-se de que a ligação Wi-Fi do seu dispositivo está a funcionar corretamente e que pode voltar a ligar-se à sua rede automaticamente.
- Ao ligar pela primeira vez, recomenda-se que a fritadeira e o telemóvel ou tablet estejam a uma distância inferior a um metro do router. Após

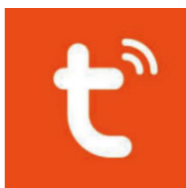
a instalação pode colocar o aparelho a uma distância máxima de 50 metros do router. Esta distância pode ser afetada por diferentes condições na localização do dispositivo e pelo alcance da rede à qual foi estabelecida a ligação.

- Não assumimos qualquer responsabilidade por problemas causados pela ligação à Internet, router Wi-Fi

ou outros dispositivos inteligentes. Contacte o fornecedor para obter mais informações.

INSTALAR A APLICAÇÃO

1. Ligue o aparelho à corrente e prima o botão de alimentação.
2. Procure a aplicação "Tuya" na Apple Store ou no Google Play ou leia o código QR abaixo.
3. Transfira e instale a aplicação no seu telemóvel ou tablet.
4. O ícone da aplicação aparecerá no ecrã do seu telemóvel ou tablet quando a instalação estiver concluída.
5. Após a conclusão da instalação, deve ser efetuado o processo "Criar conta".



Nota: no caso de a fritadeira não ser detetada pela aplicação: No modo de espera, prima continuamente o botão "PR" durante 3 segundos até ouvir um sinal sonoro e tente novamente. Só pode ser ligado um telemóvel ou tablet à fritadeira de ar quente. A sessão será automaticamente terminada se outro utilizador tentar iniciar sessão ao mesmo tempo.



Para adicionar um aparelho, siga os passos abaixo:

- Clique em "Adicionar aparelho". Clique em "Continuar".
- Selecione a sua preferência para o acesso da aplicação à localização do dispositivo. Recomenda-se que selecione "precisa" e depois "durante a utilização da aplicação".
- Clique em "Ativar Bluetooth n no ponto de exclamação cor de laranja " ! ". Em seguida, clique em "Ir para a definição" e "Continuar".
- A fritadeira aparecerá no ecrã. Clique em "Adicionar" para adicionar a fritadeira de ar quente à aplicação.
- Quando o aparelho tiver sido adicionado, o nome Wi-Fi será visualizado e
- Ser-lhe-á pedido que introduza a palavra-passe do Wi-Fi. Clique em "Passo seguinte".
- Clique em "Concluir" . A adição do aparelho está concluída.
- Clique nos ícones para seleccionar o programa da sua escolha.
- Clique em "Temperatura de cozedura" para definir a temperatura.
- Clique em "Tempo de cozedura" para definir o tempo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Classificação: 2800 W 220-240 V~50/60 Hz
- Tamanho: 45,5*36,5*30,5 cm
- Capacidade:10L

INFORMAÇÃO AMBIENTAL

A Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE) estipula que os aparelhos não devem ser eliminados através dos canais normais de resíduos urbanos.

Em vez disso, os aparelhos antigos devem ser recolhidos separadamente para melhorar a recuperação e a reciclagem dos materiais que os constituem, minimizando assim o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo de um caixote do lixo é utilizado universalmente em todos os produtos para recordar a obrigação de recolha seletiva. Os consumidores são aconselhados a contactar as autoridades locais ou os comerciantes para obterem orientações sobre os procedimentos adequados para a eliminação dos seus aparelhos antigos. Se optar pela eliminação de equipamentos antigos, é imperativo neutralizar os riscos potenciais desligando o cabo de alimentação elétrica junto ao dispositivo.



INHALT

EINFÜHRUNG	74
SICHERHEITSHINWEISE	74
VERWENDUNGSMETHODE	76
LÖSUNGEN FÜR HÄUFIGE PROBLEME	82
WLAN-VERBINDUNGSDetails	83
TECHNISCHE DATEN	84
UMWELTINFORMATIONEN	84

LESEN SIE DIESES BENUTZERHANDBUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCH, UM EINE ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG, WARTUNG UND INSTALLATION SICHERZUSTELLEN, UND BEWAHREN SIE ES ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

EINFÜHRUNG

Vielen Dank für den Kauf dieser hochwertigen Heißluftfritteuse

- Die Heißluftfritteuse ist dafür konzipiert, Ihre Nahrungsmittel durch die Nutzung heißer Luft und einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation schnell und effizient zu garen.
- Durch den zusätzlichen oberen Grill werden die Zutaten gleichzeitig von allen Seiten gleichmäßig erhitzt, wodurch in den meisten Fällen weniger Öl benötigt wird.
- Mit diesem Gerät können Sie Ihre Lieblingsgerichte mühelos zubereiten und gesündere Mahlzeiten genießen.



SICHERHEITSHINWEISE



Sehr geehrte Benutzer,

Vielen Dank für die Verwendung der Heißluftfritteuse. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Freude und Gesundheit mit diesem Produkt.

BITTE BEACHTEN

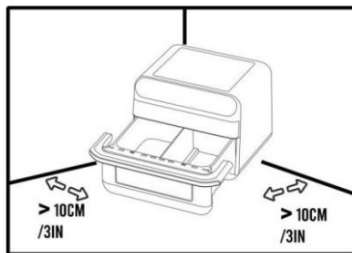
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Legen Sie die Zutaten immer in den herausnehmbaren Topf, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Blockieren Sie die Lufteinlass- und -auslassöffnungen nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Grill nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.

- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es in einem autorisierten Servicecenter oder durch ähnlich qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder Personal mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung durch Personen ab 8 Jahren sowie durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung geeignet, sofern sie angemessen beaufsichtigt und eingewiesen werden und sich der damit verbundenen Risiken bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel während des Einschaltens oder während der Abkühlung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Oberflächen liegt.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Steckdose an und berühren Sie das Bedienfeld nicht.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an und achten Sie darauf, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Das Gerät ist grundsätzlich nicht für die Nutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie an der Rückseite und an den Seiten sowie oben am Gerät mindestens 10 cm Abstand ein. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf ausschließlich für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke verwendet werden. 19. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Durch die Luftauslassöffnungen tritt beim Frittieren heißer Dampf aus. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu den Dampf- und Abluftöffnungen ein, um Verbrühungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill vom Gerät nehmen, da heißer Dampf und Luft vorhanden sein können.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromquelle, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät aufsteigt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Grill aus dem Gerät nehmen.
- Spezielle Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung“ in der Anleitung.
- Beachten Sie, dass die Geräteoberfläche während des Gebrauchs heiß werden kann.

VORSICHT

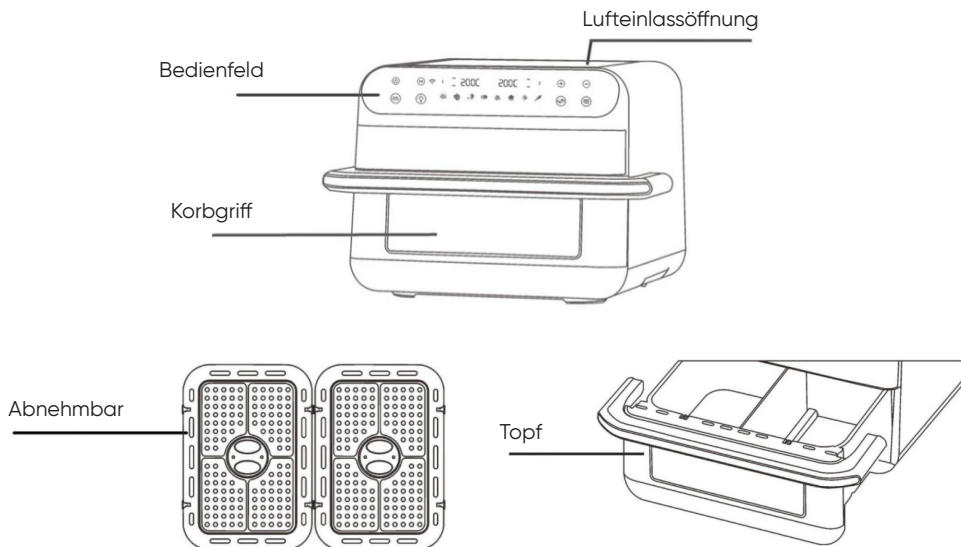
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer flachen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.

- Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Großküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Darüber hinaus sollte es nicht von Gästen in Hotels oder ähnlichen Einrichtungen verwendet werden.
- Bei unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbefolgen der Hinweise in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie und der Verkäufer übernimmt keine Haftung für daraus resultierende Schäden.
- Denken Sie immer daran, das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz zu trennen.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Entfernen Sie alle angebrannten Rückstände aus dem Gerät.



VERWENDUNGSMETHODE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



HINWEIS: Um zu verhindern, dass die Zutaten mit den Heizelementen in Berührung kommen, empfiehlt es sich, sie immer vor dem Frittieren in den Topf zu geben.



FUNKTION



Pommes frites



Garnelen



Steaks/Koteletts



Kuchen



Hähnchenkeulen



Trockenfrüchte



Gemüse



Fisch

BEDIENTASTEN

Einschalten: Drücken Sie die Taste, um das LCD-Display zu beleuchten.

Menü-Schaltfläche: Drücken Sie das Lebensmittelsymbol.

Start/Pause: Drücken Sie die voreingestellte Taste, um mit der Vorbereitung zu beginnen. Das Bild der ausgewählten Funktion leuchtet aus (das bedeutet, dass diese Funktion ausgeführt wird). Wenn bei der Verwendung der Einschub herausgezogen wird (Frittierkorb und Grillrost), werden die Funktionen angehalten. Wenn Sie den Einschub wieder in die Position schieben, wird der Betrieb gestartet.

Temperatur-/Zeitregelung: Drücken Sie  Taste zur Regelung der Temperatur, dann drücken Sie + oder -, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken. Drücken Sie  erneut, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann + oder -, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.

Beim Start ist standardmäßig Topf 1 ausgewählt. Wenn Sie Topf 2 verwenden möchten, drücken Sie zunächst , um zu Topf 2 zu wechseln, wählen Sie dann das gewünschte Menü aus und drücken Sie , um mit der Vorbereitung zu beginnen.

DOPPELTE ZUBEREITUNG

Stellen Sie sicher, dass die Zustände „1“ und „2“ ausgewählt sind. Stellen Sie zuerst die Parameter des Topfes „1“ und dann die Parameter des Topfes „2“ ein. Die Zeitparameter auf beiden Seiten können unterschiedlich sein.

Nach dem Einstellen der Parameter drücken Sie die  Taste. Wenn die Topf-Anzeigen „1“ und „2“ leuchten, ist die Prioritätsstartzeit am längsten. Wenn die Topfnummerntaste blinkt, beziehen

sich alle Aktionen des Benutzers nur auf den entsprechenden Topf. Bevor das Programm startet, blinkt die Anzeige für die ausgewählte Topfnummer immer und alle Benutzervorgänge werden auf den ausgewählten Topf gerichtet.

Im Doppeltopfmodus blinken die Lichter der beiden Topfnummern „1“ und „2“ gleichzeitig. Wählen Sie zu diesem Zeitpunkt das Menü aus, klicken Sie auf den Vorgang starten, anhalten oder beenden, und die beiden Töpfe werden gleichzeitig angesteuert.

DOPPELTE VORBEREITUNG

Klicken Sie auf „DUAL COOK“. Die Tastenleuchte blinkt. Schalten Sie diese Funktion aus, leuchtet die Tastenleuchte. (Dieser Modus entspricht der Auswahl und Einstellung von zwei TÖPFEN gleichzeitig, und die Funktionen der beiden TÖPFE sowie die Einstellzeit und -temperatur sind genau gleich.)

Bitte beachten Sie, dass diese Funktion nicht dauerhaft aktiv sein sollte und nach dem Start ausgeschaltet werden sollte. Durch Drücken der dafür vorgesehenen Taste kann die Funktion aktiviert werden. Sobald die Heizung und der Lüfter aktiviert sind, blinkt die Dual-Cook-Anzeige und leuchtet konstant.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Achten Sie darauf, sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät zu entfernen, mit Ausnahme des Typenschilds.
- Reinigen Sie den abnehmbaren Topf und den Grill gründlich mit heißem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Verwenden Sie unbedingt einen nicht scheuernden Schwamm. Hinweis: Alternativ können Sie diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereiten für den Einsatz

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Setzen Sie den Topf ordnungsgemäß in den Grill ein.
- Vermeiden Sie es, den Grill mit Flüssigkeiten wie Öl zu füllen. Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände auf dem Gerät abgelegt werden, da dies den Luftstrom unterbrechen und den Heißluftfrittivorgang beeinträchtigen kann.

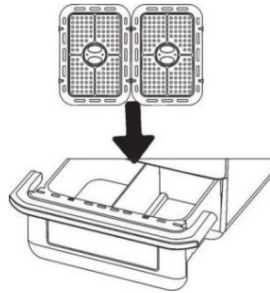
HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, bemerken Sie möglicherweise einen leichten Geruch, der an erhitzten Kunststoff erinnert. Dies ist bei neuen Heißluftfritteusen völlig normal, da die Zutaten zum ersten Mal erhitzt werden. Der Geruch verschwindet, nachdem Sie das Gerät ein paar Mal benutzt haben.

PROGRAMMLOGISTIK

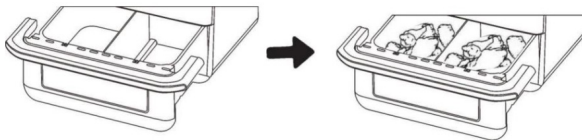
MENÜ	STANDARDZEIT (MIN)	STANDARDTEMPERATUR °C
Pommes frites	20	200
Steaks / Koteletts	15	180
Hähnchenkeulen	25	185
Gemüse	12	160
Garnelen	20	160
Kuchen	25	160
Trockenfrüchte	8 Stunden	55
Fisch	15	180

KOCHSCHRITTE

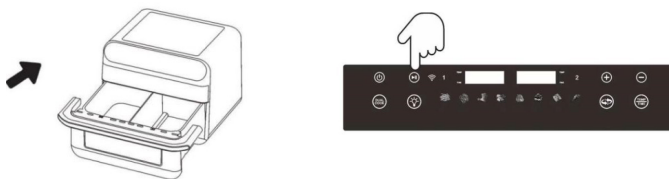
1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit ordnungsgemäßer Erdung und stellen Sie den Topf auf den Grill.



2. Geben Sie die Zutaten in den Topf und schalten Sie das Gerät ein. Der mitgelieferte herausnehmbare Trenner ermöglicht es Ihnen, Lebensmittel zu trennen und in jedem Tablett zwei verschiedene Nahrungsmittel zuzubereiten.



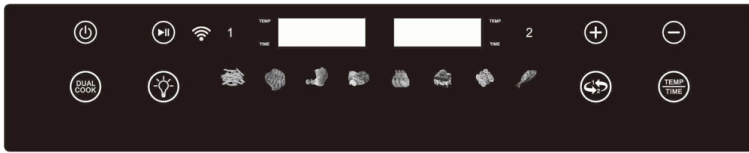
3. Bringen Sie den Topf in die richtige Position. Wählen Sie die Funktion auf dem Bedienfeld und drücken Sie die  Taste, um mit dem Frittieren zu beginnen.



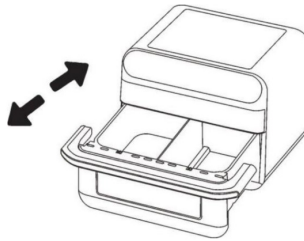
4. Auf dem Bildschirm werden die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt. Die angezeigte Temperatur stellt die eingestellte Temperatur dar, während die angezeigte Zeit die verbleibende Garzeit angibt.



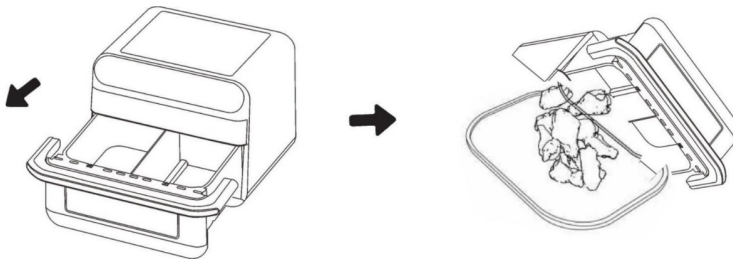
5. Wenn der Timer läutet, zeigt dies an, dass der Kochvorgang beendet ist. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn vorsichtig auf eine hitzebeständige Unterlage.



6. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Grill langsam in das Gerät zurück und lassen Sie die Zutaten noch einige Minuten garen.



7. Entnehmen Sie die Speisen aus dem Topf. Um große oder empfindliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem abnehmbaren Behälter zu heben.



EINSTELLUNGEN

Zusätzlich zu den voreingestellten Funktionen können Sie mit dieser Heißluftfritteuse durch Anpassen der Zeit- und Temperatureinstellungen auch andere Lebensmittel zubereiten.

Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir die optimalen Einstellungen für Ihre spezifischen Zutaten nicht garantieren.

TIPPS:

- Kleinere Zutaten erfordern im Vergleich zu größeren Zutaten normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Mehr Zutaten bewirken nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, weniger Zutaten erfordern nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Um ein gleichmäßiges Frittieren und optimale Ergebnisse zu gewährleisten, wird empfohlen, kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umzurühren.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie frische Kartoffeln vor dem Frittieren in der Heißluftfritteuse mit etwas Öl bestreichen. Am besten geben Sie das Öl erst kurz vor dem Frittieren hinzu.
- Vermeiden Sie die Zubereitung übermäßig fettiger Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse.
- Alle Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Mit vorgefertigten Teigen können gefüllte Snacks schnell und einfach zubereitet werden. Darüber hinaus erfordert vorgefertigter Teig im Vergleich zu selbstgemachtem Teig weniger Zubereitungszeit.

Hinweis: Bitte erhöhen Sie die Vorheizzeit um 3 Minuten, wenn das Gerät vor dem Frittieren kalt ist.

Hausgemachte Pommes

Um selbstgemachte Pommes Frites zuzubereiten, befolgen Sie für optimale Ergebnisse bitte die folgenden Schritte:

1. Beginnen Sie damit, die Kartoffeln zu schälen und in stäbchenförmige Stücke zu schneiden.
2. Die Kartoffelstifte in einen Topf mit Wasser geben und mindestens 30 Minuten einweichen lassen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen.
3. Geben Sie in einen separaten Topf einen halben Esslöffel Olivenöl und wälzen Sie die Kartoffelstäbchen darin, indem Sie sie im Topf vermischen.
4. Nehmen Sie die panierten Kartoffelstäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus dem Topf und achten Sie darauf, dass überschüssiges Öl im Topf bleibt. Legen Sie die Stäbchen in einen separaten Topf, aus dem sie später leicht entnommen werden können. Hinweis: Es ist wichtig, den Topf nicht zu kippen, wenn Sie alle Spieße auf einmal in den herausnehmbaren Topf geben, da sich sonst überschüssiges Öl am Boden des Grills sammelt.
5. Befolgen Sie zum Garen der Kartoffelsticks die Frittieranweisungen in diesem Kapitel.

REINIGUNG

Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Sowohl der Grillrost, der Korb als auch das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Daher ist es wichtig, die Verwendung von Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmitteln zu vermeiden, da diese die Beschichtung beschädigen könnten.

1. So reinigen Sie das Gerät richtig:
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle und lassen Sie es abkühlen. Zum schnelleren Abkühlen können Sie den Grillrost abnehmen.
3. Wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.
4. Reinigen Sie Grill und Korb mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Alternativ können Sie auch ein spülmaschinenfestes Reinigungsmittel verwenden, um eventuelle Schmutzrückstände zu entfernen.

Hinweis: Grill und Korb können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

Denken Sie daran, stets die Anweisungen des Herstellers zu den spezifischen Reinigungs- und Wartungsanforderungen Ihres Geräts zu befolgen, um dessen Langlebigkeit und optimale Leistung sicherzustellen.

Ein hilfreicher Tipp zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen aus der herausnehmbaren Schüssel oder vom Boden des Grills besteht darin, den Grill mit heißem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel zu füllen. Stellen Sie die herausnehmbare Schüssel in den Grill und lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie anschließend das Geräteinnere mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Um eventuelle Speisereste zu entfernen, reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und vollständig trocken sind.

LÖSUNGEN FÜR HÄUFIGE PROBLEME

HÄUFIGE PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Gerät funktioniert nicht mehr	Das Gerät ist momentan nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es scheint, dass der Timer nicht eingestellt wurde.	Bitte stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät zu aktivieren.
Die in der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind noch nicht vollständig gegart	Die Menge der Zutaten in der herausnehmbaren Schüssel überschreitet die empfohlene Kapazität. Bei der eingestellten Temperatur wird nicht ausreichend gegart. Stellen Sie die empfohlene Temperatur ein. Die voreingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Bitte geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in die herausnehmbare Schüssel, da kleinere Mengen ein gleichmäßigeres Frittieren gewährleisten. Die angegebene Zubereitungszeit reicht nicht aus. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein. Stellen Sie die Temperatur auf die angegebene Einstellung ein.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bei bestimmten Kategorien von Zutaten ist nach der Hälfte der Zubereitungszeit ein Umrühren erforderlich.	Übereinander gestapelte oder sich überlappende Zutaten, wie zum Beispiel Pommes Frites, sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Fettige Zutaten im Gerät.	Achten Sie beim Frittieren von Zutaten mit hohem Fettgehalt auf eine sorgfältige Kontrolle der Temperatur und halten Sie diese unter 80 °C.

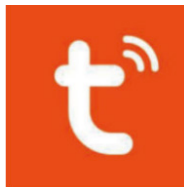
WLAN-VERBINDUNGSDetails

Die Tuya-App kann im App Store aktualisiert werden und ist an die neuesten Betriebssysteme und Android-Systeme angepasst.

- Wir übernehmen keine Verantwortung für Probleme, die sich aus Inkompatibilität ergeben.
- Stellen Sie beim Verbinden sicher, dass das Mobil- oder Tablet-Gerät mit dem Netzwerk verbunden ist, das Sie einrichten möchten.
- Stellen Sie sicher, dass die WLAN-Verbindung Ihres Geräts ordnungsgemäß funktioniert und automatisch die Verbindung zu Ihrem Netzwerk wiederherstellen kann.
- Beim erstmaligen Verbinden wird empfohlen, dass sich die Heißluftfritteuse und das Mobiltelefon oder Tablet in einem Abstand von weniger als einem Meter vom Router befinden.
- Nach der Installation: Sie können das Gerät bis zu 50 Meter vom Router entfernt platzieren.
- Diese Entfernung kann durch unterschiedliche Bedingungen am Standort des Geräts und durch die Reichweite des Netzwerks, zu dem die Verbindung hergestellt wurde, beeinflusst werden.
- Wir übernehmen keine Verantwortung für Probleme, die durch die Internetverbindung, den WLAN-Router oder andere Smart-Geräte verursacht werden.
- Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Anbieter.

APP INSTALLIEREN

1. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie den Einschaltknopf.
2. Suchen Sie im Apple Store oder bei Google Play nach der App „Tuya“ oder scannen Sie den unten stehenden QR-Code.
3. Laden Sie die App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Mobiltelefon oder Tablet.
4. Wenn die Installation abgeschlossen ist, wird das App-Symbol auf dem Bildschirm Ihres Telefons oder Tablets angezeigt.
5. Nachdem die Installation abgeschlossen ist, sollte der Vorgang „Konto erstellen“ durchgeführt werden.



Hinweis: Falls die Heißluftfritteuse von der App nicht erkannt wird: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „PR“ 3 Sekunden lang, bis ein Piepton ertönt, und versuchen Sie es erneut. Es kann nur ein Mobiltelefon oder Tablet mit der Heißluftfritteuse verbunden werden. Sie werden automatisch abgemeldet, wenn ein anderer Benutzer gleichzeitig versucht, sich anzumelden.

Um ein Gerät hinzuzufügen, führen Sie die folgenden Schritte aus:

- Klicken Sie auf „Gerät hinzufügen“. Klicken Sie auf „Weiter“.
- Wählen Sie Ihre Präferenz für den App-Zugriff auf den Gerätestandort. Es wird empfohlen, „präzise“ und dann „während der Verwendung der App“ auszuwählen.
- Klicken Sie auf „Bluetooth n bei dem orangefarbenen Ausrufezeichen „!“ einschalten“. Klicken Sie anschließend auf „Zu den Einstellungen“ und „Weiter“.
- Die Heißluftfritteuse wird auf dem Bildschirm angezeigt. Klicken Sie auf „Hinzufügen“, um die Heißluftfritteuse zur App hinzuzufügen.
- Wenn das Gerät hinzugefügt wurde, wird der WLAN-Name angezeigt.
- Sie werden aufgefordert, das WLAN-Passwort einzugeben. Klicken Sie auf „Nächster Schritt“.
- Klicken Sie auf „Fertig“. Das Hinzufügen des Geräts ist abgeschlossen.
- Klicken Sie auf die Symbole, um das Programm Ihrer Wahl auszuwählen.
- Klicken Sie auf „Kochtemperatur“, um die Temperatur einzustellen.
- Klicken Sie auf „Garzeit“, um die Zeit einzustellen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

- Leistung: 2800 W, 220 – 240 V, 50/60 Hz
- Abmessungen: 45,5*36,5*30,5 cm
- Kapazität: 10 l

UMWELTINFORMATIONEN

Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Geräte nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Stattdessen müssen alte Geräte getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der Materialien zu verbessern und so die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu minimieren.

Das Symbol einer Mülltonne wird übergreifend auf allen Produkten verwendet und soll an die Pflicht zur getrennten Sammlung erinnern. Verbrauchern wird geraten, sich an ihre örtlichen Behörden oder Händler zu wenden, um Hinweise zur ordnungsgemäßen Entsorgung ihrer Altgeräte zu erhalten. Sollten Sie sich für die Entsorgung von Altgeräten entscheiden, ist es zwingend erforderlich, mögliche Gefahren durch eine gerätebündige Abtrennung des Netzkabels zu neutralisieren.



CONTINGUT

PRESENTACIÓ.....	88
INSTRUCCIONS DE SEGURETAT	88
MODE D'ÚS	90
SOLUCIONS DE PROBLEMES COMUNS	96
DETALLS DE LA CONNEXIÓ WIFI.....	97
ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES	98
INFORMACIÓ AMBIENTAL.....	98



CA

PRESENTACIÓ

Gràcies per comprar aquesta fregidora d'aire d'alta qualitat

- La fregidora d'aire està dissenyada per cuinar els aliments de manera ràpida i eficient utilitzant aire calent i una circulació d'aire a gran velocitat.
- Si s'hi afegeix una graella superior, els ingredients s'escalfen uniformement per tots els costats alhora i, en la majoria dels casos, es redueix la necessitat de fer servir molt d'oli.
- Amb aquest aparell, podreu preparar els vostres plats preferits sense esforç i gaudir d'àpats més saludables.



INSTRUCCIONS DE SEGURETAT



Benvolguts usuaris:

Gràcies per utilitzar la fregidora d'aire. Esperem que aquest aparell us faciliti les coses i us proporcioni salut a vosaltres i a la vostra família.

RECORDATORI

- Per evitar descàrregues elèctriques, no permeteu que entri aigua o qualsevol altre líquid a l'aparell.
- Col·loqueu sempre els ingredients que vulgueu fregir a l'olla desmuntable per evitar que toquin les peces calentes.
- No obstruiu les obertures d'entrada i sortida d'aire si l'aparell està en funcionament.
- Eviteu omplir la graella amb oli, ja que això pot suposar un risc d'incendi.

- No toqueu mai l'interior de l'aparell si està en funcionament.
- Abans de connectar l'aparell, comproveu que la tensió indicada a l'aparell coincideix amb la tensió de la xarxa local del vostre país.
- No utilitzeu l'aparell si l'endoll, el cable d'alimentació o l'aparell està danyat.
- Si el cable d'alimentació està en mal estat, s'ha de substituir en un centre de servei autoritzat i ho ha de fer personal qualificat per evitar possibles perills.
- Si el cable d'alimentació està danyat, l'haurà de substituir el fabricant, el servei postvenda o personal amb qualificacions similars per evitar possibles perills.
- Aquest aparell és adequat per a persones de 8 anys o més, així com per a persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència, sempre que estiguin sota supervisió, rebin instruccions i entenguin els riscos associats al seu ús. Els nens no poden jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment només els poden fer nens a partir de 8 anys sota supervisió.
- Quan l'aparell estigui encès o s'estigui refredant, mantingueu-lo fora de l'abast dels nens. També mantingueu fora del seu abast el cable d'alimentació.
- Assegureu-vos que el cable d'alimentació està lluny de superfícies calentes.
- No endol·leu l'aparell ni utilitzeu el tauler de control amb les mans mullades.
- Connecteu sempre l'aparell a una presa de terra i assegureu-vos que l'endoll estigui connectat correctament.
- L'aparell no està dissenyat estrictament per utilitzar-lo amb un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Eviteu col·locar l'aparell a sobre o a prop de materials inflamables com ara estovalles o cortines.
- Eviteu col·locar l'aparell contra una paret o altres aparells. Mantingueu un espai mínim de 10 cm a la part posterior i als laterals i de 10 cm a la part superior de l'aparell. No col·loqueu cap objecte a sobre de l'aparell.
- L'aparell només s'ha d'utilitzar per a les finalitats descrites en aquest manual. 19. No deixeu l'aparell en funcionament sense vigilància.
- Sempre que es fregeix surt vapor calent per les obertures d'extracció d'aire. Mantingueu una distància segura de les obertures de vapor i d'extracció d'aire per evitar cremades. Aneu amb compte quan traieu la graella de l'aparell, ja que pot haver-hi vapor i aire calent.
- La superfície de sota de l'aparell pot escalfar-se quan s'està fent servir.
- Desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació si en comença a sortir fum fosc. Abans de treure la graella de l'aparell, espereu a què deixi de sortir fum.
- Consulteu la secció "neteja" de les instruccions per veure instruccions específiques sobre la neteja de superfícies que entren en contacte amb aliments o oli.
- Tingueu en compte que la superfície de l'aparell pot escalfar-se durant el seu ús.

PRECAUCIÓ

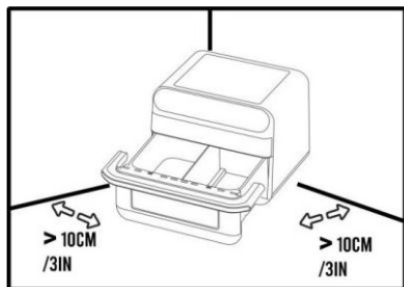
- Assegureu-vos que l'aparell estigui col·locat sobre una superfície plana, recta i sòlida.
- Aquest aparell està dissenyat només per a un ús domèstic habitual. No està pensat per fer-se servir en entorns com ara cuines professionals, oficines, granges o altres entorns de treball. A més, els hostes d'hotels o establiments similars no l'han de fer servir.
- Qualsevol ús inadequat o incompliment de les instruccions descrites al manual de l'usuari anul·



CA

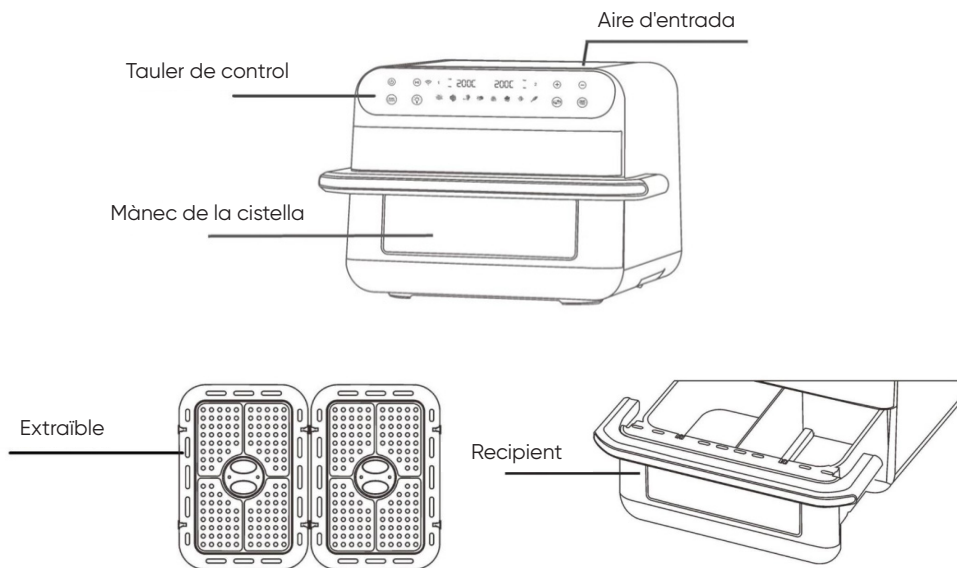
larà la garantia i el venedor no es farà responsable dels danys que se'n derivin.

- Recordeu-vos sempre de desconnectar l'aparell després de cada ús.
- Deixeu que es refredi durant uns 30 minuts abans de manipular-lo o netejar-lo.
- Netegeu les restes cremades que hagin quedat a l'aparell.



MODE D'ÚS

DESCRIPCIÓ GENERAL



NOTA: per evitar que els ingredients entrin en contacte amb els elements calents, sempre recomanem posar-los al recipient abans de fregir-los.



FUNCIÓ



Patates fregides



Gambes



Filets/Costelles



Pastissos



Pota de pollastre



Fruita deshidratada



Verdures



Peix

BOTONS DE FUNCIONAMENT

Encesa: premeu el botó per encendre la pantalla LCD

Botó de menú: premeu la icona de menjar.

Inici/Pausa: premeu la tecla predeterminada per començar a cuinar. La imatge de la funció seleccionada s'il·luminarà (això vol dir que aquesta funció està en funcionament). Quan s'obre el calaix (la cistella de fregir i el prestatge de la graella), les funcions es posen en pausa i començarà a funcionar de nou quan es torni a col·locar el calaix correctament.

Control de temperatura/temps: premeu  per controlar la temperatura i premeu + o – per augmentar o disminuir la temperatura. Premeu  un altre cop per controlar el temps i premeu + o – per augmentar o disminuir la temperatura.

Quan s'inicia l'aparell, se selecciona per defecte 1 recipient. Si necessiteu utilitzar el recipient 2, premeu  per canviar primer al pot 2 i, després, seleccioneu el menú necessari i premeu  per començar a cuinar.

DOBLE COCCIÓ

Assegureu-vos que els modes "1" i "2" estiguin seleccionats. Primer, configureu els paràmetres del recipient "1" i del recipient "2". A continuació, configureu els paràmetres de temps a ambdós costats, que poden ser diferents.

Després de configurar els paràmetres, premeu la tecla . Quan els indicadors de recipient "1" i "2" estan il·luminats, el temps d'inici prioritari és el més llarg. Quan el botó del número del recipient

parpelleja, les accions de l'usuari només es duen a terme al recipient corresponent. Abans que el programa comenci a executar-se, l'indicador del número de recipient seleccionat sempre parpelleja i totes les accions de l'usuari només es duen a terme al recipient seleccionat.

En el mode de doble recipient, les llums dels dos números de recipient ("1" i "2") parpellegen al mateix temps. Llavors, seleccioneu el menú, feu clic a l'inici, pausa, finalització de l'operació i els dos recipients s'activaran al mateix temps.

DOBLE COCCIÓ

Feu clic a "DUAL COOK". La llum del botó parpellejarà. Si desactiveu aquesta funció, la llum del botó quedarà encesa. (Aquest mode és equivalent a la selecció i configuració de dos RECIPIENTS al mateix temps. Les funcions dels dos RECIPIENTS i el temps de configuració i la temperatura són exactament les mateixes.)

Tingueu en compte que aquesta funció no ha d'estar constantment activa i s'ha de desactivar després de l'inici. Si premeu la tecla designada, podreu habilitar la funció. L'indicador de doble cocció parpellejarà i es mantindrà constant un cop s'activin l'escalfador i el ventilador.

ABANS DEL PRIMER ÚS

- Traieu tots els materials d'embalatge de l'aparell.
- Tingueu en compte que cal treure qualsevol adhesiu o etiqueta de l'aparell, a excepció de l'etiqueta de classificació.
- Netegeu a fons el recipient extraïble i la graella amb aigua calenta i un sabó suau per rentar plats, i assegureu-vos d'utilitzar una esponja no abrasiva. Nota: com a alternativa, podeu optar per netejar aquestes peces al rentavaixelles.
- Amb un drap humit, netegeu tant l'interior com l'exterior de l'aparell.

Preparació per fer servir l'aparell

- Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, plana i resistent a la calor.
- Introduïu correctament el recipient a la graella.
- Eviteu omplir la graella amb líquids com oli. Assegureu-vos que no hi ha cap objecte col·locat a la part superior de l'aparell, ja que això pot interrompre el flux d'aire i afectar el procés de fregit.

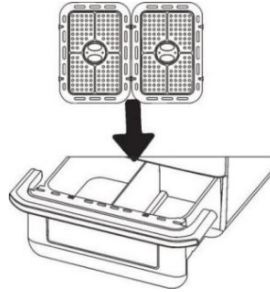
NOTA: quan feu servir la fregidora d'aire per primera vegada, és possible que noteu una lleugera olor semblant a l'escalfament de plàstic. Això és completament normal quan una fregidora d'aire és nova, ja que els materials s'escalfen per primera vegada. L'olor desapareixerà després d'utilitzar l'aparell unes quantes vegades.

PROGRAMES

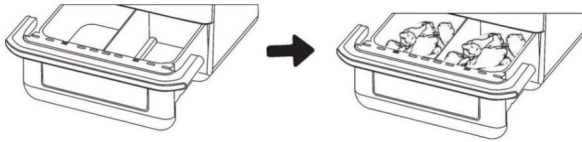
MENÚ	TEMPS PREDETERMINAT (MIN)	TEMPERATURA PER DEFECTE °C
Patates fregides	20	200
Filets/Costelles	15	180
Pota de pollastre	25	185
Verdures	12	160
Gambes	20	160
Pastissos	25	160
Fruita deshidratada	8 h	55
Peix	15	180

PASSOS DE COCCIÓ

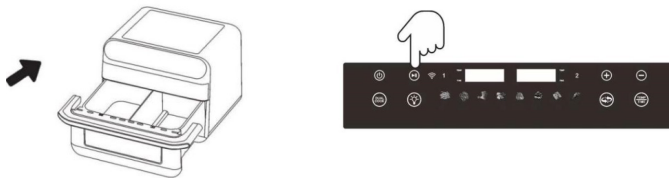
1. Endol·leu l'aparell en una presa de corrent amb una presa de terra adequada i col·loqueu el recipient a la graella.



2. Poseu els ingredients al recipient i engegueu l'aparell. El separador extraïble inclòs permet separar els aliments i dur a terme 2 preparacions diferents a cada safata.



3. Col·loqueu el recipient a la posició correcta. Trieu la funció des del tauler de control i premeu el botó  per començar a fregir.



4. La pantalla mostrarà la temperatura i el temps de funcionament restant. La temperatura que es mostra representa la temperatura establerta, mentre que el temps que es mostra indica el temps de cocció restant.



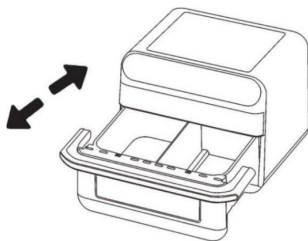


CA

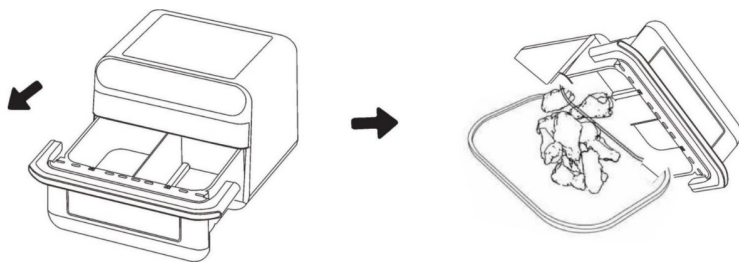
5. Quan sona el timbre del temporitzador, indica que s'ha acabat la cocció. Traieu el recipient de l'aparell i col·loqueu-lo amb cura sobre una superfície resistent a la calor



6. Comproveu si els ingredients estan a punt. Si encara no s'han preparat els ingredients, col·loqueu suaument la graella a l'aparell i deixeu-la durant uns minuts addicionals.



7. Netegeu el recipient. Per extreure ingredients grans o delicats del recipient desmuntable, utilitzeu un parell de pinces.



CONFIGURACIÓ

A més de les funcions predeterminades, aquesta fregidora d'aire també es pot utilitzar per cuinar altres aliments ajustant la configuració de temps i temperatura.

Tingueu en compte que aquests paràmetres només es proporcionen com a referència. Com que els ingredients varien en origen, mida, forma i marca, no podem garantir la configuració òptima per als vostres ingredients específics.

CONSELLS:

- Els ingredients més petits solen tenir un temps de preparació una mica més curt en comparació amb els ingredients més grans.
- Si hi ha més ingredients caldrà un temps de preparació una mica més llarg, mentre que si hi ha menys ingredients, el temps de preparació serà una mica més curt.
- Per garantir un fregit uniforme i uns resultats òptims, es recomana remenar els ingredients més petits a la meitat del temps de cocció.
- Per obtenir un resultat cruixent, podeu pintar les patates amb una petita quantitat d'oli abans de fregir-les a la fregidora d'aire. La millor opció és afegir l'oli poc abans de fregir.
- Eviteu preparar ingredients excessivament greixos, com ara embotits, a la fregidora d'aire.
- Els snacks que es poden fer al forn també es poden fer a la fregidora d'aire.
- La massa precuïta es pot utilitzar per preparar aperitius farcits de manera ràpida i senzilla. A més, les masses precuïtes necessiten menys temps de preparació en comparació amb les masses casolanes.

Nota: preescalfeu durant 3 minuts més si l'aparell està fred abans de començar a fregir.

Patates fregides casolanes

Per fer patates fregides casolanes, seguiu els passos següents per obtenir uns resultats òptims:

1. Comenceu pelant les patates i tal·leu-les en bastonets.
2. Col·loqueu els bastonets de patata en un recipient amb aigua i deixeu-los en remull uns 30 minuts. Després, retireu-los de l'aigua i assequeu-los amb paper de cuina.
3. En un recipient a part, afegiu mitja cullerada d'oli d'oliva i barregeu-hi els bastonets de patata.
4. Amb els dits o amb un estri de cuina, traieu els bastonets de patata i assegureu-vos que l'oli sobrant queda al recipient. Col·loqueu els bastonets en un recipient a part que es pugui manipular fàcilment. Nota: És important no inclinar el recipient quan es col·loquen els bastonets al recipient extraïble, ja que això evitarà que s'acumuli l'excés d'oli a la part inferior de la graella.
5. Seguiu les instruccions per fregir que s'ofereixen en aquest capítol per cuinar els bastonets de patata.

NETEJA

Es recomana netejar l'aparell a fons després de cada ús. Tant la graella, la cistella com l'interior de l'aparell estan equipats amb un recobriment antiadherent, per la qual cosa és important evitar l'ús d'estris metàl·lics o materials de neteja abrasius que puguin danyar-lo.

1. Aquests són els passos per netejar correctament l'aparell:
2. Desendlleu l'aparell de la font d'alimentació i deixeu-lo refredar. Per a un refredament més ràpid, podeu treure la graella.
3. Netegeu suaument l'exterior de l'aparell amb un drap humit.
4. Netegeu la graella i la cistella amb aigua calenta, sabó suau i una esponja no abrasiva. Alternativament, també podeu utilitzar un líquid de neteja apte per al rentavaixelles per eliminar la brutícia restant.

Nota: la graella i la cistella es poden netejar amb seguretat al rentavaixelles.

Recordeu seguir sempre les instruccions del fabricant per als requisits específics de neteja i manteniment del vostre aparell per garantir la seva durada i un rendiment òptim.

Un consell útil per eliminar la brutícia seca del recipient extraïble o de la part inferior de la graella és omplir la graella amb aigua calenta i una petita quantitat de líquid rentavaixelles. Col·loqueu el recipient extraïble dins de la graella i deixeu-ho en remull durant uns 10 minuts. Després, netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva. Per netejar l'element calefactor, feu servir un raspall de neteja per eliminar qualsevol residu de menjar.

EMMAGATZEMATGE

1. Desendolieu l'aparell i deixeu-lo refredar.
2. Assegureu-vos que tots els components estiguin nets i completament secs.

SOLUCIONS A PROBLEMES COMUNS

PROBLEMES COMUNS	POSSIBLES CAUSES	SOLUCIÓ
L'aparell ha deixat de funcionar.	Actualment l'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica. ----- Sembla que el temporitzador no s'ha configurat.	Connecteu-lo a un endoll amb presa de terra. ----- Ajusteu el temporitzador al temps de cocció desitjat per tal d'activar l'aparell.
Els ingredients cuinats amb la fregidora encara no estan completament cuits.	La quantitat d'ingredients al recipient extraïble supera la capacitat recomanada. ----- La temperatura establerta és insuficient. Ajusteu-la a la temperatura recomanada. ----- La temperatura configurada és massa baixa.	Si us plau, col·loqueu quantitats més petites d'ingredients al recipient extraïble, ja que així es garanteix una cocció més uniforme. ----- El temps de preparació designat és insuficient. Establiu el temporitzador a la durada de preparació requerida. ----- Ajusteu la temperatura a la configuració especificada.
Els ingredients presenten resultats de cocció desiguals a la fregidora d'aire.	Alguns tipus d'ingredients necessiten que es remenin a la meitat del temps de cocció.	Els ingredients que s'apilen o es superposen, com ara les patates fregides, s'han de remenar a la meitat del procés de cocció.
Surt fum blanc de l'aparell.	Ingredients greixosos a l'aparell.	Assegureu-vos que el control de la temperatura és l'adient i mantingueu-la per sota dels 80°C, quan fregiu ingredients amb alt contingut en greix.

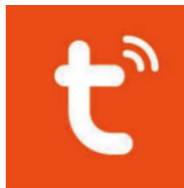
DETALLS DE LA CONNEXIÓ WIFI

L'aplicació Tuya es pot actualitzar des de la botiga d'aplicacions i s'adapta als últims sistemes operatius iOS i Android.

- No ens responsabilitzem de cap qüestió com a conseqüència d'una incompatibilitat.
- Quan us connecteu, assegureu-vos que el dispositiu mòbil o tauleta estigui connectat a la xarxa que voleu configurar.
- Assegureu-vos que la connexió WIFI del vostre dispositiu funcioni correctament i que es pugui tornar a connectar a la xarxa automàticament.
- En connectar-los per primera vegada, es recomana que la fregidora d'aire i el telèfon mòbil o tauleta estiguin a una distància inferior a un metre de l'encaminador. Després de la
- instal·lació pots col·locar l'aparell fins a 50 metres de l'encaminador. Aquesta
- distància es pot veure afectada per diferents condicions en la ubicació del dispositiu i per l'abast de la xarxa a la qual s'ha fet la connexió.
- No som responsables dels problemes causats per la connexió a Internet, WIFI
- de l'encaminador o altres dispositius intel·ligents. Poseu-vos en contacte amb el proveïdor corresponent per obtenir més informació.

INSTAL·LACIÓ DE L'APLICACIÓ

1. Connecteu l'aparell i premeu el botó d'encesa.
2. Cerqueu l'aplicació "Tuya" a l'Apple Store o Google Play o escanegeu el codi QR.
3. Baixeu i instal·leu l'aplicació al telèfon mòbil o tauleta.
4. La icona de l'aplicació apareixerà a la pantalla del telèfon o tauleta quan finalitzí la instal·lació.
5. Un cop finalitzada la instal·lació, s'ha de realitzar el procés de "crear compte".



Nota: en cas que l'aplicació no detecti la fregidora d'aire: En el mode d'espera, premeu el botó "PR" contínuament durant 3 segons fins que se senti un bip i torneu a provar el procés. Només es pot connectar un telèfon mòbil o tauleta a la fregidora. Si un altre usuari intenta iniciar sessió alhora, es tancarà automàticament.



CA

Per afegir un altre aparell, seguiu els passos següents:

- Feu clic a "Afegeix aparell". Feu clic a "continuar".
- Seleccioneu com voleu accedir a l'aplicació i la ubicació del dispositiu. Es recomana seleccionar "Precis" i després "Mentre s'utilitza l'aplicació".
- Feu clic a "Activa Bluetooth" a l'exclamació taronja "!". A continuació, feu clic a "Ves a la configuració" i "Continua".
- La fregidora d'aire apareixerà a la pantalla. Feu clic a "Afegeix" per afegir la fregidora d'aire a l'aplicació.
- Quan s'hagi afegit l'aparell, es mostrarà el nom del WIFI i
- us demanarà que introduïu la contrasenya WIFI. Feu clic a "Pas següent".
- Feu clic a "Completar". L'aparell ja s'ha afegit correctament.
- Feu clic a les icones per seleccionar el programa que escolliu.
- Feu clic a "CookingTemperature" per configurar la temperatura.
- Feu clic a "Cooking Time" per configurar el temps.

ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

- Valoració: 2800W 220-240V~50/60Hz
- Mida: 45,5*36,5*30,5 cm
- Capacitat: 10 L

INFORMACIÓ AMBIENTAL

La Directiva 2012/19/UE sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE) estableix que els aparells no s'han de llençar a través dels canals habituals de residus municipals.

En lloc d'això, els aparells vells s'han de recollir per separat per millorar la recuperació i el reciclatge dels materials que els componen, minimitzant així l'impacte sobre la salut humana i el medi ambient.

El símbol d'un contenidor d'escombraries s'utilitza universalment en tots els productes com a recordatori de l'obligació de recollida per separat. Es recomana als consumidors que es posin en contacte amb les autoritats locals o distribuïdors per consultar els procediments adequats per llençar els electrodomèstics antics. Si opteu per l'eliminació d'equips antics, és imprescindible neutralitzar els possibles perills inhabilitant el cable d'alimentació del dispositiu.





ORIGINAL

WWW.ORIGINALHOME.COM