AIR FRYER

USER MANUAL

MODEL: YC-702KD



EU Illustrations are for reference only. The actual product may differ.

CONTENTS

EN

01 // SAFETY INSTRUCTIONS 01

02 // GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER 04

03 // BEFORE FIRST USE 06

04 // USING YOUR AIR FRYER 07

05 // CLEANING & MAINTENANCE 10

06 // TROUBLESHOOTING 12

CONTENU

FR

01 // CONSIGNES DE SÉCURITÉ 13

02 // APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR 16

03 // AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 18

04 // UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR 19

05 // NETTOYAGE ET ENTRETIEN 22

06 // DÉPANNAGE 24

CONTENIDO

ES

01 // INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 25

02 // CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE 28

03 // ANTES DEL PRIMER USO 30

04 // USO DE SU FREIDORA DE AIRE 31

05 // LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 34

06 // SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 36

INHALT

DE

01 // SICHERHEITSHINWEISE 37

02 // LERNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNEN 40

03 // VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 42

04 // VERWENDUNG IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE 43

05 // REINIGUNG & WARTUNG 46

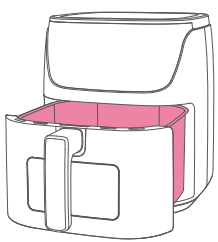
06 // FEHLERBEHEBUNG 48

01 SAFETY INSTRUCTIONS

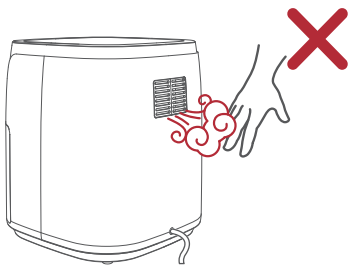
Follow basic safety precautions when using the air fryer. Read through this manual carefully, especially the safety instructions.

Save this manual for future reference.

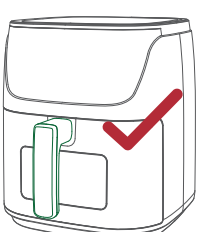
Key Safety Points

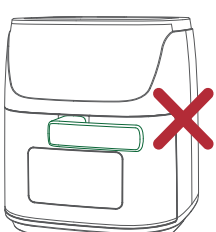


Do not touch hot surfaces.
Use handle.



Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.





Ensure the handle is installed correctly — positioned vertically to the basket, not horizontally.

General Safety

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and injury.

- Read and understand all operating instructions before using this air fryer.
- This air fryer is intended for household use only. Do not use it outdoors or for commercial purposes.
- **Do not** immerse the housing, power cord, or plug in water or any other liquid.
- Keep the air fryer out of reach of children and never leave it unattended when in use.
- **Do not** place anything on top of or store anything inside the air fryer.
- **Do not** place the air fryer on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always operate the air fryer on a solid, level, and heat-resistant surface.
- Use extreme caution when moving the air fryer or removing the basket if it contains hot oil or liquids.
- **Do not** use the air fryer if it or the power cord appears damaged or if it malfunctions in any way.
- Unplug the air fryer when not in use and before cleaning. Let it cool completely before putting on or taking off any parts.
- **Do not** use unauthorized or third-party accessories, as they may cause injury or damage.
- Avoid cleaning with metal scouring pads — metal fragments may break off and cause electric shock.
- **Only** use the air fryer as directed in this manual.

Electric Safety

- Before plugging in, ensure the voltage indicated on the rating label matches your local power supply.
- Inspect the power cord regularly for signs of damage. If damaged, stop using the air fryer and have it replaced by a qualified technician.
- **Never** operate the air fryer with a damaged plug or cord, after a malfunction, or after it has been dropped or damaged.
- **Do not** push objects into any openings. This can damage the air fryer or cause electric shock.
- Always unplug by grasping the plug, not the cord.
- **Do not** cover the air fryer during operation.
- **Never** place the air fryer on or near flammable materials, high-pressure containers, or hobs (gas, electric, ceramic, or induction).
- Ensure the air fryer is situated in a well-ventilated area, away from curtains, cabinetry, wall coverings, clothing, or other flammable materials.

While in Use

- The air fryer cooks with hot air only; never fill the basket with oil or fat.
- Always use the basket during cooking.
- **Do not** place oversized food, metal utensils, or inappropriate containers inside the air fryer.
- Avoid using paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials. Heat-safe parchment paper or foil may be used with food on top.
- **Never** place parchment paper or foil into the air fryer without food, as airflow can cause it to contact the heating element.
- Keep the air fryer clear of flammable materials such as curtains and tablecloths. Use only on a stable, flat, heat-resistant surface.

- If you see dark smoke during use, immediately turn off and unplug the air fryer. Wait for the smoke to dissipate before removing the basket.
- Never leave the air fryer unattended during operation.

Cord and Plug Safety

- A short power cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:

  a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance.

  b) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

ELECTRICAL EUROPEAN PLUG

It uses a European plug with two round pins. To reduce the risk of fire, electric shock, or injury, always plug it into a compatible outlet and avoid using damaged sockets, extension cords, or adapters not rated for the appliance.



EU PLUG

After Use

- Turn off and unplug the air fryer immediately after use.
- Allow the air fryer to cool completely before cleaning.
- **Do not** touch the basket or inside surfaces until fully cooled.
- Remove any leftover food or oil once the air fryer is cool.
- Check the heating element for food residue and clean gently if needed.
- **Do not** wrap the cord around the air fryer while it is still warm.
- Wipe the exterior with a damp cloth. Never immerse in water.
- Clean the basket with warm soapy water or in the dishwasher (if dishwasher-safe).

Electromagnetic Fields (EMF)

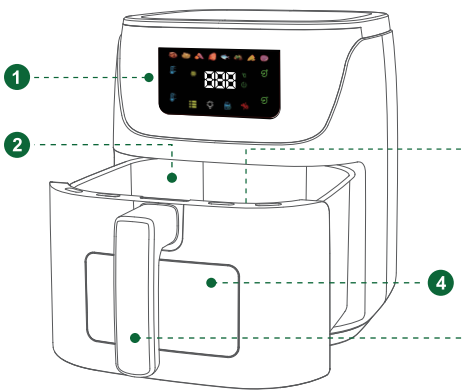
This air fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

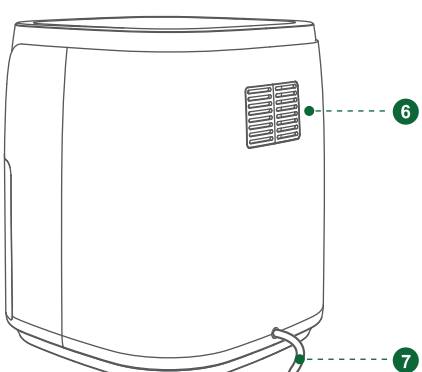
SAVE THESE INSTRUCTIONS — FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

02 GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



NOTE:
Do not try to open the top of the air fryer. It is not a lid.



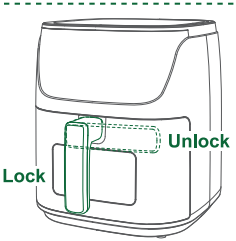


3



Place the crisper tray into the basket.

5



1. Display & Control Panel
2. Basket
3. Crisper Tray
4. Viewing Window
5. Basket Handle
6. Air Outlet
7. Power Cord

Display & Control Panel

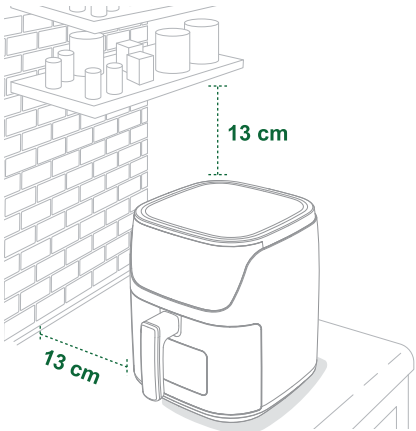


1. Preset Cooking Modes
2. Increase Temperature
3. Cooking Started
4. Decrease Temperature
5. Preset Button
6. Lamp Button
7. Temperature/Time Display
8. Schedule Cooking Start Time
9. Power Button; Start/Pause
   - Tap once to turn on the air fryer.
   - Tap again to start cooking.
   - Tap once more to pause cooking.
10. Timer Indicator
11. Temperature Indicator
12. Decrease Time
13. Increase Time

Specifications

Power Supply	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Rated Power	1500 W
Outer Dimensions	29 x 29 x 33 cm

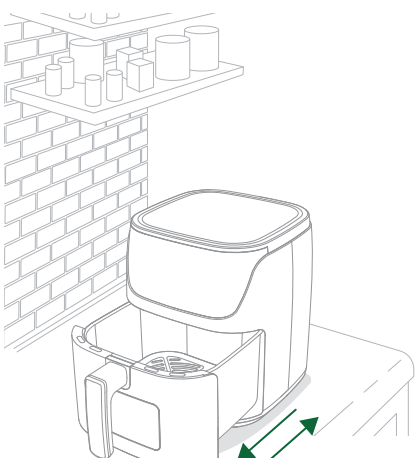
03 BEFORE FIRST USE



1. Remove all packaging materials from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep it away from areas that may be damaged by steam, such as cupboards.

NOTE:

Leave enough space in front, behind, and above the air fryer for proper ventilation and easy basket removal.



3. Pull the handle to remove the basket.
4. Wash the basket and crisper tray, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a damp cloth. Dry thoroughly with a towel.
6. Put the basket back into the air fryer.

04 USING YOUR AIR FRYER

Preheating

We recommend preheating before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

Preheating also helps eliminate residual odors, especially when using the air fryer for the first time or after previous use.

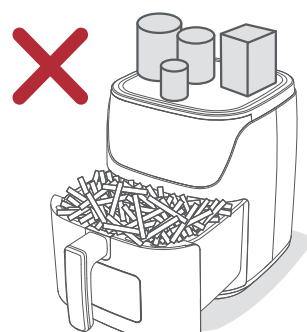
1. Plug the power cord into an outlet and tap to turn on the air fryer.
2. Set the temperature to 200°C and the timer to 5 minutes with the basket empty.
3. Tap to begin preheating.
4. Once preheating is complete, the air fryer is ready for use.

Air Frying

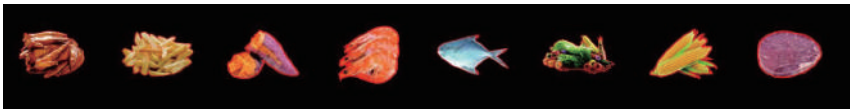
1. After preheating, pull out the basket, place food inside, and return it to the air fryer.

NOTE:

- Do not place anything on top of the air fryer. This blocks airflow and leads to poor cooking results.
- This is not a deep fryer. Do not fill the basket with oil, fat, or any liquid. However, adding a small amount of oil to your food will make crisper.
- Do not overfill the basket, as it may cause uneven cooking.
- The basket will be hot after preheating. Use caution when removing it, and beware of hot steam.

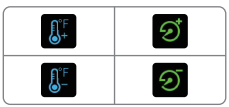


2. Tap to select a preset cooking mode.



3. ***(Optional)*** Tap to schedule cooking start time.

4. ***(Optional)*** Customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.



5. ***(Optional)*** Tap to turn the lamp on/off throughout the cooking process.

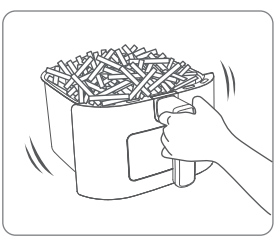
6. Observe the food through the viewing window. You can remove the basket to shake food during cooking.

7. Once the food is cooked well, tap to pause cooking. Then, carefully remove the basket and take out the food.

8. Unplug the power cord and clean the air fryer.

Shaking Food

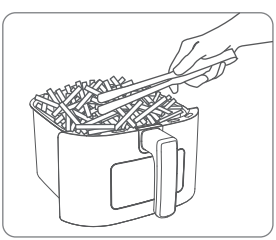
How to Shake



- During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.

A. To shake food:

1. Hold the basket just above a heat-resistant surface for safety purposes.
2. Shake the basket.



B. If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:

1. Place the basket on a heat-resistant surface.
2. Use tongs to mix or flip the food.

- When you take the basket out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the basket is replaced.
- When you replace the basket, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

- Shake small or stacked foods like fries, nuggets, or vegetables to ensure even cooking.
- Without shaking, food may cook unevenly or lack crispiness.
- For larger items like steak or chicken, flipping instead of shaking helps achieve even browning.

When to Shake

- Shake or flip once halfway through cooking.
- Shake more often if needed for extra crispiness.

More Functions

Overheating Protection

Should the inner temperature control system fails, the overheating protection system will be activated and the air fryer will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the air fryer to cool completely before restarting or storing.

Electric Power

Operate the air fryer on its own dedicated electrical outlet. Using the same outlet for other appliances may affect the air fryer's performance.

Automatically Resume Cooking

If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.

When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Automatic Shut-off

The air fryer is designed to turn off automatically once cooking is finished. You can also switch it off manually when you are done. After shutting down, it will remain active for a short while to cool itself quietly and safely.

05 CLEANING & MAINTENANCE

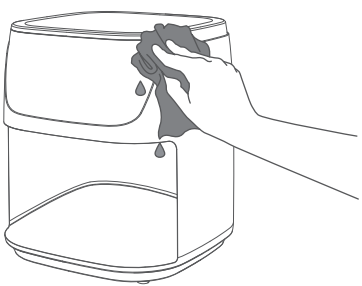
Cleaning

NOTE:

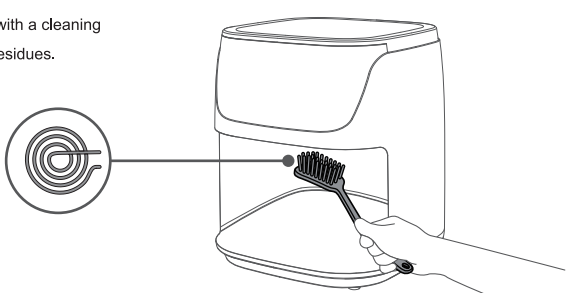
- Always turn off and unplug the air fryer before any cleaning to avoid the risk of fire, electric shock, or injury to persons.
- Always clean the basket and interior after every use.
- Let the basket, the crisper tray, and the inside of the air fryer cool down completely before you start cleaning.
- The basket, the crisper tray, and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as they may damage the non-stick coating.

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
2. Dispose of rendered fat or oil from the basket.
3. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.

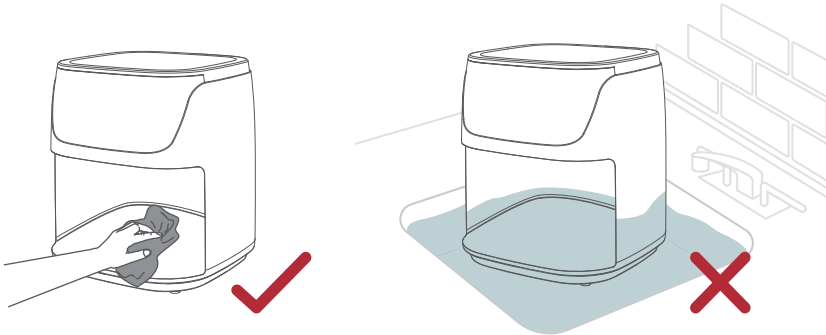
NOTE:
Make sure no moisture remains on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.



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



5. Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge. Do not immerse it in water.

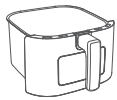


6. The basket is dishwasher safe. You can also wash the basket with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary. For stubborn grease:

   a) Mix 2 tbsp (30 ml) of baking soda with 1 tbsp (15 ml) of water in a small bowl to make a paste.

   b) Spread the paste on the basket using a sponge and scrub gently. Let it sit for 15 minutes, then rinse.

   c) Wash the basket with water before using it again.

	✓	✓	✗

Storage

- Make sure the air fryer is unplugged, clean, and completely dry before storage.
- Once dry, place the basket and crisper tray back inside the air fryer to keep everything together.
- Gently wrap and secure the power cord to prevent tangling or damage.
- Store the air fryer on a flat, stable, and dry surface, out of reach of children.
- Keep it in a clean, dry, and well-ventilated area.

06 TROUBLESHOOTING

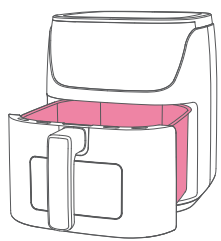
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The air fryer is not plugged in.	Plug in the air fryer.
	The basket is not put into the air fryer properly.	Slide the basket into the air fryer properly.
The ingredients did not cook.	There are too many ingredients in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase cooking temperature.
	The cooking time is too short.	Increase cooking time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Foods are not crispy after air frying.	There is no oil on the food.	Try spraying or brushing a small amount of oil to enhance crispiness.
The basket cannot slide into the air fryer properly.	The basket is overfilled.	Reduce the amount of food for better cooking results.
White smoke comes out of the air fryer.	Use it for the first time.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the end result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Dark smoke comes out of the air fryer.	Food is burning.	Immediately unplug your air fryer. Wait for smoke to clear before pulling the basket out.

01 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

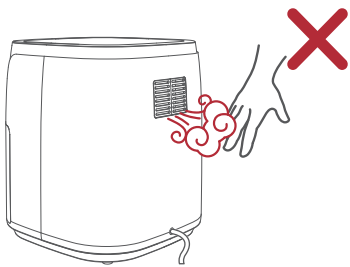
Respectez les précautions de sécurité élémentaires lors de l'utilisation de la friteuse à air. Lisez attentivement ce manuel, en particulier les consignes de sécurité.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

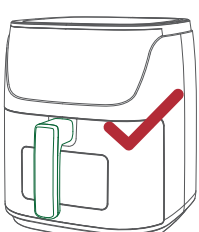
Points clés de sécurité

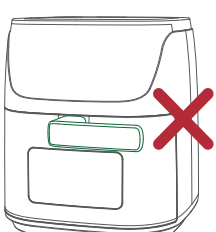


Ne pas toucher les surfaces chaudes.
Utiliser la poignée.



Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude s'échappe par ces ouvertures. Gardez vos mains et votre visage à l'écart des ouvertures.





Assurez-vous que la poignée est correctement installée, positionnée verticalement par rapport au panier et non horizontalement.

Sécurité générale

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.

- Lire attentivement et comprendre toutes les instructions d'utilisation avant d'utiliser cette friteuse à air.
- Cette friteuse à air est destinée à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Ne pas immerger le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez la friteuse à air hors de portée des enfants et ne la laissez jamais sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne rien poser sur la friteuse à air ni y ranger quoi que ce soit.
- Ne pas placer la friteuse à air sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
- Utiliser toujours la friteuse à air sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
- Rester extrêmement prudent lors du déplacement de la friteuse à air ou du retrait du panier s'il contient de l'huile ou des liquides chauds.
- N'utiliser pas la friteuse à air si la friteuse ou son cordon d'alimentation semblent endommagés ou en cas de dysfonctionnement.
- Débranchez la friteuse à air lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir complètement avant d'installer ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas d'accessoires non autorisés ou d'autres marques, car ils pourraient causer des blessures ou des dommages.
- Évitez de nettoyer avec des tampons à récurer métalliques : des fragments métalliques pourraient se détacher et provoquer un choc électrique.
- Utilisez la friteuse à air uniquement comme indiqué dans ce manuel.

Sécurité électrique

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre alimentation électrique locale.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation pour détecter tout signe de dommage. S'il est endommagé, cessez d'utiliser la friteuse à air et faites-le remplacer par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais la friteuse à air avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un dommage.
- N'introduisez aucun objet dans les ouvertures. Cela pourrait endommager la friteuse à air ou provoquer un choc électrique.
- Débranchez toujours l'appareil en saisissant la fiche et non le cordon.
- Ne couvrez pas la friteuse à air pendant son fonctionnement.
- Ne placez jamais la friteuse à air sur ou à proximité de matériaux inflammables, de récipients à haute pression ou de plaques de cuisson (gaz, électriques, vitrocéramiques ou à induction).
- Assurez-vous que la friteuse à air est placée dans un endroit bien ventilé, loin des rideaux, des meubles, des revêtements muraux, des vêtements ou de tout autre matériau inflammable.

Pendant l'utilisation

- La friteuse à air cuit uniquement à l'air chaud ; ne remplissez jamais le panier d'huile ou de matière grasse.
- Utilisez toujours le panier pendant la cuisson.
- Ne placez pas d'aliments trop grands, d'ustensiles en métal ou de récipients inappropriés à l'intérieur de la friteuse.

- Évitez d'utiliser du papier, du carton, du plastique non résistant à la chaleur ou des matériaux similaires. Du papier sulfurisé ou du papier aluminium résistant à la chaleur peut être utilisé pour les aliments placés dessus.
- Ne placez jamais de papier sulfurisé ou de papier aluminium dans la friteuse sans aliments, car le flux d'air pourrait les faire entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Éloignez la friteuse de tout matériau inflammable tel que des rideaux ou des nappes. Utilisez-la uniquement sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Si vous voyez de la fumée noire pendant l'utilisation, éteignez et débranchez immédiatement la friteuse. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son fonctionnement.

Sécurité du cordon et de la prise

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
- L'utilisation de rallonges est autorisée à condition d'être prudente.
- Si une rallonge est utilisée :

  a) La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ; et

  b) Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table, où des enfants pourraient le tirer ou trébucher.

PRISE ÉLECTRIQUE EUROPÉENNE

Il utilise une prise européenne à deux broches rondes. Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure, branchez-le toujours sur une prise compatible et évitez d'utiliser des prises, des rallonges ou des adaptateurs endommagés et non adaptés à l'appareil.



PRISE UE

Après utilisation

- Éteignez et débranchez la friteuse à air immédiatement après utilisation.
- Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Ne touchez pas le panier ni les surfaces intérieures avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
- Retirez les restes de nourriture ou d'huile une fois la friteuse refroidie.
- Vérifiez l'élément chauffant pour détecter tout résidu alimentaire et nettoyez-le délicatement si nécessaire.
- N'enroulez pas le cordon autour de la friteuse à air lorsqu'elle est encore chaude.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Ne jamais immerger dans l'eau.
- Nettoyez le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (si compatible).

Champs électromagnétiques (CEM)

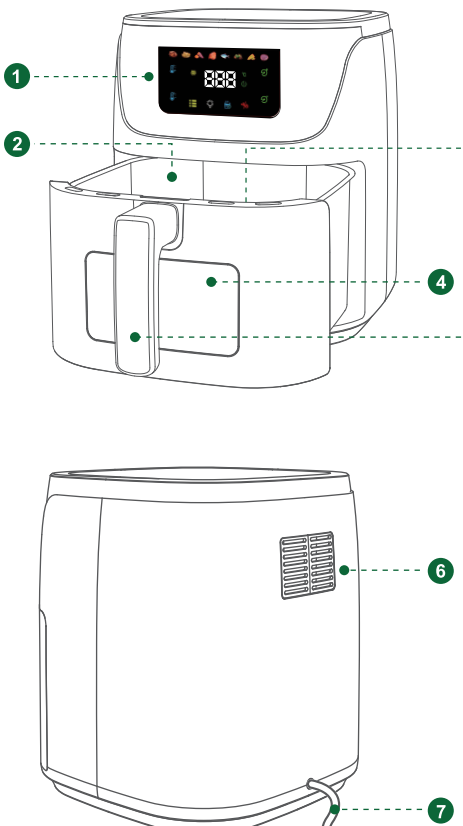
Cette friteuse à air est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Si elle est manipulée correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité, selon les données scientifiques disponibles à ce jour.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS — POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

02 APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

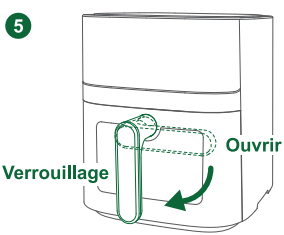


REMARQUE :
N'essayez pas d'ouvrir le dessus de la friteuse à air.
Ce n'est pas un couvercle.





Placez le bac à légumes dans le panier.



1. Affichage et panneau de commande
2. Panier
3. Bac à légumes
4. Fenêtre de visualisation
5. Poignée du panier
6. Sortie d'air
7. Cordon d'alimentation

Panneau d'affichage et de contrôle

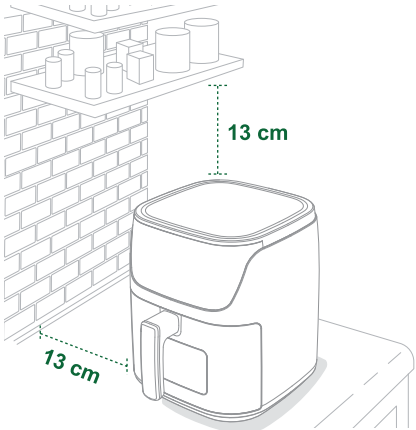


1. Modes de cuisson préréglés
2. Augmentation de la température
3. Début de cuisson
4. Diminution de la température
5. Bouton de préréglage
6. Bouton d'éclairage
7. Affichage de la température/du temps
8. Programmation de l'heure de début de cuisson
9. Bouton Marche/Arrêt ; Démarrer/Pause
   - Appuyez une fois pour allumer la friteuse à air.
   - Appuyez à nouveau pour démarrer la cuisson.
   - Appuyez une fois de plus pour mettre la cuisson en pause.
10. Indicateur de minuterie
11. Indicateur de température
12. Diminuer le temps
13. Augmenter le temps

Caractéristiques

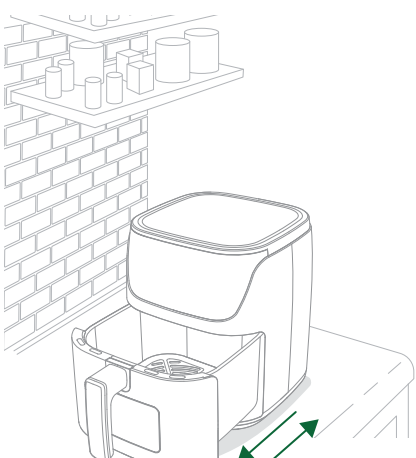
Alimentation	CA 220–240 V, 50/60 Hz
Puissance nominale	1500 W
Dimensions extérieures	29 x 29 x 33 cm

03 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Tenez-la à l'écart des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur, comme les placards.

REMARQUE :
Laissez suffisamment d'espace devant, derrière et au-dessus de la friteuse à air pour une bonne ventilation et un retrait facile du panier.



3. Tirez sur la poignée pour retirer le panier.
4. Lavez le panier et le bac à légumes au lave-vaisselle ou avec une éponge non abrasive.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide. Séchez soigneusement avec une serviette.
6. Remettez le panier dans la friteuse à air.

04 UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant de la placer dans celle-ci, sauf si elle est déjà chaude. Sans préchauffage, les aliments ne cuiront pas complètement.

Le préchauffage permet également d'éliminer les odeurs résiduelles, notamment lors de la première utilisation ou après une précédente utilisation.

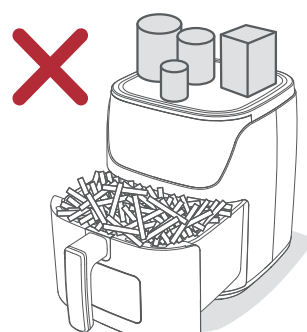
1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise et appuyez sur pour allumer la friteuse à air.
2. Réglez la température sur 200 °C et la minuterie sur 5 minutes, panier vide.
3. Appuyez sur pour commencer le préchauffage.
4. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse à air est prête à l'emploi.

Friture à l'air

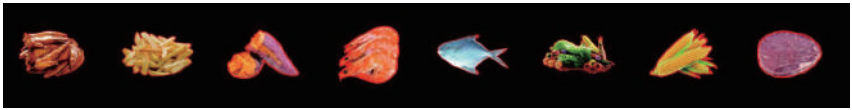
1. Après le préchauffage, retirez le panier, placez les aliments à l'intérieur et remettez-les dans la friteuse à air.

REMARQUE :

- Ne placez rien sur la friteuse à air. Cela bloquerait la circulation de l'air et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ce n'est pas une friteuse. Ne remplissez pas le panier d'huile, de matière grasse ou de liquide. Cependant, ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants.
- Ne remplissez pas trop le panier, car cela pourrait entraîner une cuisson inégale.
- Le panier sera chaud après le préchauffage. Soyez prudent lorsque vous le retirez et méfiez-vous de la vapeur chaude.

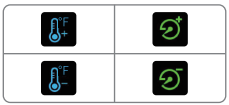


2. Appuyez sur pour sélectionner un mode de cuisson prédéfini.



3. (Facultatif) Appuyez sur pour programmer l'heure de début de cuisson.

4. (Facultatif) Personnalisez la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.



5. (Facultatif) Appuyez sur pour allumer/éteindre la lampe pendant la cuisson.

6. Observez les aliments à travers le hublot. Vous pouvez retirer le panier pour secouer les aliments pendant la cuisson.

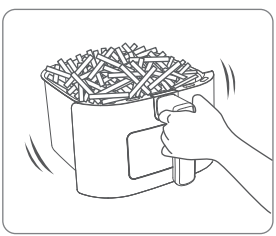
7. Une fois les aliments bien cuits, appuyez sur pour mettre la cuisson en pause. Retirez ensuite délicatement le panier et sortez les aliments.

8. Débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez la friteuse à air.

Secouer la nourriture

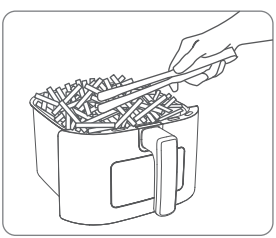
Comment secouer

- Pendant la cuisson, retirez le panier de la friteuse à air et secouez, mélangez ou retournez les aliments.



A. Pour secouer les aliments :

1. Pour des raisons de sécurité, maintenez le panier juste au-dessus d'une surface résistante à la chaleur.
2. Secouez le panier.



B. Si le panier est trop lourd pour être secoué et qu'il contient des liquides chauds :

1. Placez le panier sur une surface résistante à la chaleur.
2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.

- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit remis en place.
- Lorsque vous remettez le panier en place, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer la friteuse pendant plus de 30 secondes, car elle risque de refroidir.

Que secouer

- Secouez les aliments petits ou empilés comme les frites, les nuggets ou les légumes pour assurer une cuisson uniforme.
- Sans secouer, les aliments risquent de cuire de manière inégale ou de manquer de croustillant.
- Pour les aliments plus volumineux comme le steak ou le poulet, retournez-les plutôt que de les secouer pour obtenir un brunissement uniforme.

Quand secouer

- Secouez ou retournez une fois à mi-cuisson.
- Secouez plus souvent si nécessaire pour plus de croustillant.

Plus de fonctions

Protection contre la surchauffe

En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, la protection contre la surchauffe s'active et la friteuse à air ne fonctionne plus. Dans ce cas, débranchez le cordon d'alimentation. Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la redémarrer ou de la ranger.

Énergie électrique

Utilisez la friteuse à air sur sa propre prise électrique. Utiliser la même prise pour d'autres appareils peut affecter ses performances.

Reprendre automatiquement la cuisson

Si vous retirez le panier, la friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson. L'écran s'éteint temporairement par mesure de sécurité.

Lorsque vous remettez le panier, la friteuse reprend automatiquement la cuisson selon vos réglages précédents.

Arrêt automatique

La friteuse à air est conçue pour s'éteindre automatiquement une fois la cuisson terminée. Vous pouvez également l'éteindre manuellement. Après l'arrêt, elle restera active quelques instants pour refroidir silencieusement et en toute sécurité.

05 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

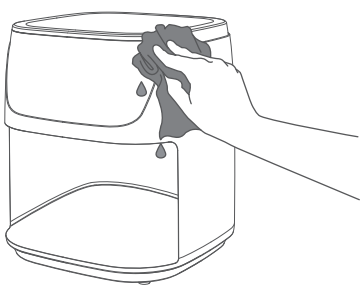
Nettoyage

REMARQUE :

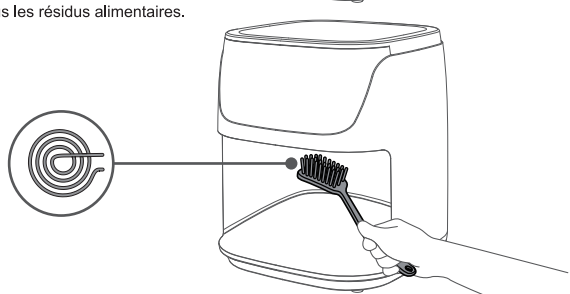
- Éteignez et débranchez toujours la friteuse à air avant tout nettoyage afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Nettoyez toujours le panier et l'intérieur après chaque utilisation.
- Laissez le panier, le bac à légumes et l'intérieur de la friteuse à air refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Le panier, le bac à légumes et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez le panier pour un refroidissement plus rapide.
2. Jetez la graisse ou l'huile fondue du panier.
3. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide.

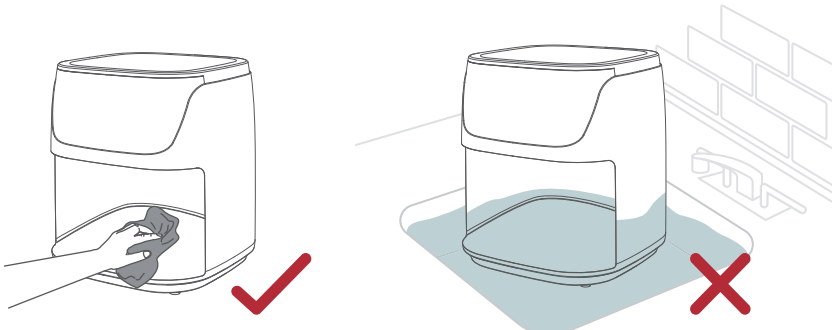
REMARQUE :
Assurez-vous qu'il ne reste aucune trace d'humidité sur le panneau de commande. Séchez-le avec un chiffon après l'avoir nettoyé.



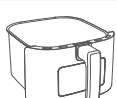
4. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tous les résidus alimentaires.



5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Ne l'immergez pas.



6. Le panier passe au lave-vaisselle. Vous pouvez également le laver à l'eau chaude savonneuse et avec une éponge non abrasive. Trempez-le si nécessaire. Pour les graisses tenaces :
   a) Mélangez 2 cuillères à soupe (30 ml) de bicarbonate de soude avec 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau dans un petit bol pour obtenir une pâte.
   b) Étalez la pâte sur le panier à l'aide d'une éponge et frottez délicatement. Laissez agir 15 minutes, puis rincez.
   c) Lavez le panier à l'eau avant de le réutiliser.

	✓	✓	✗

Stockage

- Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée, propre et parfaitement sèche avant de la ranger.
- Une fois sèche, remettez le panier et le bac à légumes à l'intérieur de la friteuse pour maintenir le tout ensemble.
- Enroulez et fixez délicatement le cordon d'alimentation pour éviter qu'il ne s'emmêle ou ne s'abîme.
- Rangez la friteuse à air sur une surface plane, stable et sèche, hors de portée des enfants.
- Conservez-la dans un endroit propre, sec et bien ventilé.

06 DÉPANNAGE

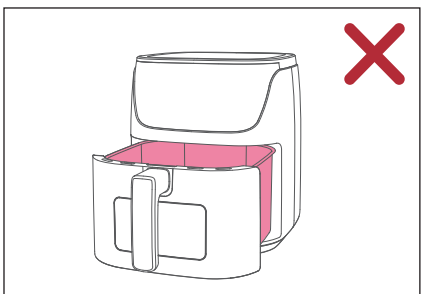
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	La friteuse à air n'est pas branchée.	Branchez la friteuse à air.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la friteuse à air.	Faites glisser correctement le panier dans la friteuse à air.
Les ingrédients n'ont pas cuit.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. La cuisson sera plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	Augmenter le temps de cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns en face des autres (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à l'air.	Il n'y a pas d'huile sur la nourriture.	Essayez de vaporiser ou de badigeonner une petite quantité d'huile pour améliorer le croustillant.
Le panier ne peut pas glisser correctement dans la friteuse à air.	Le panier est trop rempli.	Réduisez la quantité de nourriture pour de meilleurs résultats de cuisson.
De la fumée blanche sort de la friteuse à air.	Utilisez-le pour la première fois.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche lors de la première utilisation. C'est normal.
	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 le panier. L'huile produit une fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est produite par la graisse qui chauffe dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
De la fumée noire sort de la friteuse à air.	La nourriture brûle.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier.

01 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

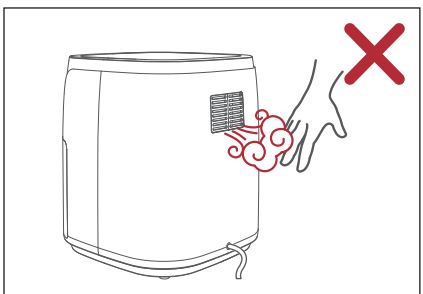
Siga las precauciones básicas de seguridad al usar la freidora de aire. Lea este manual detenidamente, especialmente las instrucciones de seguridad.

Conserve este manual para futuras consultas.

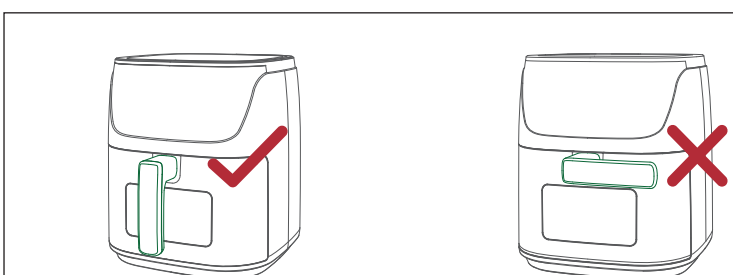
Puntos clave de seguridad



No toque superficies calientes.
Use el asa.



No obstruya las aberturas de ventilación. El vapor caliente se libera por ellas. Mantenga las manos y la cara alejadas de ellas.



Asegúrese de que el mango esté instalado correctamente (ubicado verticalmente respecto de la cesta, no horizontalmente).

Seguridad general

Al utilizar aparatos eléctricos, siga siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones.

- Lea y comprenda todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar esta freidora de aire.
- Esta freidora de aire está diseñada solo para uso doméstico. No la utilice en exteriores ni con fines comerciales.
- No sumerja la carcasa, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Mantenga la freidora de aire fuera del alcance de los niños y nunca la deje sin supervisión mientras esté en uso.
- No coloque nada encima ni guarde nada dentro de la freidora de aire.
- No coloque la freidora de aire sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Utilice siempre la freidora de aire sobre una superficie sólida, nivelada y resistente al calor.
- Tenga mucho cuidado al mover la freidora de aire o al retirar la cesta si contiene aceite o líquidos calientes.
- No utilice la freidora de aire si esta, el cable de alimentación o cualquier otro aparato presentan daños o si presenta algún fallo.
- Desconecte la freidora de aire cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe completamente antes de colocar o retirar cualquier pieza. *No utilice accesorios no autorizados ni de terceros, ya que podrían causar lesiones o daños.
- Evite limpiar con estropajos metálicos, ya que los fragmentos metálicos podrían desprenderse y causar una descarga eléctrica.
- Utilice la freidora de aire únicamente como se indica en este manual.

Seguridad eléctrica

- Antes de enchufar, asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el de su fuente de alimentación local.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente para detectar daños. Si está dañado, deje de usar la freidora de aire y solicite su reemplazo a un técnico cualificado.
- Nunca utilice la freidora de aire con el enchufe o el cable dañados, después de una avería, una caída o daños.
- No introduzca objetos en las aberturas. Esto puede dañar la freidora de aire o causar una descarga eléctrica.
- Desconecte siempre el aparato sujetándolo por el enchufe, no por el cable.
- No cubra la freidora de aire durante su funcionamiento.
- Nunca coloque la freidora de aire sobre o cerca de materiales inflamables, recipientes a alta presión ni placas de cocina (gas, eléctricas, vitrocerámicas o de inducción).
- Asegúrese de que la freidora de aire esté ubicada en un área bien ventilada, lejos de cortinas, armarios, revestimientos de paredes, ropa u otros materiales inflamables.

Mientras esté en uso

- La freidora de aire cocina solo con aire caliente; nunca llene la cesta con aceite ni grasa.
- Utilice siempre la cesta durante la cocción.
- No coloque alimentos de gran tamaño, utensilios metálicos ni recipientes inadecuados dentro de la freidora de aire.
- Evite utilizar papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares. Se puede usar papel de horno o papel de aluminio resistente al calor con alimentos encima.

- Nunca coloque papel de horno o papel de aluminio en la freidora de aire sin alimentos, ya que el flujo de aire puede hacer que entren en contacto con la resistencia.
- Mantenga la freidora de aire libre de materiales inflamables, como cortinas y manteles. Úsela únicamente sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
- Si observa humo oscuro durante el uso, apague y desenchufe inmediatamente la freidora de aire. Espere a que el humo se disipe antes de retirar la cesta.
- Nunca deje la freidora de aire sin supervisión durante su funcionamiento.

Seguridad del cable y del enchufe

- Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Se pueden usar alargadores si se tiene cuidado al usarlos.
- Si se utiliza un alargador:

  a) La potencia nominal del alargador debe ser al menos igual a la del aparato; y

  b) El cable más largo debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.

ENCHUFE ELÉCTRICO EUROPEO

Utiliza un enchufe europeo de dos clavijas redondas. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, conéctelo siempre a una toma de corriente compatible y evite usar enchufes dañados, alargadores o adaptadores no aptos para el aparato.



Después del uso

- Apague y desenchufe la freidora de aire inmediatamente después de usarla.
- Deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No toque la cesta ni las superficies interiores hasta que se hayan enfriado por completo.
- Retire cualquier resto de comida o aceite una vez que la freidora de aire se haya enfriado.
- Revise la resistencia para ver si hay residuos de comida y límpiela con cuidado si es necesario.
- No enrolle el cable alrededor de la freidora de aire mientras aún esté caliente.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. Nunca la sumerja en agua.
- Limpie la cesta con agua tibia y jabón o en el lavavajillas (si es apto para lavavajillas).

Campos electromagnéticos (CEM)

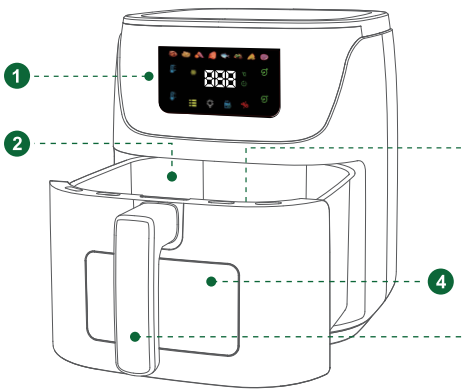
Esta freidora de aire cumple con todas las normas sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja correctamente y siguiendo las instrucciones de este manual de usuario, su uso es seguro, según la evidencia científica disponible.

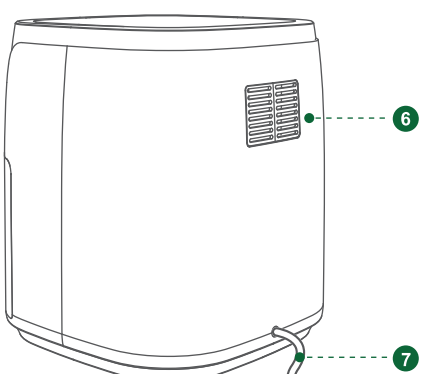
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES — SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

02 CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



NOTA:
No intente abrir la parte superior de la freidora de aire.
No es una tapa.



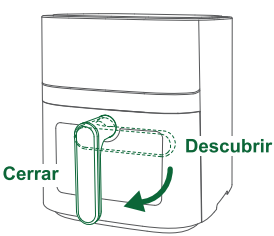


3



Coloque la bandeja para verduras en la cesta.

5



1. Pantalla y panel de control
2. Cesta
3. Bandeja para verduras
4. Ventana de visualización
5. Asa de la cesta
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación

Pantalla y panel de control

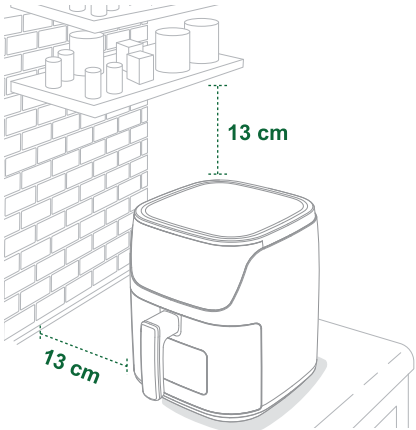


1. Modos de cocción preestablecidos
2. Aumentar temperatura
3. Cocción iniciada
4. Disminuir temperatura
5. Botón de preajuste
6. Botón de lámpara
7. Visualización de temperatura/tiempo
8. Programar hora de inicio de cocción
9. Botón de encendido; Inicio/Pausa
   - Pulse una vez para encender la freidora de aire.
   - Pulse de nuevo para iniciar la cocción.
   - Pulse una vez más para pausar la cocción.
10. Indicador del temporizador
11. Indicador de temperatura
12. Disminuir el tiempo
13. Aumentar el tiempo

Presupuesto

Fuente de alimentación	CA 220–240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1500 W
Dimensiones exteriores	29 x 29 x 33 cm

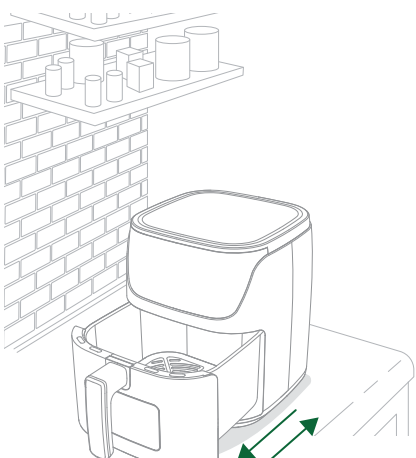
03 ANTES DEL PRIMER USO



1. Retire todo el embalaje de la freidora de aire, incluidas las pegatinas temporales.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan dañarse con el vapor, como armarios.

NOTA:

Deje suficiente espacio delante, detrás y encima de la freidora de aire para una ventilación adecuada y una extracción fácil de la cesta.



3. Tire del asa para retirar la cesta.
4. Lave la cesta y la bandeja para verduras con un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
5. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo. Séquelo bien con una toalla.
6. Vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire.

04 USO DE SU FREIDORA DE AIRE

Precalentamiento

Recomendamos precalentar la freidora de aire antes de colocar los alimentos, a menos que ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán completamente sin precalentarla.

El precalentamiento también ayuda a eliminar los olores residuales, especialmente al usar la freidora de aire por primera vez o después de un uso anterior.

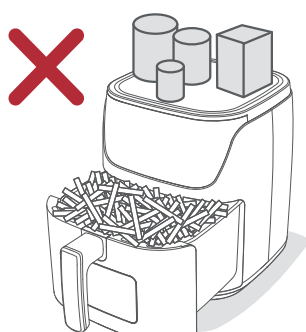
1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente y pulse para encender la freidora de aire.
2. Ajuste la temperatura a 200 °C y el temporizador a 5 minutos con la cesta vacía.
3. Pulse para iniciar el precalentamiento.
4. Una vez finalizado el precalentamiento, la freidora de aire estará lista para usar.

Freír al aire

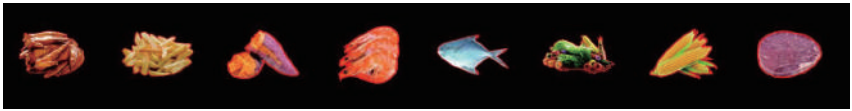
1. Después de precalentar, saque la canasta, coloque la comida adentro y regrésela a la freidora de aire.

NOTA:

- No coloque nada sobre la freidora de aire. Esto obstruye el flujo de aire y produce malos resultados de cocción.
- Esta no es una freidora. No llene la cesta con aceite, grasa ni ningún líquido. Sin embargo, agregar un poco de aceite a la comida la hará más crujiente.
- No llene demasiado la cesta, ya que podría causar una cocción desigual.
- La cesta estará caliente después del precalentamiento. Tenga cuidado al retirarla y con el vapor caliente.

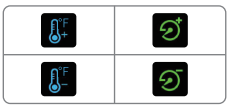


2. Toque para seleccionar un modo de cocción preestablecido.



3. (Opcional) Toque para programar la hora de inicio de la cocción.

4. (Opcional) Personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.



5. (Opcional) Pulse para encender o apagar la lámpara durante el proceso de cocción.

6. Observe los alimentos a través de la ventana de visualización. Puede retirar la cesta para agitar los alimentos durante la cocción.

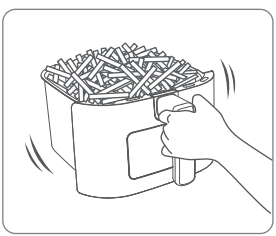
7. Una vez que los alimentos estén bien cocidos, pulse para pausar la cocción. A continuación, retire con cuidado la cesta y saque los alimentos.

8. Desenchufe el cable de alimentación y limpie la freidora de aire.

Sacudiendo la comida

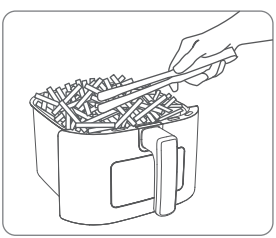
Cómo agitar

- Durante la cocción, saque la canasta de la freidora de aire y agite, mezcle o voltee la comida.



A. Para agitar los alimentos:

1. Sostenga la cesta justo por encima de una superficie resistente al calor por seguridad.
2. Agite la cesta.



B. Si la cesta es demasiado pesada para agitarla y hay líquidos calientes:

1. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor.
2. Use pinzas para mezclar o voltear los alimentos.

- Al retirar la cesta, la freidora de aire pausará la cocción automáticamente. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se vuelva a colocar la cesta.
- Al volver a colocar la cesta, la cocción se reanudará automáticamente.
- Evite agitar la freidora de aire durante más de 30 segundos, ya que podría empezar a enfriarse.

Qué agitar

- Agite los alimentos pequeños o apilados, como papas fritas, nuggets o verduras, para asegurar una cocción uniforme.
- Sin agitar, los alimentos podrían cocinarse de forma desigual o quedar menos crujientes.
- Para alimentos más grandes, como un bistec o pollo, voltear en lugar de agitar ayuda a que se doren de forma uniforme.

Cuándo agitar

- Agitar o voltear una vez a la mitad de la cocción.
- Agitar con más frecuencia si es necesario para que quede más crujiente.

Más funciones

Protección contra sobrecalentamiento

Si el sistema de control de temperatura interno falla, se activará el sistema de protección contra sobrecalentamiento y la freidora de aire no funcionará. En este caso, desenchufe el cable de alimentación. Deje que la freidora de aire se enfríe por completo antes de volver a encenderla o guardarla.

Energía eléctrica

Utilice la freidora de aire en su toma de corriente. Usar la misma toma para otros electrodomésticos puede afectar el rendimiento de la freidora.

Reanudar automáticamente la cocción

Si extrae la cesta, la freidora de aire pausará la cocción automáticamente. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.

Al devolver la cesta, la freidora de aire reanudará la cocción automáticamente según la configuración anterior.

Apagado automático

La freidora de aire está diseñada para apagarse automáticamente al terminar de cocinar. También puede apagarla manualmente. Tras apagarse, permanecerá activa un rato para enfriarse de forma silenciosa y segura.

05 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

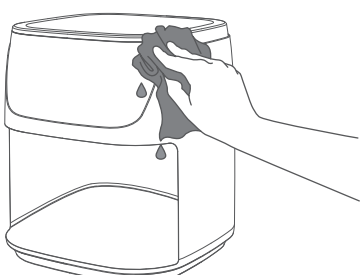
Limpieza

NOTA:

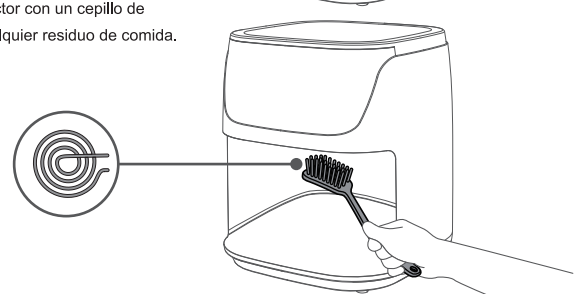
- Siempre apague y desenchufe la freidora de aire antes de limpiarla para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Limpie siempre la cesta y el interior después de cada uso.
- Deje que la cesta, la bandeja para verduras y el interior de la freidora de aire se enfríen completamente antes de comenzar a limpiar.
- La cesta, la bandeja para verduras y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Extraiga la cesta para que se enfríe más rápido.
2. Deseche la grasa o el aceite sobrante de la cesta.
3. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

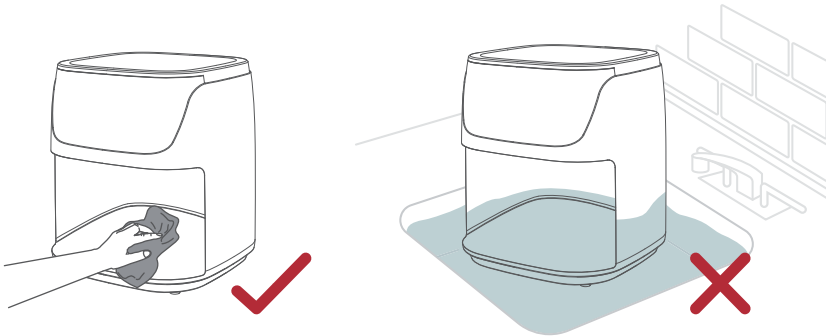
NOTA:
Asegúrese de que no quede humedad en el panel de control. Séquelo con un paño después de limpiarlo.



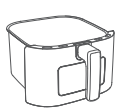
4. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.



5. Limpie el interior de la freidora de aire con agua caliente y una esponja no abrasiva. No la sumerja en agua.



6. La cesta es apta para lavavajillas. También puede lavarla con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Remójela si es necesario. Para grasa difícil:
   a) Mezcle 2 cucharadas (30 ml) de bicarbonato de sodio con 1 cucharada (15 ml) de agua en un tazón pequeño hasta formar una pasta.
   b) Extienda la pasta sobre la cesta con una esponja y frote suavemente. Déjela reposar durante 15 minutos y luego enjuague.
   c) Lave la cesta con agua antes de volver a usarla.

	✓	✓	✗

Almacenamiento

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada, limpia y completamente seca antes de guardarla.
- Una vez seca, vuelva a colocar la cesta y la bandeja para verduras dentro de la freidora de aire para mantener todo junto.
- Envuelva y asegure con cuidado el cable de alimentación para evitar que se enrede o se dañe.
- Guarde la freidora de aire en una superficie plana, estable y seca, fuera del alcance de los niños.
- Manténgala en un lugar limpio, seco y bien ventilado.

06 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

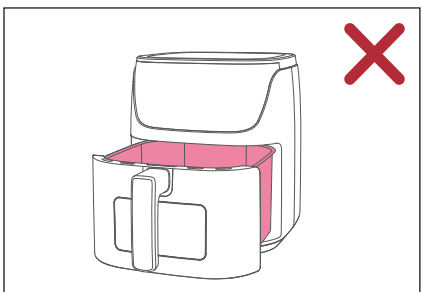
PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	La freidora de aire no está enchufada.	Enchufe la freidora de aire.
	La cesta no está colocada correctamente en la freidora de aire.	Deslice la cesta correctamente en la freidora de aire.
Los ingredientes no se cocinaron.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Así, se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Aumentar el tiempo de cocción.
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos con aire.	No hay aceite en la comida.	Intente rociar o pincelar con una pequeña cantidad de aceite para que quede más crujiente.
La cesta no puede deslizarse correctamente dentro de la freidora de aire.	La cesta está demasiado llena.	Reduzca la cantidad de alimentos para obtener mejores resultados de cocción.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Úselo por primera vez.	La freidora de aire puede producir humo blanco al usarla por primera vez. Esto es normal.
	Estás preparando ingredientes grasosos.	Al freír ingredientes grasosos en la freidora de aire, se derramará una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta podría calentarse más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora de aire ni al resultado final.
	La cesta todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la cesta. Asegúrese de limpiarla bien después de cada uso.
Sale humo oscuro de la freidora de aire.	La comida se está quemando.	Desenchufe inmediatamente la freidora de aire. Espere a que el humo se disipe antes de retirar la cesta.

01 SICHERHEITSHINWEISE

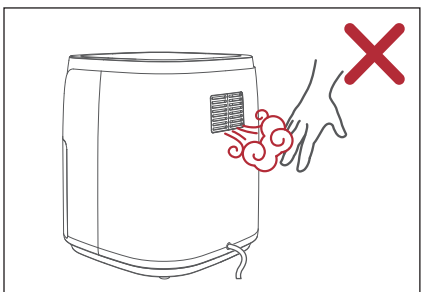
Beachten Sie beim Gebrauch der Heißluftfritteuse die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, insbesondere die Sicherheitshinweise.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

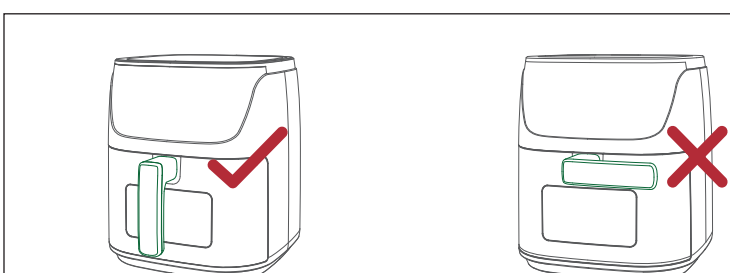
Wichtige Sicherheitshinweise



Heiße Oberflächen nicht berühren.
Griff benutzen.



Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen. Heißer Dampf tritt aus den Öffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht von den Öffnungen fern.



Achten Sie darauf, dass der Griff korrekt montiert ist – er muss senkrecht zum Korb und nicht waagerecht ausgerichtet sein.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie bei der Verwendung von Elektrogeräten stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.

- Lesen und verstehen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie diese Heißluftfritteuse verwenden.
- Diese Heißluftfritteuse ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie sie nicht im Freien oder gewerblich.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse außerhalb der Reichweite von Kindern auf und lassen Sie sie während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse und lagern Sie nichts darin.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen vorgeheizten Backofen.
- Betreiben Sie die Heißluftfritteuse immer auf einer festen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Bewegen der Heißluftfritteuse oder beim Entnehmen des Frittierkorbs, wenn dieser heißes Öl oder Flüssigkeiten enthält.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn sie oder das Netzkabel beschädigt sind oder sie in irgendeiner Weise nicht richtig funktioniert.
- Ziehen Sie den Netzstecker der Heißluftfritteuse, wenn sie nicht benutzt wird und bevor Sie sie reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Verwenden Sie kein nicht autorisiertes Zubehör oder Zubehör von Drittanbietern, da dieses Verletzungen oder Schäden verursachen kann.
- Vermeiden Sie die Reinigung mit Metallschwämmen – Metallsplitter können sich lösen und einen Stromschlag verursachen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

Elektrische Sicherheit

- Stellen Sie vor dem Einstecken sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer örtlichen Stromversorgung übereinstimmt.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht mehr und lassen Sie es von einem Fachmann austauschen.
- Betreiben Sie die Heißluftfritteuse niemals mit einem beschädigten Stecker oder Kabel, nach einer Fehlfunktion oder nachdem sie heruntergefallen oder beschädigt wurde.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen. Dies kann die Heißluftfritteuse beschädigen oder einen Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Decken Sie die Heißluftfritteuse während des Betriebs nicht ab.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse niemals auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien, Hochdruckbehältern oder Kochfeldern (Gas, Elektro, Keramik oder Induktion).
- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse in einem gut belüfteten Raum und entfernt von Vorhängen, Schränken, Wandverkleidungen, Kleidung oder anderen brennbaren Materialien aufgestellt ist.

Während des Gebrauchs

- Die Heißluftfritteuse gart ausschließlich mit Heißluft. Füllen Sie den Korb niemals mit Öl oder Fett.
- Verwenden Sie während des Garvorgangs immer den Korb.
- Geben Sie keine übergroßen Lebensmittel, Metallutensilien oder ungeeignete Behälter in die Heißluftfritteuse.

- Vermeiden Sie die Verwendung von Papier, Pappe, nicht hitzebeständigem Kunststoff oder ähnlichen Materialien. Hitzebeständiges Backpapier oder Alufolie können verwendet werden, wenn sich Lebensmittel darauf befinden.
- Legen Sie Backpapier oder Alufolie niemals ohne Lebensmittel in die Heißluftfritteuse, da der Luftstrom dazu führen kann, dass es mit dem Heizelement in Berührung kommt.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse von brennbaren Materialien wie Vorhängen und Tischdecken fern. Verwenden Sie sie nur auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Sollten Sie während des Gebrauchs dunklen Rauch bemerken, schalten Sie die Heißluftfritteuse sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Korb entnehmen.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Sicherheitshinweise für Kabel und Stecker

- Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, sich in einem längeren Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern.
- Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn man vorsichtig damit umgeht.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels gilt:

  a) Die Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der Nennleistung des Geräts entsprechen.

  b) Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt und von Kindern gezogen werden kann oder als Stolperfalle dient.

EUROPÄISCHER ELEKTROSTECKDOSEN

Das Gerät verfügt über einen europäischen Stecker mit zwei runden Stiften. Um Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr zu vermeiden, stecken Sie es immer in eine geeignete Steckdose und verwenden Sie keine beschädigten Steckdosen, Verlängerungskabel oder Adapter, die nicht für das Gerät geeignet sind.



EU-STECKER

Nach Gebrauch

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse nach Gebrauch sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Berühren Sie den Korb und die Innenflächen erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie Speisereste und Öl, sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist.
- Prüfen Sie das Heizelement auf Speisereste und reinigen Sie es gegebenenfalls vorsichtig.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um die noch warme Heißluftfritteuse.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Reinigen Sie den Korb mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (sofern spülmaschinengeeignet).

Elektromagnetische Felder (EMF)

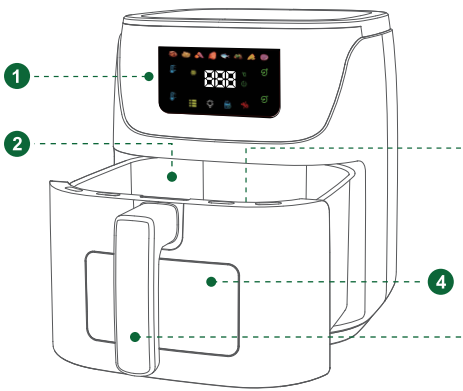
Diese Heißluftfritteuse erfüllt alle Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät nach aktuellem wissenschaftlichem Kenntnisstand sicher.

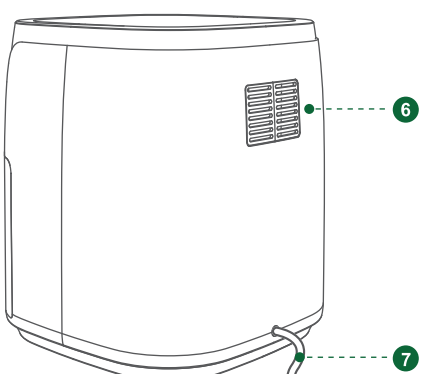
SAVE THESE INSTRUCTIONS — FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

02 LERNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNEN



HINWEIS:
Versuchen Sie nicht, den Deckel der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich nicht um einen Deckel.



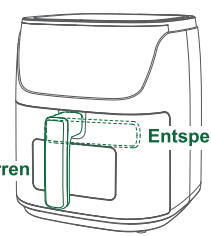


3



Legen Sie die Gemüseschale in den Korb.

5



1. Display & Bedienfeld
2. Korb
3. Gemüsefach
4. Sichtfenster
5. Korbgriff
6. Luftauslass
7. Netzkabel

Anzeige- und Bedienfeld

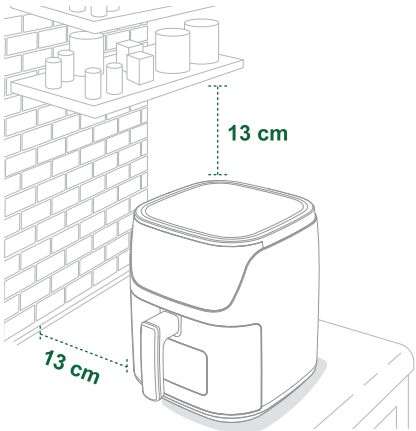


1. Voreingestellte Kochprogramme
2. Temperatur erhöhen
3. Kochvorgang gestartet
4. Temperatur senken
5. Voreinstellungstaste
6. Lampentaste
7. Temperatur-/Zeitanzeige
8. Kochstartzeit planen
9. Ein-/Ausschalter; Start/Pause
   - Einmal tippen, um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
   - Erneut tippen, um den Garvorgang zu starten.
   - Nochmals tippen, um den Garvorgang zu pausieren.
10. Timer-Anzeige
11. Temperaturanzeige
12. Garzeit verkürzen
13. Garzeit erhöhen

Spezifikationen

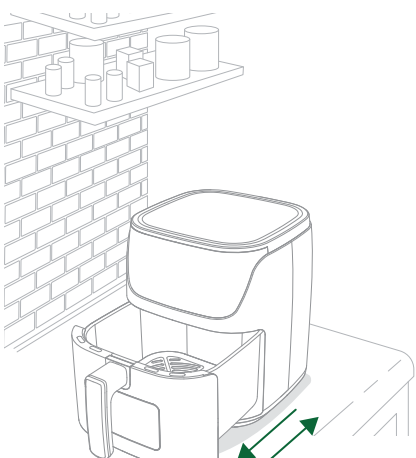
Stromversorgung	Wechselstrom 220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	1500 W
Außenabmessungen	29 × 29 × 33 cm

03 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von der Heißluftfritteuse, einschließlich aller Aufkleber.
2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Vermeiden Sie Bereiche, die durch Dampf beschädigt werden könnten, wie z. B. Schränke.

HINWEIS:
Lassen Sie vor, hinter und über der Heißluftfritteuse genügend Platz für eine gute Belüftung und ein einfaches Entnehmen des Korbs.



3. Ziehen Sie am Griff, um den Korb zu entnehmen.
4. Reinigen Sie den Korb und die Crisper-Schale entweder in der Spülmaschine oder mit einem weichen Schwamm.
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Handtuch.
6. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse ein.

04 VERWENDUNG IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

Vorheizen

Wir empfehlen, die Heißluftfritteuse vorzuheizen, bevor Sie Lebensmittel hineingeben, es sei denn, sie ist bereits heiß. Ohne Vorheizen gart das Essen nicht durch.

Vorheizen hilft außerdem, Restgerüche zu beseitigen, insbesondere bei der ersten Benutzung oder nach vorheriger Verwendung.

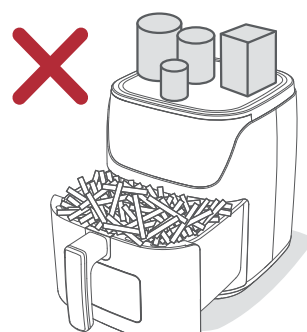
1. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und tippen Sie auf , um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
2. Stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und den Timer auf 5 Minuten ein (ohne Frittierkorb).
3. Tippen Sie auf , um den Vorheizvorgang zu starten.
4. Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, ist die Heißluftfritteuse einsatzbereit.

Heißluftfrittieren

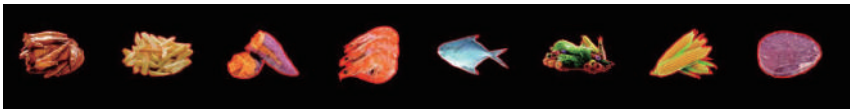
1. Nach dem Vorheizen den Korb herausnehmen, die Lebensmittel hineingeben und den Korb wieder in die Heißluftfritteuse einsetzen.

HINWEIS:

- Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse. Dies behindert den Luftstrom und führt zu schlechten Garergebnissen.
- Dies ist keine Fritteuse. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten. Durch die Zugabe einer kleinen Menge Öl wird Ihr Gargut jedoch knuspriger.
- Füllen Sie den Korb nicht zu voll, da dies zu ungleichmäßigem Garen führen kann.
- Der Korb ist nach dem Vorheizen heiß. Seien Sie beim Herausnehmen vorsichtig und achten Sie auf heißen Dampf.

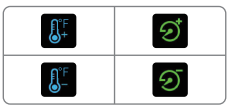


2. Tippen Sie auf , um einen voreingestellten Kochmodus auszuwählen.



3. (Optional) Tippen Sie auf , um die Startzeit des Garvorgangs festzulegen.

4. (Optional) Temperatur und Garzeit können individuell angepasst werden. Dies ist jederzeit während des Garvorgangs möglich.



5. (Optional) Tippen Sie auf , um die Lampe während des Garvorgangs ein- und auszuschalten.

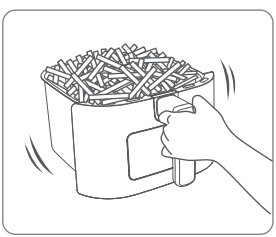
6. Beobachten Sie das Gargut durch das Sichtfenster. Sie können den Korb herausnehmen, um das Gargut während des Garvorgangs zu schütteln.

7. Sobald das Gargut gar ist, tippen Sie auf , um den Garvorgang zu unterbrechen. Nehmen Sie anschließend vorsichtig den Korb heraus und entnehmen Sie das Gargut.

8. Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Heißluftfritteuse.

Schütteln von Speisen

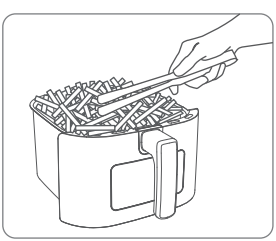
So geht's:



- Nehmen Sie während des Garvorgangs den Korb aus der Heißluftfritteuse und schütteln, vermischen oder wenden Sie die Speisen.

A. Zum Schütteln des Futters:

1. Halten Sie den Korb aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Oberfläche.
2. Schütteln Sie den Korb.



B. Falls der Korb zu schwer zum Schütteln ist und heiße Flüssigkeiten enthalten sind:

1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Unterlage.
2. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen zu vermengen oder zu wenden.

- Wenn Sie den Korb entnehmen, unterbricht die Heißluftfritteuse den Garvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis der Korb wieder eingesetzt ist.
- Sobald Sie den Korb wieder einsetzen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.
- Schütteln Sie die Heißluftfritteuse nicht länger als 30 Sekunden, da sie sonst abkühlen kann.

Was man schütteln sollte

- Kleine oder gestapelte Lebensmittel wie Pommes frites, Nuggets oder Gemüse sollten geschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Ohne Schütteln kann das Essen ungleichmäßig garen oder nicht knusprig werden.
- Bei größeren Stücken wie Steak oder Hähnchen hilft Wenden statt Schütteln, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Wann schütteln?

- Nach der Hälfte der Garzeit einmal schütteln oder wenden.
- Für extra Knusprigkeit bei Bedarf öfter schütteln.

Weitere Funktionen

Überhitzungsschutz

Sollte die interne Temperaturregelung ausfallen, aktiviert sich der Überhitzungsschutz und die Heißluftfritteuse schaltet sich ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker. Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten oder verstauen.

Stromversorgung

Betreiben Sie die Heißluftfritteuse an einer separaten Steckdose. Die Verwendung derselben Steckdose für andere Geräte kann die Leistung der Heißluftfritteuse beeinträchtigen.

Automatisches Fortsetzen des Garvorgangs

Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluftfritteuse den Garvorgang automatisch. Das Display schaltet sich aus Sicherheitsgründen kurzzeitig aus.

Sobald Sie den Korb wieder einsetzen, setzt die Heißluftfritteuse den Garvorgang automatisch anhand Ihrer vorherigen Einstellungen fort.

Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse schaltet sich nach dem Garvorgang automatisch ab. Sie können sie auch manuell ausschalten. Nach dem Abschalten bleibt sie noch kurz aktiv, um leise und sicher abzukühlen.

05 REINIGUNG & WARTUNG

Reinigung

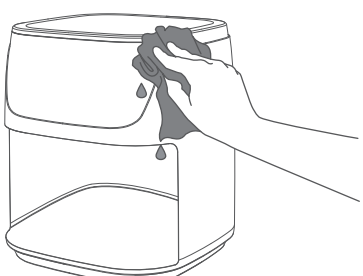
HINWEIS:

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse vor jeder Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker, um Brandgefahr, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Korb und den Innenraum nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie Korb, Gemüsefach und Innenraum der Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Korb, Gemüsefach und Innenraum des Geräts sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

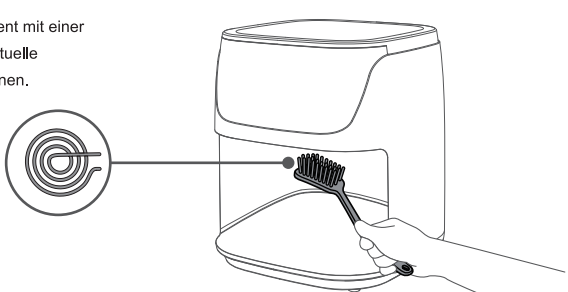
1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie sie vor der Reinigung vollständig abkühlen. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, um das Abkühlen zu beschleunigen.
2. Entsorgen Sie ausgetretenes Fett oder Öl aus dem Frittierkorb.
3. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS:

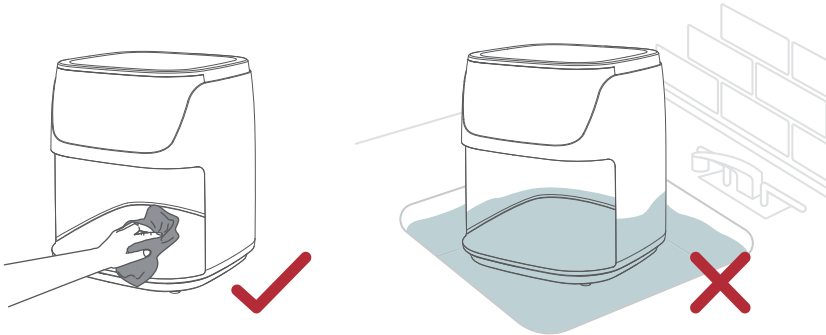
Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld zurückbleibt. Trocknen Sie das Bedienfeld nach der Reinigung mit einem Tuch ab.



4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.



5. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein.

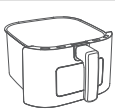


6. Der Korb ist spülmaschinenfest. Alternativ können Sie ihn mit heißem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen. Bei Bedarf einweichen. Bei hartnäckigem Fett:

   a) 2 EL (30 ml) Backpulver mit 1 EL (15 ml) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer Paste verrühren.

   b) Die Paste mit einem Schwamm auf den Korb auftragen und sanft schrubben. 15 Minuten einwirken lassen, dann abspülen.

   c) Den Korb vor dem nächsten Gebrauch mit Wasser ausspülen.

			
	✓	✓	✗

Aufbewahrung

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Aufbewahrung vom Stromnetz getrennt, sauber und vollständig trocken ist.
- Setzen Sie nach dem Trocknen den Frittierkorb und die Gemüseschale wieder in die Heißluftfritteuse ein, damit alles beisammen bleibt.
- Wickeln Sie das Netzkabel vorsichtig auf und sichern Sie es, um ein Verheddern oder Beschädigen zu vermeiden.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse auf einer ebenen, stabilen und trockenen Fläche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lagern Sie sie an einem sauberen, trockenen und gut belüfteten Ort.

06 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Die Heißluftfritteuse ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie die Heißluftfritteuse an.
	Der Korb ist nicht richtig in die Heißluftfritteuse eingesetzt.	Schieben Sie den Korb vorsichtig in die Heißluftfritteuse.
Die Zutaten sind nicht gar geworden.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Geben Sie kleinere Mengen der Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Kochtemperatur erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Garzeit.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.
Die Lebensmittel werden nach dem Frittieren mit Heißluft nicht knusprig.	Das Essen ist ölfrei.	Um die Knusprigkeit zu erhöhen, können Sie etwas Öl aufsprühen oder aufpinseln.
Der Korb lässt sich nicht richtig in die Heißluftfritteuse schieben.	Der Korb ist überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten, um bessere Kochergebnisse zu erzielen.
Aus der Heißluftfritteuse steigt weißer Rauch auf.	Verwenden Sie es zum ersten Mal.	Beim ersten Gebrauch kann die Heißluftfritteuse etwas weißen Rauch erzeugen. Das ist normal.
	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten in der Heißluftfritteuse läuft eine größere Menge Öl in den Korb. Dabei entsteht weißer Rauch, und der Korb kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Endergebnis.
	Im Korb befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch erhitztes Fett im Korb. Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich.
Aus der Heißluftfritteuse steigt dunkler Rauch auf.	Das Essen brennt an.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker Ihrer Heißluftfritteuse. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Korb herausnehmen.

Disposal of Electrical and Electronic Equipment



The crossed-out garbage can means that you are legally obliged to dispose of these devices separately from unsorted municipal waste. Disposal via the residual waste bin or the yellow bin is prohibited. If the products contain batteries or rechargeable batteries that are not permanently installed, they must be removed before disposal and disposed of separately as a battery.

Options for Returning Old Devices (EAR)

Owners of old devices can hand them over within the scope of the options for returning or collecting old devices that have been set up and made available by public waste disposal authorities, so that proper disposal of the old devices is ensured.

Data Protection

We would like to point out to all end users of waste electrical and electronic equipment that they are responsible for: deleting personal data on the old equipment itself to be disposed of.

CE WARNING

This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

Declaration of Conformity

To obtain the full text of the EU Declaration of Conformity, please contact our support team.

Manufacturer: Ningbo Anzhi Electric Appliance Co., Ltd.

Address: No.505, Shengzhao Road, Zhaoshisanfang Village, Guanhaiwei Town, Cixi, Ningbo

E-mail: info@patbrela-online.com

EC REP

EC REP SERVICES SL
Add: Calle Gran Via 49, 7 DCH. Madrid 28013 Spain
E-mail: ecrepservice@hotmail.com
Contact: EC REP SERVICES SL
Tel: +34 910563102

YC-702KD_V2

Made in China