



COMFY NEST

1400W Digital Air Fryer – 5L

CN- 06191



Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

INTRODUCTION

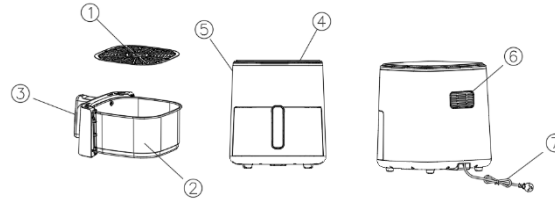
This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA:

- Voltage: 220-240V~50-60Hz
- Wattage:1400 Watts
- Capacity with frying pot: 5.0Litre
- Adjustable temperature: 80°C-200°C
- Timer (0-60 min)

GENERAL DESCRIPTION

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| 1. Rack | 5. Main Housing |
| 2. Frying Tray | 6. Air Outlet |
| 3. Handle | 7. Main Cord (Electrical Cord) |
| 4. Top Cover | |



IMPORTANT

Danger

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

Before first use

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

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly. Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
- Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 2 Place the rack in the pot.
- Do not fill the pot with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

- The oil-free can prepare a large range of ingredients.
- Hot air frying
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
 3. Put the ingredients in frying pot.
 4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.
- Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the rack in it.
- Caution:** Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section "Settings" in this chapter).
 6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. WARNING: This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

WARNING

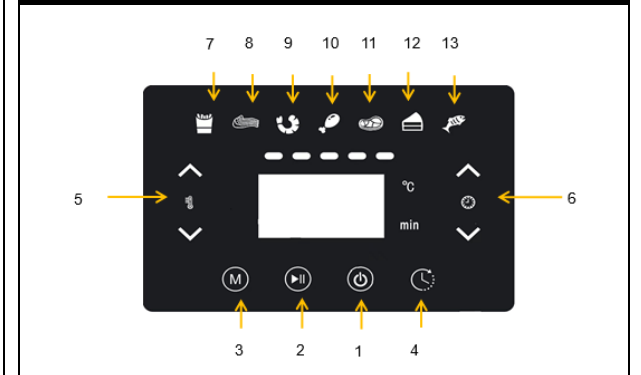
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug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





Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safety.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.
8. Check if the ingredients are ready or not.
- If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework. Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
- The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.
10. Empty the pot into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

ELECTRONIC CONTROL PANEL DESCRIPTION





OPERATION INSTRUCTION	
	<p>Power Key</p> <p>When it is powered on and the pot are properly placed in the main housing, the digital display will be illuminated for a second and beeper once. The light of power key is always on.</p> <p>Soft touch the power key, all lights will turn on, it will make the unit default temperature 370, while the cooking time will be set to 15 minutes. The key of start/stop is flashing. If there is no operation for 1 min, it will be off automatically. The light of power key is always on.</p> <p>Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking</p>
	<p>Start and Stop Key</p> <p>During the cooking, soft touch the START & STOP KEY (fig. 2), the indicator light of the selected menu and start/stop key will be flashing synchronously and other lights stay on, time countdown stopped and heating is stopped as well. The fan is turned off 15s later. It enters into off mode if there is no operation for 1min.</p> <p>Soft touch the start/stop key again, it goes into the working mode.</p> <p>When the appliance is in standby, appointment and working mode, press the START & STOP KEY (fig. 2) for 3 s, its indicator light will stay on and others are off, it goes into off state mandatory. If it is in working mode, the fan will be stopped 15s later while the appliance is turned off.</p>
	<p>Menu Key</p> <p>Selecting the menu key "M", which enable you to scroll through the 7 popular food choices. Once selected, the light of the menu is flashing and the predetermined time and cooking temperature function begin. The light of rest menu is always on.</p>
	<p>Appointment Key</p> <p>After selecting the menu with its temperature and time, soft touch the TIMER key (fig.4), it enters into the appointment mode, the light of APPOINTMENT KEY (fig.4) and START & STOP KEY (fig. 2) will be flashing synchronously. The default time displayed is 2H. Soft touch the key UP and DOWN TEMP ICON (fig. 5) of timer indicator key, to increase and decrease the time 1H at a time. Keep the Key held down will rapidly change the time. Time range: 1-24H.</p>

After finishing the selection, soft touch the start/stop key, it starts to work and marquee led light is running, the indicator lights of start/stop key, power key and appointment key, selected menu are always on. The indicator lights of time and temperature selection key are always on and others are turned off.

When the appointment time goes to the end, the indicator light of **APPOINTMENT KEY (fig.4)** turns off, beeper once, it enters into the working mode with pre-set time and temperature.

During the appointment process, soft touch the start/stop key to make it paused, meanwhile, indicator light of start/stop key and appointment key will be flashing, you can switch the menu by pressing the menu key and adjust the time and temperature. If there is no operation after 1 min, the digital screen will be off and it goes into shutdown mode.

	<p>Timer/Temperature Control Decrease and Increase Keys.</p> <p>Selecting the UP and DOWN TEMP ICON (fig. 5), The Key and symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.</p>
	<p>Temperature/Timer Indicators</p> <p>Selecting the UP and DOWN TIMER ICON (fig. 6), The Key and symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.</p>
7-13	Recipe Indicator Light

Settings

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

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

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish on the rack inside the Hot-air fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300°F for up to 10 minutes.

INGREDIENTS	Min-Max Amt. (grams)	TIME (min)	TEMPERATURE (°C)
French Fries	100-400	15-20	200
Ribs	100-400	15-20	180
Shrimp	100-400	20-25	160
Chicken Leg	100-400	40-45	160
Steak	100-400	20-25	180
Cake	100-400	20-25	160
Fish	100-400	20-25	180

Note:

1. Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.
2. Turn or shake once during baking.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

- 2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- 3 Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

Storage

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

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee and Service

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


Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks from the outside of the sticks.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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



COMFY NEST

Friteuse à Air Numérique 1400W

- 5L

CN- 06191



Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future.

INTRODUCTION

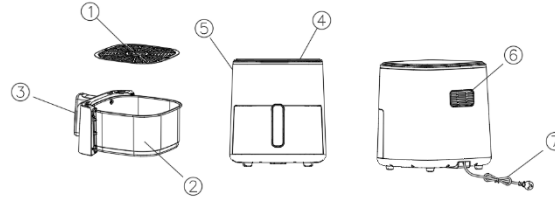
Cette friteuse à air chaud offre un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air chaude rapide et un gril supérieur, il est capable de préparer de nombreux plats. La meilleure partie est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Tension : 220-240V ~ 50-60Hz
- Puissance : 1400 Watts
- Capacité avec marmite : 5,0 litres
- Température réglable : 80°C-200°C
- Heures (0-60 min)

DESCRIPTION GÉNÉRALE

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Rack | 5. Boîtier principal |
| 2. Plateau de friture | 6. Sortie d'air |
| 3. Poignée | 7. Cordon principal (cordon électrique) |
| 4. Couverture supérieure | |



IMPORTANT

Danger

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient supervisés.

Avant la première utilisation

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

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

Remarque : Lorsque votre friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. C'est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation à l'utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- 2 Placez la grille dans la casserole. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide. Ne mettez rien sur l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Le sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement la marmite de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans la marmite.

4. Remettez la marmite dans la friteuse à air chaud.

En notant de s'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

N'utilisez jamais le pot sans la grille à l'intérieur.

Attention : Ne touchez pas la marmite pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude. Veuillez toujours tenir la marmite par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour les ingrédients (voir la section « Paramètres » de ce chapitre).

6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-chemin du temps de préparation (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la marmite de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la casserole dans la friteuse à air.

Astuce : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez le buzzer de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir secoué.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- Environnements de type chambres d'hôtes.

GARANTIES IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT :** Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. L'équipement ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues, avec une protection thermique comme des gants ou similaires. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou enlever des pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, qui pourrait entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
12. Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour être déconnecté, mettez n'importe quelle commande sur « off », puis débranchez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient supervisés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans la marmite, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures de l'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le pot d'huile car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

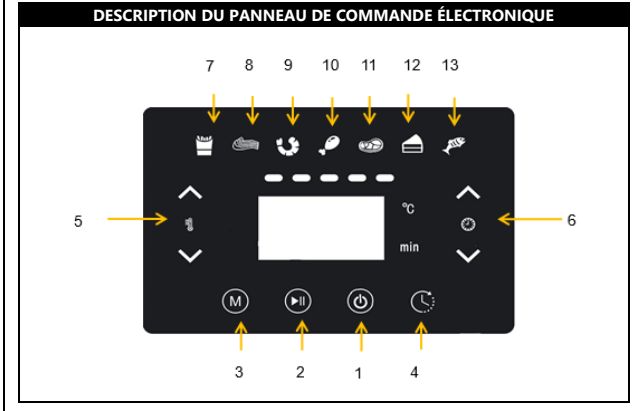
AVERTISSEMENT

- Vérifiez si le voltage indiqué sur l'appareil correspond au vol secteurage local.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces.
- Ne vous adressez à aucune personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon principal endommagé.
- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

Prudence

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

7. Lorsque vous entendez le buzzer de la minuterie, qui indique que le temps de préparation réglé est écoulé, retirez la marmite de l'appareil.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts ou non.
- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la marmite dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai.
- Ne retournez pas la casserole avec la grille toujours attachée à celle-ci, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole s'écoulera sur les ingrédients.
- La casserole et les ingrédients sont chauds, de la vapeur peut s'échapper de la casserole en fonction du type d'ingrédients dans la friteuse à air.
10. Videz le pot dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.



MODE D'EMPLOI

Touche d'alimentation
Lorsqu'il est allumé et que les casseroles sont correctement placées dans le boîtier principal, l'affichage numérique s'allume pendant une seconde et émet un bip une fois. La lumière de la touche d'alimentation est toujours allumée.
Appuyez doucement sur la touche d'alimentation, toutes les lumières s'allumeront, la température par défaut de l'appareil sera de 370, tandis que le temps de cuisson sera réglé sur 15 minutes. La touche de démarrage/arrêt clignote. S'il n'y a pas d'opération pendant 1 min, il s'éteindra automatiquement. La lumière de la touche d'alimentation est toujours allumée.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez toucher les touches pour contrôler la pause et le début de la cuisson

Touche de démarrage et d'arrêt
Pendant la cuisson, touchez doucement la **TOUCHE START & STOP (fig. 2)**, le voyant du menu sélectionné et la touche start/stop clignoteront de manière synchrone et les autres voyants resteront allumés, le compte à rebours s'arrête et le chauffage s'arrête également. Le ventilateur s'éteint 15 secondes plus tard. Il passe en mode arrêt s'il n'y a pas d'opération pendant 1 min.
Appuyez à nouveau doucement sur la touche marche/arrêt, il passe en mode de fonctionnement.
Lorsque l'appareil est en mode veille, rendez-vous et fonctionnement, appuyez sur la **TOUCHE START & STOP (fig. 2)** pendant 3 s, son voyant lumineux restera allumé et les autres sont éteints, il passe en état d'arrêt obligatoire.
S'il est en mode de fonctionnement, le ventilateur sera arrêté 15 plus tard lorsque l'appareil est éteint.

Touche de menu
En sélectionnant la touche de menu - M -, qui vous permet de faire défiler les 7 choix alimentaires populaires. Une fois sélectionné, le voyant du menu clignote et la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminée commencent. Le menu light of rest est toujours allumé.

Clé de rendez-vous
Après avoir sélectionné le menu avec sa température et son heure, touchez doucement la touche **TIMER (fig.4)**, il entre en mode rendez-vous, le voyant de la **TOUCHE DE RENDEZ-VOUS (fig.4)** et de la **TOUCHE START & STOP (fig. 2)** clignotera de manière synchrone. Le temps affiché par défaut est de 2H. Appuyez doucement sur les touches **UP et DOWN TEMP ICON (fig. 5)** de la touche de l'indicateur de minuterie, pour augmenter et diminuer le temps 1H à la fois. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement l'heure. Plage de temps : 1-24H.

Après avoir terminé la sélection, touchez doucement la touche de démarrage/arrêt, elle commence à fonctionner et la lumière LED du chapiteau fonctionne, les voyants de la touche de démarrage/arrêt, de la touche d'alimentation et de la touche de rendez-vous, le menu sélectionné sont toujours allumés. Les voyants lumineux de la touche de sélection de l'heure et de la température sont toujours allumés et les autres sont éteints.
Lorsque l'heure de rendez-vous arrive à la fin, le voyant de la **CLÉ DE RENDEZ-VOUS (fig.4)** s'éteint, émet un bip une fois, il entre en mode de fonctionnement avec une heure et une température prédéfinies.

Pendant le processus de rendez-vous, appuyez doucement sur la touche de démarrage/arrêt pour la mettre en pause, pendant ce temps, le voyant de la touche de démarrage/arrêt et de la touche de rendez-vous clignotera, vous pouvez changer de menu en appuyant sur la touche de menu et régler l'heure et la température. S'il n'y a pas de fonctionnement après 1 min, l'écran numérique s'éteint et passe en mode arrêt.

Minuterie/contrôle de la température Touches de diminution et d'augmentation.
En sélectionnant l'icône **UP and DOWN TEMP (fig. 5)**, la touche et les symboles vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80°C-200°C.

Indicateurs de température/minuterie
En sélectionnant l'icône de la **minuterie UP et DOWN (fig. 6)**, la touche et les symboles vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement l'heure.

7-13 Voyant de recette

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

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont donnés à titre indicatif. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.
Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirez brièvement la marmite de l'appareil pendant que la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir les ingrédients frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud -La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 400 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four sur la grille à l'intérieur de la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 300 °F jusqu'à 10 minutes.

INGRÉDIENTS	Amt. Min-Max (grammes)	TEMPS (min)	TEMPÉRATURE (°C)
Frites	100-400	15-20	200
Côtes	100-400	15-20	180
Crevette	100-400	20-25	160
Cuisse de poulet	100-400	40-45	160
Bifteck	100-400	20-25	180
Gâteau	100-400	20-25	160
Poisson	100-400	20-25	180

Note:
1. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à faire frire pendant que la friteuse à air chaud est encore froide.
2. Retournez ou secouez une fois pendant la cuisson.

Nettoyage
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
La casserole et la grille sont enduites d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1 Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez la casserole pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.
2 Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3 Nettoyez la casserole et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.
Astuce : Si de la saleté est collée à la grille ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez la grille dans la casserole et laissez la casserole et la grille tremper pendant environ 10 minutes.
4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5 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 toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement
Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales lorsqu'il est épuisé, mais remettez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage. Ce faisant, vous contribuez à préserver l'environnement.


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

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché. Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre. Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans la casserole est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans la casserole. Les plus petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température requis (voir la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation. Voir la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la marmite.	Ne remplissez pas la marmite au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas placée correctement dans la casserole.	Poussez la grille vers le bas dans la casserole jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit une fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	L'alambic contient des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile Coupez les bâtonnets de pommes de terre en petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT

 Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.



COMFY NEST

Freidora de Aire Digital de 1400

W - 5L

CN- 06191



Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

INTRODUCCIÓN

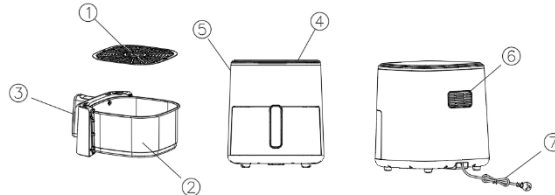
Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de una circulación de aire caliente y rápida y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS:

- Voltaje: 220-240V ~ 50-60Hz
- Potencia: 1400 vatios
- Capacidad con olla para freír: 5.0Litro
- Temperatura ajustable: 80 °C-200 °C
- Horas (0-60 min)

DESCRIPCIÓN GENERAL

- | | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1. Bastidor | 5. Vivienda Principal |
| 2. Bandeja para freír | 6. Salida de aire |
| 3. Mango | 7. Cable principal (cable eléctrico) |
| 4. Cubierta superior | |



IMPORTANTE

Peligro

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Antes del primer uso

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

Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa para freír directamente. Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

Preparación para el uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
- 2 Coloque la rejilla en la olla.

No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.

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

USO DEL APARATO

Los sin aceite pueden preparar una amplia gama de ingredientes.

Fritura con aire caliente

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Pon los ingredientes en una olla.

4. Deslice la olla nuevamente en la freidora de aire caliente.

Tenga en cuenta que debe alinearse cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora. Nunca use la olla sin la rejilla adentro.

Precaución: No toque la olla durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la olla por el mango. 5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).

6. Algunos ingredientes requieren agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el mango y agítela. Luego deslice la olla nuevamente en la freidora.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe volver a configurar el temporizador en el tiempo de preparación restante después de agitar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo Bed and Breakfast.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, también diferentes de las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son periclitadas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse solo en las manijas y superficies de agarre previstas, con protección térmica como guantes o similares. Las superficies que no sean superficies de agarre previstas deben tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de ponerse o Piezas de despegue.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ya que puede entrar en contacto con la superficie caliente.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros productos líquidos.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, gire cualquier control a "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Poner siempre los ingredientes a freír en la freír, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite, ya que esto puede causar un peligro de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.





Cautela

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía queda invalidada y podremos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato mientras no lo esté utilizando.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manipularlo o limpiarlo de manera segura.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, saque la olla para freír del aparato.
8. Comprueba si los ingredientes están listos o no.
- Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la olla para freír nuevamente en el aparato y configure el temporizador en unos minutos más.
9. Para eliminar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en un marco de prueba.
- No voltee la olla boca abajo con la rejilla aún unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se filtrará a los ingredientes.
- La olla y los ingredientes están calientes, el vapor puede escapar de la olla dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora.
10. Vacíe la olla en un tazón o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.







DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL ELECTRÓNICO



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	
	<p>Tecla de encendido</p> <p>Cuando se enciende y la olla se coloca correctamente en la carcasa principal, la pantalla digital se iluminará durante un segundo y sonará una vez. La luz de la tecla de encendido siempre está encendida.</p> <p>Toque suavemente la tecla de encendido, todas las luces se encenderán, hará que la temperatura predeterminada de la unidad sea de 370, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. La tecla de inicio/parada parpadeará. Si no se realiza ninguna operación durante 1 minuto, se apagará automáticamente. La luz de la tecla de encendido siempre está encendida.</p> <p>Nota: Durante la cocción, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción</p>
	<p>Tecla de inicio y parada</p> <p>Durante la cocción, toque suavemente la tecla START & STOP (Fig. 2), la luz indicadora del menú seleccionado y la tecla de inicio / parada parpadearán sincrónicamente y otras luces permanecerán encendidas, la cuenta regresiva del tiempo se detendrá y el calentamiento también se detendrá. El ventilador se apaga 15 segundos después. Entra en modo apagado si no hay operación durante 1 minuto. Toque suavemente la tecla de inicio / parada nuevamente, entra en el modo de trabajo.</p> <p>Cuando el aparato está en modo de espera, cita y funcionamiento, presione la tecla START & STOP (Fig. 2) durante 3 s, su luz indicadora permanecerá encendida y otras estarán apagadas, entra en estado de apagado obligatorio.</p> <p>Si está en modo de funcionamiento, el ventilador se detendrá 15 después mientras el aparato está apagado.</p>
	<p>Tecla de menú</p> <p>Seleccionando la tecla de menú "M", que le permite desplazarse por las 7 opciones de alimentos populares. Una vez seleccionado, la luz del menú parpadeará y comienza la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminada. El menú de luz de descanso está siempre encendido.</p>
	<p>Clave de cita</p> <p>Después de seleccionar el menú con su temperatura y tiempo, toque suavemente la tecla TIMER (Fig. 4), entra en el modo de cita, la luz de la TECLA DE CITA (Fig. 4) y la tecla de inicio y parada (Fig. 2) parpadearán sincrónicamente. El tiempo predeterminado que se muestra es de 2 horas. Toque suavemente la tecla UP y DOWN TEMP ICONA (Fig. 5) de la tecla indicadora del temporizador, para aumentar y disminuir el tiempo 1H a la vez. Mantener la llave presionada cambiará rápidamente la hora. Rango de tiempo: 1-24H.</p>

Después de finalizar la selección, toque suavemente la tecla de inicio / parada, comienza a funcionar y la luz LED de la marquesina está funcionando, las luces indicadoras de la tecla de inicio / parada, la tecla de encendido y la tecla de cita, el menú seleccionado siempre están encendidos. Las luces indicadoras de la tecla de selección de tiempo y temperatura están siempre encendidas y otras están apagadas. Cuando la hora de la cita llega al final, la luz indicadora de LLAVE DE CITA (Fig. 4) se apaga, emite un pitido una vez, entra en el modo de trabajo con tiempo y temperatura preestablecidos.

Durante el proceso de cita, toque suavemente la tecla de inicio / parada para que se detenga, mientras tanto, la luz indicadora de la tecla de inicio / parada y la tecla de cita parpadeará, puede cambiar el menú presionando la tecla de menú y ajustar la hora y la temperatura. Si no hay operación después de 1 minuto, la pantalla digital se apagará y entrará en modo de apagado.

  	<p>Teclas de disminución y aumento de temporizador/control de temperatura.</p> <p>Al seleccionar el Icono UP y DOWN TEMP (Fig. 5), la tecla y los símbolos le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5 ° C a la vez. Mantener la llave presionada cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C-200 °C.</p>
  	<p>Indicadores de temperatura/temporizador</p> <p>Al seleccionar el icono del temporizador UP y DOWN (Fig. 6), la llave y los símbolos le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener la tecla presionada cambiará rápidamente la hora.</p>
7-13	Luz indicadora de receta

Configuración
La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato al instante, saque brevemente la olla para freír del aparato mientras la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frien de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Frie tus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 400 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la rejilla dentro de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos
- También puedes utilizar la freidora de aire caliente para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 300 ° F hasta por 10 minutos.

INGREDIENTES	Cantidad mínima-máxima (gramos)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
Papas fritas	100-400	15-20	200
Lomos	100-400	15-20	180
Camarón	100-400	20-25	160
Muslo de pollo	100-400	40-45	160
Bistec	100-400	20-25	180
Pastel	100-400	20-25	160
Pescado	100-400	20-25	180

Nota:

1. Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente aún está fría.
2. Gire o agite una vez durante el horneado.

Limpeza
Limpe el aparato después de cada uso. La olla y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

- 1 Retire el enchufe de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
- Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
- 2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpia la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad. Consejo: Si la suciedad se adhiere a la rejilla o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con un poco de detergente. Coloque la rejilla en la olla y deje la olla y la rejilla en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
- 4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5 Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

- 1 Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.
- 2 Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente
No tires el aparato con la basura doméstica normal cuando se agote, sino entrégalo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.


Garantía y servicio
Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio autorizado local.

Solución de problemas		
PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la olla es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la olla. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura al ajuste de temperatura requerido (consulte la sección 'ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato').

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran una encima del otro (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Usaste un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo destizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la olla.	No llene la olla más allá de la indicación MAX.
	La rejilla no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la rejilla hacia abajo en la olla hasta que no pueda moverse más.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando fries ingredientes grasos en la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora.	No usaste el tipo de papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de papa para eliminar el almidón del exterior de los palos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Pueden tomar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.



COMFY NEST

1400W Digitale Heißluftfritteuse –

5L

CN- 06191



Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

LEITUNG

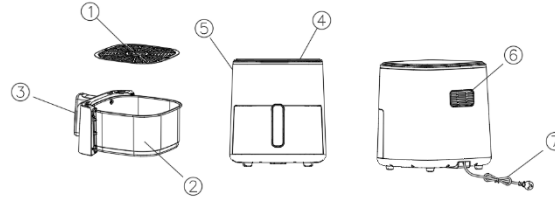
Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung einer heißen Schnellluftzirkulation und eines oberen Grills ist es in der Lage, zahlreiche Gerichte zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

TECHNISCHE DATEN:

- Spannung: 220-240V ~ 50-60Hz
-----Leistung: 1400 Watt
-----Fassungsvermögen mit Frittiertopf: 5,0 Liter
----- einstellbare Temperatur: 80 °C bis 200 °C
-----Stunden (0-60 min)

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- 1. Gestell
2. Frittierblech
3. Griff
4. Obere Abdeckung
5. Hauptgehäuse
6. Luftauslass
7. Hauptkabel (Stromkabel)



WICHTIG

Gefahr

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangelt an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
-Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Komponenten und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
-Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
-Legen Sie die zu bratenden Zutaten immer in den Frittiertopf, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.
-Decken Sie den Lufteinlass und die Luftaußenöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
-Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
-Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
-Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
-Gehen Sie nicht zu einer unbefugten Person, um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
-Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
-Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
-Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
-Stellen Sie nichts auf das Gerät.
-Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
-Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
-Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgelassen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen.
-Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
-Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
-Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
-Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnungen geeignet. Es ist auch nicht dazu bestimmt, von Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen verwendet zu werden.
-Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jede Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
-Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.
-Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten, um abzukühlen, um es sicher zu handhaben oder zu reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett. Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal beheizt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Vorbereitung für den Gebrauch

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2 Stelle das Gestell in den Topf.
Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt wird.

VERWENDEN DES GERÄTS

- Mit dem ölfreien kann eine große Auswahl an Zutaten zubereitet werden. Heißluftfrittieren
1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Die Zutaten in einen Topf geben.
4. Schieben Sie den Frittiertopf zurück in die Heißluftfritteuse.
Beachten Sie, dass Sie sich sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausrichten.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Rost.
Achtung: Berühren Sie den Frittiertopf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Frittiertopf immer am Griff.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.

Typ: Wenn du den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit stellst, hörst du den Timer-Summer, wenn du die Zutaten schütteln musst. Das bedeutet allerdings, dass du den Timer nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Zubereitungszeit stellen musst.

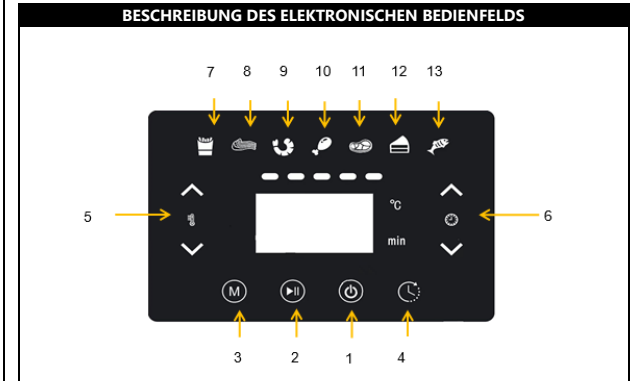
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF





- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:
1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. WARNUNG: Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, auch anders als die funktionalen Oberflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit VORSICHT zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen mit Hitzeschutz wie Handschuhen oder ähnlichem berührt werden. Oberflächen, die nicht für die Greifflächen vorgesehen sind, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anziehen abkühlen lassen oder Teile abnehmen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörtteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen, da dies mit heißen Oberflächen in Berührung kommen kann.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Öle enthält, ist äußerste Vorsicht geboten. Flüssigkeiten.
12. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie alle Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangelt an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.







- 7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, der anzeigt, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, ziehen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittiertopf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen Versuchsrahmen.
Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, während der Rost noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft.
Der Topf und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.
10. Leeren Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge



BEDIENTUNGSANLEITUNG	
	<p>Ein- / Aus-Taste Wenn es eingeschaltet ist und der Topf richtig im Hauptgehäuse platziert ist, leuchtet die Digitalanzeige eine Sekunde lang auf und piept einmal. Das Licht der Ein-/Aus-Taste leuchtet immer. Berühren Sie sanft die Ein- / Aus-Taste, alle Lichter gehen an, das Gerät stellt die Standardtemperatur auf 370 ein, während die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt wird. Die Taste für Start/Stopp blinkt. Wenn 1 Minute lang keine Bedienung erfolgt, wird sie automatisch ausgeschaltet. Das Licht der Ein-/Aus-Taste leuchtet immer.</p> <p>Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Tasten berühren, um die Pause und den Start des Garvorgangs zu steuern</p>
	<p>Start- und Stopp-Taste Berühren Sie während des Garvorgangs sanft die START & STOP-TASTE (Abb. 2), die Kontrollleuchte des ausgewählten Menüs und der Start-/Stopp-Taste blinkt synchron und andere Leuchten bleiben an, der Zeit-Countdown wurde gestoppt und die Heizung wird ebenfalls gestoppt. Der Lüfter wird 15 Sekunden später ausgeschaltet. Es geht in den Aus-Modus, wenn 1 Minute lang kein Betrieb erfolgt. Berühren Sie die Start/Stopp-Taste erneut leicht, um in den Arbeitsmodus zu wechseln. Wenn sich das Gerät im Standby-, Termin- und Arbeitsmodus befindet, drücken Sie die START & STOP-TASTE (Abb. 2) für 3 s, die Kontrollleuchte bleibt an und andere sind aus, es geht in den obligatorischen Aus-Zustand. Wenn er sich im Betriebsmodus befindet, wird der Lüfter 15 s später gestoppt, während das Gerät ausgeschaltet ist.</p>
	<p>Menü-Taste Wählen Sie die Menütaaste "M", mit der Sie durch die 7 beliebtesten Gerichte scrollen können. Nach der Auswahl blinkt das Licht des Menüs und die Funktion der voreingestellten Zeit und Gartemperatur beginnt. Das Menü "Licht der Ruhe" ist immer an.</p>
	<p>Schlüssel für den Termin Nachdem Sie das Menü mit seiner Temperatur und Uhrzeit ausgewählt haben, berühren Sie sanft die TIMER-Taste (Abb. 4), sie wechselt in den Terminmodus, das Licht der APPOINTMENT KEY (Abb. 4) und der START & STOP KEY (Abb. 2) blinkt synchron. Die angezeigte Standardzeit ist 2h. Berühren Sie sanft die Tasten UP und DOWN TEMP ICON (Abb. 5) der Timer-Anzeigetaste, um die Zeit jeweils um 1 Stunde zu erhöhen und zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern. Zeitbereich: 1-24h.</p>

Nachdem Sie die Auswahl abgeschlossen haben, berühren Sie sanft die Start- / Stopp-Taste, sie beginnt zu arbeiten und die LED-Markise läuft, die Kontrollleuchten der Start- / Stopp-Taste, der Ein- / Aus-Taste und der Terminiaste sowie des ausgewählten Menüs leuchten immer. Die Kontrollleuchten der Zeit- und Temperaturwahltaaste sind immer an und andere sind ausgeschaltet.
Wenn die Terminzeit abgelaufen ist, erlischt die Kontrollleuchte des **TERMINSCHLÜSSELS (Abb. 4)**, piept einmal, und wechselt in den Arbeitsmodus mit voreingestellter Zeit und Temperatur.

Berühren Sie während des Terminvorgangs sanft die Start/Stopp-Taste, um sie zu pausieren, während die Kontrollleuchte der Start/Stopp-Taste und der Terminiaste blinkt. Sie können das Menü wechseln, indem Sie die Menütaaste drücken und die Zeit und Temperatur einstellen. Wenn nach 1 Minute keine Bedienung erfolgt, ist der digitale Bildschirm ausgeschaltet und wechselt in den Abschaltmodus.

  	<p>Timer/Temperaturregelung Tasten verringern und erhöhen.</p> <p>Wenn Sie das Symbol UP und DOWN TEMP (Abb. 5) auswählen, können Sie mit der Taste und den Symbolen die Gartemperatur jeweils um 5 °C erhöhen oder verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Temperaturregelbereich: 80 °C bis 200 °C.</p>
  	<p>Temperatur-/Timer-Anzeigen</p> <p>Wenn Sie das TIMER-Symbol UP und DOWN (Abb. 6) auswählen, können Sie mit der Taste und den Symbolen die Garzeit jeweils um eine Minute verlängern oder verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern.</p>
7-13	Kontrollleuchte für das Rezept

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

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.
Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, können Sie den Frittierpotp kurz aus dem Gerät ziehen, während das Heißluftfrittieren den Prozess kaum stört.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frittes beträgt 400 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform auf den Rost in der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten lang auf 300 ° F ein.

ZUTATEN	Min-Max Amt. (Gramm)	ZEIT (min)	TEMPERATUR (°C)
Pommes frittes	100-400	15-20	200
Rippen	100-400	15-20	180
Garnele	100-400	20-25	160
Hähnchenkeule	100-400	40-45	160
Steak	100-400	20-25	180
Kuchen	100-400	20-25	160
Fisch	100-400	20-25	180

Anmerkung:
1. Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie mit dem Braten beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
2. Während des Backens einmal wenden oder schütteln.

Reinigung
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Der Topf und das Gestell sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2 Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3 Reinige den Topf und den Rost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
Tipp: Wenn Schmutz am Rost oder am Boden des Topfes kleben bleibt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Rost in den Topf und lassen Sie den Topf und den Rost ca. 10 Minuten einweichen.
4 Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5 Reinige das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Lagerung
1 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2 Stelle sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt
Werfen Sie das Gerät im erschöpften Zustand nicht mit dem normalen Hausmüll weg, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Auf diese Weise tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schonen.


Garantie und Service
Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr autorisiertes Servicecenter vor Ort.

Fehlerbehebung		
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen. Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Stellen Sie die Timer-Taste auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten, die mit der Heißluftfritteuse gebraten werden, sind noch nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Topf ist zu groß. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Gib kleinere Chargen der Zutaten in den Topf. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert. Stellen Sie den Temperaturschlüssel auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Gerät verwenden").

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die über- oder übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Snacks aus dem Ofen oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Bratopf. Das Gestell ist nicht richtig in den Topf gestellt.	Füllen Sie den Frittierpotp nicht über die MAX-Anzeige hinaus. Schieben Sie das Gestell nach unten in den Topf, bis es sich nicht mehr weiter bewegen konnte.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Du bereitest fettige Zutaten vor.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, füllt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. Der Topf enthält noch Fettreste von früherem Gebrauch.
Frische Pommes frittes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. Du hast die Kartoffelstübe nicht richtig abgespült, bevor du sie gebraten hast.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben. Spülen Sie die Kartoffelstübe gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stübe zu entfernen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Frische Pommes frittes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achte darauf, dass du die Kartoffelstübe gut trocknest, bevor du das Öl hinzugibst. Schneiden Sie die Kartoffelstübe kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie ihn verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von materiellen Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.



COMFY NEST

Friggitrice ad aria digitale da

1400 W – 5L

CN- 06191



Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimento futuro.

INTRODUZIONE

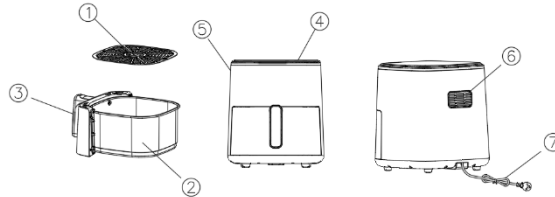
Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando la rapida circolazione dell'aria calda e una griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in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

DATI TECNICI:

- tensione: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- wattaggio: 1400 watt
- Capacità con pentola: 5,0 litri
- Temperatura regolabile: 80°C-200°C
- Ore (0-60 min)

DESCRIZIONE GENERALE

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| 1. Cremagliera | 5. Alloggiamento principale |
| 2. Teglia | 6. Uscita dell'aria |
| 3. Maniglia | 7. Cavo principale (cavo elettrico) |
| 4. Coperchio superiore | |



IMPORTANTE

Pericolo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio non è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Agriturismo;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. ATTENZIONE: Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse da quelle funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con ATTENZIONE. L'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle impugnature e delle superfici di presa previste, con protezione dal calore come guanti o simili. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di indossare o rimozione di parti.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare rischi.
7. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone, che potrebbe entrare in contatto con la superficie calda.
10. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per essere scollegato, portare qualsiasi controllo su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
15. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
16. Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua e non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Metti sempre gli ingredienti da friggere nella padella, per evitare che venga a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la pentola con olio in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

AVVERTIMENTO

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non appoggiare l'apparecchio a una parete o ad altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Fare anche attenzione al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.
- Eventuali superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

Cautela

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto per essere utilizzato in sicurezza in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Né è destinato all'uso da parte dei clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e ci riserviamo il diritto di declinare ogni responsabilità per danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza.
- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi per essere maneggiato o pulito in sicurezza.

Prima del primo utilizzo

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

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire direttamente la pentola con olio o grasso per friggere.

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

Preparazione per l'uso

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
- 2 Posizionare la griglia nella pentola. Non riempire la pentola con olio o altri liquidi. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influirà sul risultato della frittura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Il senza olio può preparare una vasta gamma di ingredienti.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la padella dalla friggitrice ad aria calda.
3. Mettere gli ingredienti nella padella.
4. Reinserrire la padella nella friggitrice ad aria calda. Osservando di allinearsi attentamente con le guide nel corpo della friggitrice. Non utilizzare mai la pentola senza la griglia al suo interno.

Attenzione: Non toccare la padella durante e dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Si prega di tenere sempre la padella per il manico.

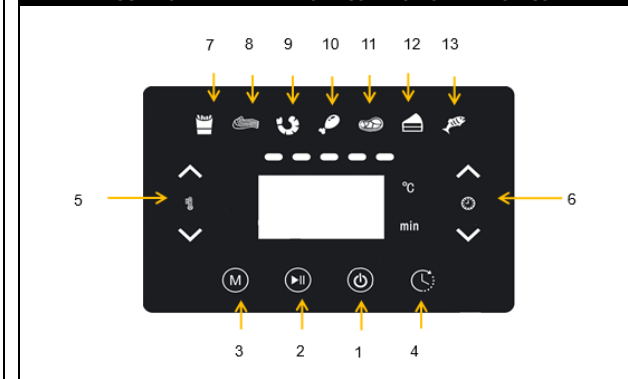
5. Determinare il tempo di preparazione necessario per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).

6. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la padella dall'apparecchio per il manico e scuoterla. Quindi reinserrire la pentola nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, si sentirà il segnale acustico del timer quando si devono agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo l'agitazione.

7. Quando si sente il cicalino del timer, che indica che il tempo di preparazione impostato è scaduto, estrarre la padella dall'apparecchio.
8. Controlla se gli ingredienti sono pronti o meno.
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserrire la padella nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrarre la pentola dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su una struttura di prova. Non capovolgere la pentola con la griglia ancora attaccata ad essa, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della pentola colerà sugli ingredienti. La pentola e gli ingredienti sono caldi, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla pentola a seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria.
10. Svuotare la pentola in una ciotola o su un piatto.
11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO



ISTRUZIONI PER L'USO

Tasto di accensione
Quando è acceso e la pentola è posizionata correttamente nell'alloggiamento principale, il display digitale si illumina per un secondo e emette un segnale acustico. La spia del tasto di accensione è sempre accesa.
Toccare delicatamente il tasto di accensione, tutte le luci si accenderanno, renderà la temperatura predefinita dell'unità 370, mentre il tempo di cottura sarà impostato su 15 minuti. Il tasto di avvio/arresto lampeggia. Se non viene eseguita alcuna operazione per 1 minuto, si spegnerà automaticamente. La spia del tasto di accensione è sempre accesa.

NOTA: Durante la cottura, è possibile toccare i tasti per controllare la pausa e l'inizio della cottura

Tasto Start e Stop
Durante la cottura, toccare delicatamente il **tasto START & STOP (fig. 2)**, la spia del menu selezionato e il tasto start/stop lampeggeranno in modo sincrono e le altre spie rimarranno accese, il conto alla rovescia del tempo si interromperà e anche il riscaldamento si fermerà. La ventola si spegne 15 secondi dopo. Entra in modalità off se non viene eseguita alcuna operazione per 1 minuto.
Toccare delicatamente il tasto di avvio/arresto di nuovo, si passa alla modalità di lavoro. Quando l'apparecchio è in modalità standby, appuntamento e lavoro, premere il **tasto START & STOP (fig. 2)** per 3 s, la sua spia rimarrà accesa e le altre saranno spente, entrerà in stato di spegnimento obbligatorio.
Se è in modalità di lavoro, la ventola si fermerà 15 dopo mentre l'apparecchio è spento.

Tasto Menu
Selezionando il tasto menu "M", che consente di scorrere le 7 scelte alimentari più popolari. Una volta selezionato, la spia del menu lampeggia e iniziano le funzioni tempo e temperatura di cottura predefinite. La spia del menu di riposo è sempre accesa.

Chiave appuntamento
Dopo aver selezionato il menu con la relativa temperatura e ora, toccare delicatamente il tasto **TIMER (fig. 4)**, entra in modalità appuntamento, la spia del **TASTO APPUNTAMENTO (fig. 4)** e del **TASTO START & STOP (fig. 2)** lampeggerà in modo sincrono. L'ora predefinita visualizzata è 2H. Toccare delicatamente i tasti **UP e DOWN TEMP ICON (fig. 5)** del tasto indicatore timer, per aumentare e diminuire il tempo 1H alla volta. Tenere premuto il tasto cambierà rapidamente l'ora. Intervallo di tempo: 1-24 ore.

Dopo aver terminato la selezione, toccare delicatamente il tasto di avvio / arresto, inizia a funzionare e la luce led del tendone è in funzione, le spie del tasto di avvio / arresto, del tasto di accensione e del tasto appuntamento, il menu selezionato sono sempre accesi. Le spie luminose del tasto di selezione dell'ora e della temperatura sono sempre accese e le altre sono spente.
Quando l'orario dell'appuntamento volge al termine, la spia del **TASTO APPUNTAMENTO (fig. 4)** si spegne, emette un segnale acustico, entra in modalità di lavoro con tempo e temperatura preimpostati.

Durante il processo di appuntamento, toccare delicatamente il tasto di avvio/arresto per metterlo in pausa, nel frattempo, la spia del tasto di avvio/arresto e del tasto di appuntamento lampeggerà, è possibile cambiare il menu premendo il tasto menu e regolare l'ora e la temperatura. Se non viene eseguita alcuna operazione dopo 1 minuto, lo schermo digitale si spegnerà e passerà alla modalità di spegnimento.

Tasti di diminuzione e aumento del timer/controllo della temperatura.
Selezionando l'**icona UP e DOWN TEMP (fig. 5)**, il tasto e i simboli consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta. Tenendo premuto il tasto si cambia rapidamente la temperatura. Intervallo di controllo della temperatura: 80 °C - 200 °C.

Indicatori di temperatura/timer
Selezionando l'**icona TIMER SU e GIÙ (fig. 6)**, il tasto e i simboli consentono di aumentare o diminuire il tempo di cottura, un minuto alla volta. Tenere premuto il tasto cambierà rapidamente l'ora.

7-13 Indicatore luminoso della ricetta

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

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non potremmo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti. Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente la padella dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba a malapena il processo.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti 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.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire la frittura non uniforme degli ingredienti.
- Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 400 grammi.
- Usa l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Posizionare una teglia o una pirofilla sulla griglia all'interno della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni
- Puoi anche usare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 300° F per un massimo di 10 minuti.

INGREDIENTI	(grammi)	TEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
Patatine fritte	100-400	15-20	200
Costole	100-400	15-20	180
Gamberetto	100-400	20-25	160
Coscia di pollo	100-400	40-45	160
Bistecca	100-400	20-25	180
Torta	100-400	20-25	160
Pesce	100-400	20-25	180

Nota:
1. Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.
2. Girare o agitare una volta durante la cottura.

Pulitura
Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
La pentola e la griglia sono rivestite in modo antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1 Staccare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.
NOTA: Rimuovere la pentola per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.
2 Pulite l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3 Pulite la pentola e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
Suggerimento: se lo sporco è attaccato alla griglia o al fondo della pentola, riempi la pentola con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Metti la griglia nella pentola e lascia la pentola e la griglia in ammollo per circa 10 minuti.
4 Pulite l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
5 Pulite l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Immazzamento
1 Scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciatelo raffreddare.
2 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente
Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici quando è esaurito, ma consegnarlo a un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo, contribuisce a preservare l'ambiente.

Garanzia e assistenza
Se hai bisogno di assistenza o informazioni o se hai un problema, contatta il tuo centro di assistenza autorizzato locale.


Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nella pentola è troppo grande.	Metti piccoli lotti di ingredienti nella pentola. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare il tasto della temperatura sull'impostazione della temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno sopra l'altro (ad es. le patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa gli snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nella padella. La griglia non è posizionata correttamente nella pentola.	Non riempire la padella oltre l'indicazione MAX. Spingere la griglia verso il basso nella pentola finché non può muoversi ulteriormente.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi. L'alambicco contiene residui di grasso dell'uso precedente.	Quando frigi gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale. Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurati di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto. Non hai sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Usa le patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura. Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliate i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

CORRETTO SMALTIMENTO DI QUESTO PRODOTTO

 Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e ritiro o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.



COMFORTABEL NEST

1400W Digitale Airfryer - 5L

CN- 06191



Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

INTRODUCTIE

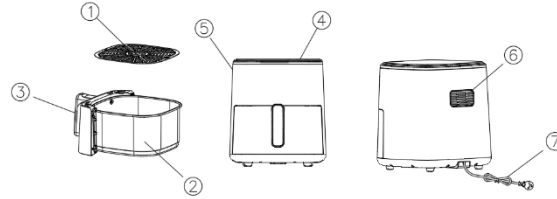
Deze heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete, snelle luchtcirculatie en een topgrill is hij in staat om tal van gerechten te maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

TECHNISCHE GEGEVENS:

- Spanning: 220-240V ~ 50-60Hz
- Wattage: 1400 watt
- Inhoud met koekenpan: 5.0Liter
- instelbare temperatuur: 80 °C-200 °C
- uur (0-60 min)

ALGEMENE BESCHRIJVING

- | | |
|-------------------|----------------------------------|
| 1. Rek | 5. Hoofd Huisvesting |
| 2. Frituurplateau | 6. Luchtuitlaat |
| 3. Handvat | 7. Hoofdsnoer (elektrisch snoer) |
| 4. Bovenklep | |



BELANGRIJK

Gevaar

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
3. Reinig de pot en het rek grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Dit is een olievrrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet direct met olie of frituurvet. Let op: Wanneer uw heteluchtfriteuse voor de eerste keer wordt verwarmd, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Bij veel verwarmingstoestellen is dit normaal. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

Klaarmaken voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.

2. Plaats het rek in de pot.
Vul de pot niet met olie of een andere vloeistof.
Plaats niets op het apparaat, de luchtstroom wordt verstoord en heeft invloed op het resultaat van het frituren.

GEbruik VAN het APPARAAT

De olievrrije kan een groot scala aan ingrediënten bereiden.
HeteLucht frituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de braadpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Doe de ingrediënten in de koekenpan.
4. Schuif de braadpan terug in de heteluchtfriteuse.

Let op om zorgvuldig uit te lijnen met de geleiders in de behuizing van de friteuse.
Gebruik de pan nooit zonder het rek in.

Let op: Raak de koekenpan tijdens en na gebruik niet aan, deze wordt erg heet. Houd de braadpan altijd aan het handvat vast.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd van de ingrediënten (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de braadpan aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de pan vervolgens terug in de heteluchtfriteuse.

Tip: Als je de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoor je de timerzoemer wanneer je de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat je de timer na het schudden weer moet instellen op de resterende bereidingstijd.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed & breakfast-achtige omgevingen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of de basis niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
4. LET OP: Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook anders dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende personen anders worden waargenomen, moet deze apparatuur met VOORZICHTIGHEID worden gebruikt. De apparatuur mag alleen worden aangeraakt aan de daarvoor bestemde handvatten en grijpvakken, met hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de beoogde grijpvakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen alvorens aan te brengen of onderdelen verwijderen.
6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, omdat dit in contact kan komen met het hete oppervlak.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of een ander heet apparaat bevat. Vloeistoffen.
12. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, zet u een willekeurige knop op "uit" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Dompel de behuizing, die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.
 - Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
 - Doe de te bakken ingrediënten altijd in de koekenpan, om te voorkomen dat deze in contact komt met de verwarmingselementen.
 - Dek de luchtinlaat en de luchtuitwendige openingen niet af terwijl het apparaat in werking is.
 - Vul de pan niet met olie, dit kan brandgevaar opleveren.
 - Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

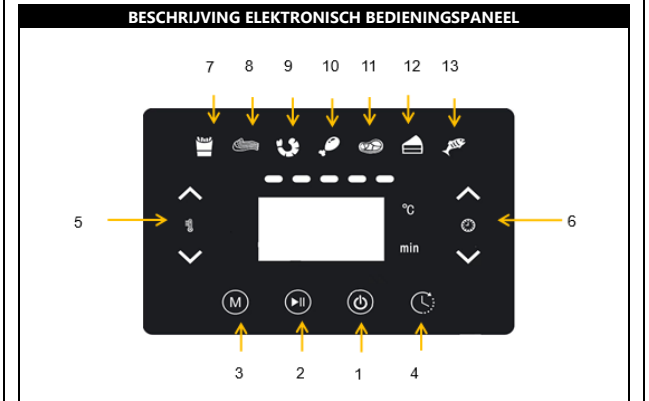
WAARSchUWING





- Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om het beschadigde hoofdsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.
- Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookemissie is gestopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

Voorzichtigheid

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond wordt geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld om te worden gebruikt door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere woonomgevingen.
- Als het apparaat ondeskundig of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen om het veilig te kunnen hanteren of schoon te maken.







7. Wanneer u de timerzoemer hoort, die aangeeft dat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, trekt u de braadpan uit het apparaat.
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn of niet.
- Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de koekenpan gewoon terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar minuten extra.
9. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een proefopstelling.
- Draai de pan niet ondersteboven met het rek er nog aan, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de pot heeft verzameld, op de ingrediënten zal lekken.
- De pan en de ingrediënten zijn heet, er kan stoom uit de pan ontsnappen, afhankelijk van het type ingrediënten in de heteluchtfriteuse.
10. Leeg de pan in een kom of op een bord.
11. Wanneer een batch ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een nieuwe batch.



GEBRUIKSAANWIJZING	
	<p>Aan/uit-toets Wanneer het is ingeschakeld en de pot correct in de hoofdbehuizing is geplaatst, wordt het digitale display een seconde verlicht en piept één keer. Het lampje van de aan/uit-toets is altijd aan. Druk zachtjes op de aan/uit-toets, alle lampjes gaan branden, de standaardtemperatuur van het apparaat wordt 370, terwijl de kooktijd wordt ingesteld op 15 minuten. De toets van start/stop knippert. Als er gedurende 1 minuut geen bediening is, wordt deze automatisch uitgeschakeld. Het lampje van de aan/uit-toets is altijd aan.</p> <p>Opmerking: Tijdens het koken kunt u de toetsen aanraken om de pauze en het begin van het koken te regelen</p>
	<p>Start- en stop-toets Druk tijdens het koken zachtjes op de START & STOP-toets (fig. 2), het indicatielampje van het geselecteerde menu en de start/stop-toets knippen synchroon en andere lampjes blijven branden, het aftellen van de tijd is gestopt en het verwarmen is ook gestopt. De ventilator wordt 15 seconden later uitgeschakeld. Het gaat in de uit-modus als er gedurende 1 minuut geen bediening is. Druk nogmaals zachtjes op de start/stop-toets, deze gaat in de werkmodus. Wanneer het apparaat in stand-by-, afspraak- en werkmodus staat, drukt u 3 s op de START & STOP-toets (fig. 2), het indicatielampje blijft branden en andere zijn uitgeschakeld, het gaat verlicht in de uit-stand. Als het in de werkmodus staat, wordt de ventilator 15 later gestopt terwijl het apparaat is uitgeschakeld.</p>
	<p>Menu-toets Door de menu-toets "M" te selecteren, kunt u door de 7 populaire voedselkeuzes bladeren. Eenmaal geselecteerd, knippert het lampje van het menu en begint de vooraf ingestelde tijd en kooktemperatuurfunctie. Het menu "Licht van rust" staat altijd aan.</p>
	<p>Afspraak Sleutel Na het selecteren van het menu met zijn temperatuur en tijd, drukt u zachtjes op de TIMER-toets (fig. 4), het gaat naar de afspraakmodus, het lampje van de APPOINTMENT KEY (fig. 4) en START & STOP-TOETS (fig. 2) knippert synchroon. De standaard weergegeven tijd is 2H. Raak de toets OMHOOG en OMLAAG TEMP-pictogram (fig. 5) van de timerindicator toets zacht aan om de tijd 1H per keer te verhogen en te verlagen. Houd de toets ingedrukt, waardoor de tijd snel verandert. Tijdsbereik: 1-24 uur.</p>

Na het voltooiën van de selectie, drukt u zacht op de start/stop-toets, deze begint te werken en het led-lampje van het selectiekader brandt, de indicatielampjes van de start/stop-toets, de aan/uit-toets en de afspraaktoets, het geselecteerde menu zijn altijd aan. De indicatielampjes van de tijd- en temperatuurselectietoets zijn altijd aan en andere zijn uitgeschakeld.
Wanneer de afspraaktijd ten einde loopt, gaat het indicatielampje van **APPOINTMENT KEY (fig. 4)** uit, piep één keer, het gaat in de werkmodus met vooraf ingestelde tijd en temperatuur.

Tik tijdens het afspraakproces zacht op de start/stop-toets om deze te pauzeren, terwijl het indicatielampje van de start/stop-toets en de afspraaktoets knippert, u kunt het menu wijzigen door op de menu-toets te drukken en de tijd en temperatuur aan te passen. Als er na 1 minuut geen bediening is, is het digitale scherm uitgeschakeld en gaat het in de uitschakelmodus.

  	<p>Timer/temperatuurregeling Toetsen voor verlagen en verhogen.</p> <p>Door het pictogram TEMPERAATUUR OMHOOG en OMLAAG te selecteren (fig. 5), kunt u met de toets en symbolen de kooktemperatuur met 5°C tegelijk verhogen of verlagen. Houd de toets ingedrukt om de temperatuur snel te veranderen. Bereik temperatuurregeling: 80°C-200°C.</p>
  	<p>Temperatuur-/timerindicatoren</p> <p>Door het pictogram TIMER OMHOOG en OMLAAG te selecteren (fig. 6), kunt u met de toets en de symbolen de kooktijd per minuut verlengen of verkorten. Houd de toets ingedrukt, waardoor de tijd snel verandert.</p>
7-13	Recept indicatielampje

Instellingen
De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.
Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste zetting van uw ingrediënten garanderen. Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmt, trekt u de frituurpan tijdens het heteluchtfrituren kort uit het apparaat en verstoort u het proces nauwelijks.

Tips

- Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kan ongelijk gefrituurde ingrediënten worden voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappels voor een krokant resultaat. Bak je ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 400 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Zet een bakblik of ovenschaal op het rooster in de heteluchtfriteuse als je een cake of quiche wilt bakken of als je breekbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren
- Je kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 300 ° F gedurende maximaal 10 minuten.

INGREDIËNTEN	Min-Max Amt. (gram)	TIJD (min)	TEMPERATUUR (°C)
Patat	100-400	15-20	200
Ribs	100-400	15-20	180
Garnaal	100-400	20-25	160
Kippenpot	100-400	40-45	160
Biefstuk	100-400	20-25	180
Cake	100-400	20-25	160
Vis	100-400	20-25	180

Notitie:
1. Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer u begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.
2. Draai of schud één keer tijdens het bakken.

Reiniging
Reinig het apparaat na elk gebruik.
De pot en het rek zijn voorzien van een antiaanbakraag. Gebruik geen metalen keukengerel of schurende schoonmaakmiddelen om te schoon te maken, omdat dit de antiaanbakraag kan beschadigen.

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Let op: Verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller af te laten koelen.
2 Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3 Reinig de pan en het rek met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
Tip: Als er vuil aan het rek of de bodem van de pan vastzit, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Zet het rekje in de pan en laat de pot en het rek ongeveer 10 minuten weken.
4 Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
5 Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele etensresten te verwijderen.
Opslag
1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
Milieu
Geef het apparaat niet weg met het normale huisvuil als het leeg is, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Door dit te doen, helpt u het milieu te beschermen.
Garantie en service
Als u service of informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, neem dan contact op met uw plaatselijke geautoriseerde servicecentrum.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De heteluchtfriteuse werkt niet.	De stekker van het apparaat is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timertoets in op de gewenste voorbereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer zijn gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de pot is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de pan. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Zet de temperatuuroets op de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De ingrediënten worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie hoofdstuk 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat'.
Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de airfryer komen.	Je gebruikte een soort snacks die bedoeld waren om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik ovensnacks of borstel lichtjes wat olie op de snacks voor een krokanter resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de koekenpan. Het rek is niet correct in de pot geplaatst.	Vul de braadpan niet verder dan de MAX-indicatie. Duw het rek naar beneden in de pot totdat het niet verder kan bewegen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten voor. De pot bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Wanneer je vette ingrediënten in de airfryer bakt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pot kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse friet wordt ongelijk gebakken in de airfryer.	Je hebt niet de juiste aardappelsort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze bakte.	Spoel de aardappelsticks goed af om zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Verse frietjes zijn niet krokant als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt. Snij de aardappelsticks kleiner voor een krokanter resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de winkel waar het product is gekocht. Ze kunnen dit product inleveren voor milieuvriendelijke recycling.

