



FR3508N FRIGGITRICE AD ARIA

AIR FRYER



CARATTERISTICHE TECNICHE:

220-240V~ 50-60Hz 1500W



Prima di usare il prodotto, leggere attentamente questo manuale di istruzioni e seguire le precauzioni, le misure di sicurezza, le avvertenze e le istruzioni per l'uso che contiene. Conservarlo correttamente per esigenze future.

Introduzione al prodotto

Gentile cliente, la sua nuova friggitrice ad aria le permetterà di preparare i suoi piatti e snack preferiti in modo più sano. Questo prodotto utilizza aria calda abbinata a una rapida circolazione dell'aria, permettendo così la preparazione di piatti gustosi in modo sano, facile e veloce. Gli ingredienti vengono scaldati tutti contemporaneamente, e spesso non serve nemmeno aggiungere olio.

Indicazioni importanti

Prima di usare l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale di istruzioni. Conservarlo per esigenze future.

Pericolo

- L'apparecchio contiene componenti elettrici e resistenze. Non immergerlo in acqua e non lavarlo sotto l'acqua corrente.
- Non far entrare al suo interno acqua o altro liquido. Pericolo di scossa elettrica.
- Mettere sempre gli ingredienti nel cestello, onde evitare che entrino in contatto con le resistenze.
- Mentre il prodotto è in funzione, non coprire le prese d'aria in ingresso e in uscita.
- Non versare olio nel cestello. Pericolo di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertenze

- L'uso di questo apparecchio non è indicato per persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che ricevano supervisione o indicazioni da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, controllare che la tensione indicata sul prodotto sia compatibile con quella dell'impianto domestico.
- Non usare il prodotto se la spina, il cavo di alimentazione o il prodotto stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio assistenza o da un professionista.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere svolte o supervisionate da bambini di età inferiore a 8 anni.
- Quando il prodotto è collegato all'alimentazione di corrente o si sta raffreddando, tenerlo, insieme al cavo di alimentazione, fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.
- Non collegare la spina alla presa di corrente o maneggiare il pannello dei comandi con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di corrente dotate di messa a terra e assicurarsi sempre che la spina sia collegata correttamente alla presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio a timer esterni, onde evitare pericoli.
- Non posizionarlo sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie o tende.
- Non posizionarlo contro pareti o altre superfici. Tenere almeno 10 cm liberi sul retro, sui lati e sopra il prodotto. Non appoggiare oggetti di alcun tipo sulla sua superficie.
- Usarlo esclusivamente per gli scopi descritti in questo manuale.
- Prendersi cura del prodotto.
- Durante la frittura ad aria, dalle prese d'aria fuoriesce vapore molto caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza. Fare attenzione al vapore e al calore anche quando si estrae il cestello.

- Durante l'uso, le superfici esterne del prodotto possono diventare molto calde.
- Se il prodotto emette fumo nero, scollegare subito la spina dalla presa di corrente. Aspettare che il fumo si disperda e solo a questo punto estrarre il cestello.

Nota:

- Posizionare il prodotto su una superficie orizzontale, omogenea e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per il normale uso domestico. Non è destinato all'uso nelle seguenti situazioni: da parte del personale in negozi, uffici, agriturismi e altri ambienti di lavoro; da parte dei clienti all'interno di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene usato in modo scorretto, per scopi professionali o semi-professionali o senza seguire le istruzioni contenute in questo manuale, la garanzia perde validità. In questo caso, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.
- Dopo l'uso, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.
- Assicursi che, una volta fritti, gli alimenti risultino dorati, non neri o marroni. Eliminare le parti bruciate.
- Questo prodotto è dotato di un micro interruttore interno. Se il cestello viene estratto mentre la friggitrice è in funzione, questa si spegne automaticamente.

Dispositivo anti-surriscaldamento

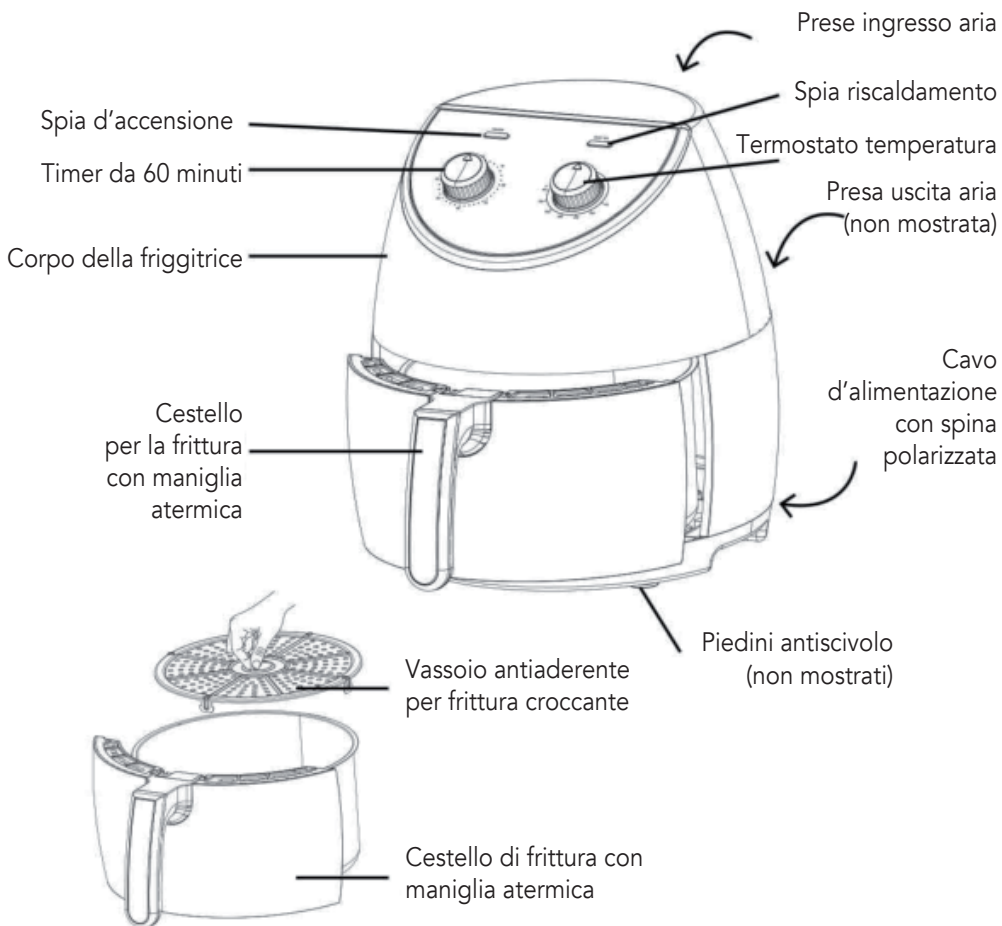
Questo prodotto è dotato di un sistema di protezione contro il surriscaldamento. Se il sistema interno di controllo della temperatura non funziona, il sistema anti-surriscaldamento si attiva immediatamente, impedendo l'utilizzo dell'apparecchio. In questo caso, scollegare subito la spina dalla presa di corrente.

Spegnimento automatico

La friggitrice è dotata di un timer. Allo scadere del tempo preimpostato, si sente un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnerlo manualmente, ruotare la manopola del timer in senso antiorario, portandola su 0.

Nota: il prodotto può spegnersi automaticamente anche in caso di utilizzo prolungato (con timer ancora in funzione).

Manuale d'istruzioni FR3508N FRIGGITRICE AD ARIA



Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e l'accessorio per tostare con acqua e detersivo liquido per i piatti, usando sempre spugne non abrasive.

Nota: queste parti si possono anche lavare in lavastoviglie.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Nota: questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non versare olio o altri grassi nel cestello.

Preparazione all'uso

1. Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale, piana e stabile, che sia anche resistente al calore.

2. Posizionare correttamente l'accessorio per tostare nel cestello.

4. Inserire correttamente il cestello nella friggitrice.

Nota: se il cestello non viene inserito correttamente, la friggitrice non entra in funzione!

5. Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.

- Non versare olio o altri liquidi nel cestello.
- Non appoggiare oggetti di alcun tipo sulla friggitrice.
- Non inserire oggetti di alcun tipo nella presa d'aria laterale, onde evitare di ostruire il flusso d'aria, con conseguenze sull'effetto riscaldante dell'aria.

Usare la friggitrice ad aria

La friggitrice ad aria si può usare per cuocere svariati alimenti. Fare riferimento alla tabella del paragrafo "Regolazioni" e alle indicazioni riportate nell'ultima pagina.

Frittura ad aria

1. Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Estrarre con attenzione il cestello dalla friggitrice.
3. Inserire nel cestello gli alimenti da friggere.

Nota: non superare mai il livello massimo indicato nella tabella nel paragrafo "Regolazioni", onde evitare di influenzare negativamente il risultato finale.

3. Reinserire correttamente il cestello, altrimenti la friggitrice non entrerà in funzione.
4. Nota: subito dopo l'uso, non toccare il cestello, che diventa molto caldo. Per estrarlo, usare il manico.
5. Con la manopola della temperatura, selezionare quella desiderata. Per stabilire quella più adatta, vedere il paragrafo "Regolazioni".
6. Stabilire il tempo di cottura necessario per gli alimenti da friggere (vedere il paragrafo "Regolazioni").
7. Per accendere la friggitrice, ruotare la manopola del timer selezionando il tempo di cottura necessario.

Quando la friggitrice è fredda, aggiungere 3 minuti.

Nota: è anche possibile far preriscaldare la friggitrice senza alimenti al suo interno. In questo caso, ruotare la manopola del timer di poco oltre i 3 minuti e aspettare che la spia relativa al riscaldamento si spenga (dopo circa 3 minuti). A questo punto, riempire il cestello e selezionare il tempo necessario per la preparazione.

- a. A questo punto, la spia relativa all'accensione e quella del preriscaldamento si accendono.
 - b. Il timer inizia il conto alla rovescia per il tempo di preparazione selezionato.
 - c. Durante il procedimento di frittura ad aria, la spia del riscaldamento si accende e si spegne ciclicamente, a indicare che la resistenza si accende e si spegne per mantenere la temperatura selezionata.
 - d. L'olio in eccesso che fuoriesce dagli alimenti viene raccolto sul fondo del cestello.
8. Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà cottura (vedere il paragrafo "Regolazioni"). Per farlo, estrarre il cestello dalla friggitrice usando il manico e scuoterlo, quindi reinserirlo.

Suggerimento: regolando il timer per metà preparazione, il segnale acustico avviserà quando è il momento di mescolare gli alimenti. In questo caso, una volta effettuata questa operazione sarà necessario reimpostare il timer per il tempo rimanente.

Suggerimento: regolando il timer per il tempo totale, il segnale acustico

suonerà solo a tempo scaduto. Durante la cottura, è possibile estrarre il cestello della friggitrice in qualunque momento, per controllare il livello di cottura. Quando il cestello viene estratto, l'alimentazione di corrente si interrompe, per poi riattivarsi automaticamente quando il cestello viene richiuso (in questo caso, il timer prosegue con il conto alla rovescia).

9. Quando si sente il segnale acustico, significa che il tempo di preparazione selezionato è scaduto. Estrarre il cestello dalla friggitrice e appoggiarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: è anche possibile spegnere manualmente la friggitrice. Per farlo, è sufficiente portare la manopola della temperatura su 0.

10. Controllare che gli alimenti siano pronti. Se non lo sono ancora, è sufficiente reinserire il cestello nella friggitrice e regolare il timer per qualche altro minuto.

11. Non capovolgere il cestello prima di rimuoverlo. In questo caso, l'eventuale olio in eccesso che si è andato a raccogliere sul fondo del cestello fuoriuscirebbe, andandosi a depositare sugli alimenti.

Dopo la frittura ad aria, il cestello e gli alimenti sono molto caldi. A seconda del tipo di alimento, potrebbe esserci anche una fuoriuscita di vapore.

12. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

Suggerimento: in caso di ingredienti grandi o delicati, estrarli dal cestello con una pinza.

13. Quando tutti gli alimenti sono stati tolti dal cestello, la friggitrice è subito pronta per prepararne altri.

Regolazioni

La tabella riportata sotto aiuta a selezionare le regolazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Nota: tenere a mente che queste regolazioni rappresentano solo un riferimento. Dato che gli alimenti possono essere di diversa origine, forma e marchio, non è possibile garantire che si tratti delle regolazioni migliori per gli alimenti da friggere nei singoli casi.

Estrarre brevemente il cestello dalla friggitrice durante la frittura ad aria crea poco disturbo al procedimento. La tecnologia Rapid Air, infatti, riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio

Suggerimenti

- Gli alimenti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione inferiore rispetto a quelli di dimensioni maggiori.
- Una quantità maggiore di alimenti richiede un tempo di preparazione solo leggermente più lungo. Una quantità di alimenti più piccola richiede un tempo di preparazione solo leggermente inferiore.
- Mescolare gli alimenti più piccoli a metà preparazione permette di ottimizzare il risultato finale e può contribuire a evitare di ottenere alimenti fritti in modo non uniforme.
- Per un risultato croccante, è possibile spennellare le patate fresche con poco olio. L'importante è friggerle entro pochi minuti dal momento in cui l'olio è stato aggiunto.
- Non usare la friggitrice ad aria per alimenti estremamente grassi, ad esempio salsicce.
- I salatini che si possono preparare in forno sono adatti anche a essere fritti ad aria.
- La quantità ottimale per la preparazione di patatine croccanti è di 500 g.
- Usare pasta già pronta per preparare salatini ripieni in modo facile e veloce. Inoltre, la pasta già pronta richiede un tempo di preparazione inferiore rispetto a quella fatta in casa.
- Se si preparano torte dolci o salate, o se si cucinano ingredienti delicati o ripieni, inserire un recipiente adatto nel cestello della friggitrice.
- La friggitrice ad aria si può anche usare per riscaldare gli alimenti. È sufficiente selezionare una temperatura di 150 °C e regolare il timer su circa 10 minuti.

Manuale d'istruzioni FR3508N FRIGGITRICE AD ARIA

	Quantità minima e massima (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Mescolare	Altre informazioni
Patate e patatine					
Patatine surgelate sottili	300-500	9-16	200	Sì	
Patatine surgelate spesse	300-500	11-20	200	Sì	
Patatine fatte in casa (8 x 8 mm)	300-500	16-10	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a spicchi fatte in casa	300-800	18-22	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a cubetti fatte in casa	300-800	12-18	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Rosti	250	15-18	180	Sì	
Crema di patate	500	15-18	200	Sì	
Carne rossa e bianca					
Bistecca di manzo	100-500	10-18	180		
Bracioline di maiale	100-500	10-18	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsiccia in crosta	100-500	13-15	200		
Fusi di pollo	100-500	18-25	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Salatini					
Involtoni primavera	100-500	8-12	180	Sì	
Crocchette di pollo surgelate	100-500	12-18	180	Sì	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-15	160		
Verdure ripiene	100-400	6-10	160		
Prodotti da forno					
Plumcake	100-300	18-25	160		

Torte salate	100-300	18-25	160		
Muffin	100-300	15-18	160		
Dessert	100-300	18-25	160		

Nota: se la friggitrice è fredda, prima di iniziare a friggere aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione.

Preparare patatine fatte in casa

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di usare patatine precotte (surgelate). Se si desidera preparare patatine fatte in casa, seguire questi passaggi.

1. Pelare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Immergere i bastoncini in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, quindi scolarli e asciugarli con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino d'olio in una ciotola, aggiungere i bastoncini di patata e mescolare fino a condirli bene.
4. Togliere i bastoncini di patata dalla ciotola usando le dita o un utensile da cucina, in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola, e trasferirli nel cestello della friggitrice.

Note: non versare tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola inclinando la ciotola, onde evitare che l'olio vada a depositarsi sul fondo del cestello della friggitrice.

5. Friggere le patatine seguendo le istruzioni riportate nella tabella.

Pulizia

Pulire la friggitrice subito dopo ogni utilizzo.

La superficie dell'accessorio per tostare e del cestello è rivestita da uno strato antiaderente. Non usare utensili in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, onde evitare di danneggiarlo.

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare la friggitrice.

Nota: per far sì che la friggitrice si raffreddi più rapidamente, estrarre il cestello.

2. Pulire la superficie esterna con un panno umido.
3. Pulire l'accessorio per tostare e il cestello con acqua calda, detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
Per rimuovere lo sporco difficile, usare un po' di sgrassatore.

Nota: l'accessorio per tostare e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: se lo sporco rimane attaccato al cestello o all'accessorio per tostare, riempire il cestello con acqua calda e detersivo per i piatti. Inserire l'accessorio per tostare nel cestello e lasciarli entrambi a mollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno della friggitrice con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire la resistenza con una spazzola, in modo da rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente la friggitrice.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Riporre la friggitrice in un luogo pulito e asciutto.

Tipi di guasto e metodi per gestirli

Problema	Probabile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	La spina non è collegata alla presa di corrente.	Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato regolato il timer.	Con la manopola del timer, selezionare il tempo di preparazione richiesto. La friggitrice si accende.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella friggitrice.	Inserirlo completamente nella friggitrice.
	Si è attivato il dispositivo anti-surriscaldamento.	Rivolgersi a un professionista per resettare il dispositivo interno anti-surriscaldamento.
Gli alimenti fritti nella friggitrice ad aria non sono pronti.	Il cestello è troppo pieno.	Inserire nel cestello una quantità inferiore di alimenti per volta. In questo modo si ottiene una frittura più omogenea.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Regolare la manopola selezionando la temperatura desiderata (vedere il paragrafo "Regolazioni").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Con la manopola del timer, selezionare il tempo di preparazione desiderato (vedere il paragrafo "Regolazioni").
Gli alimenti risultano fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli alimenti che si trovano completamente o in parte sopra altri (ad esempio le patatine) devono essere mescolati a metà cottura (vedere il paragrafo "Regolazioni").
Dopo la frittura, i salatini non sono croccanti.	Si è scelta una tipologia di salatini da preparare in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere una maggiore croccantezza, scegliere prodotti adatti alla cottura in forno oppure spennellarli leggermente con dell'olio.
Il cestello non scorre correttamente nella friggitrice.	Il cestello è troppo pieno.	Non riempire eccessivamente il cestello. Fare riferimento al paragrafo "Regolazioni".

Dalla friggitrice fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno friggendo alimenti ad alto contenuto di grassi.	Quando si friggono ad aria alimenti grassi, nel cestello si accumulano molti residui. Il grasso produce fumo bianco e la friggitrice può risultare più calda del normale. Non ci sono però conseguenze sul risultato finale.
	Nella friggitrice sono rimasti residui di grasso dal precedente utilizzo.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nel cestello della friggitrice, che deve essere pulito adeguatamente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche non risultano fritte in modo omogeneo.	Prima di essere fritte non sono state lasciate a mollo correttamente.	Mettere a mollo i bastoncini di patata in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, quindi scolarli e asciugarli con della carta da cucina.
	Non si è scelto il tipo di patata giusto.	Usare patate fresche che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fresche non risultano croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presente al loro interno.	Prima di condire le patatine con l'olio, assicurarsi di averle asciugate correttamente.
		Per ottenere una maggiore croccantezza, tagliare le patate in modo da ottenere bastoncini più sottili.
		Per ottenere una maggiore croccantezza, aggiungere poco olio.

TECHNICAL FEATURES:

220-240V~ 50-60Hz 1500W



Before using this product, please read this instruction manual carefully and follow the precautions, safety measures, warnings and operating instructions, and keep it properly for future reference.

Introduction to the air fryer

our new air fryer will help you cook your favorite ingredients and snacks in a healthier way. This air fryer USES hot air combined with high-speed air circulation (fast hot air).

It is convenient for you to cook all kinds of delicious food in a healthy, fast and easy way. It will heat your ingredients all at once, so for most ingredients there is no need to add oil at all

Matters needing attention

Before using this product, please read this instruction carefully and keep it properly for future reference.

Dangerous

- Do not immerse the housing in water or wash it under the faucet, as the housing contains electrical elements and heating elements.
- Do not allow water or other liquids into the product to prevent electric shock.
- Always place the ingredients in a frying basket to avoid contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet while the product is working.
- Do not pour oil into the frying basket as it may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the product while it is working.

Warning

- this product is not suitable for children and people who are physically unsound, have sensory or mental disorders or lack relevant experience and knowledge, unless someone has instructed them how to use this product safely and supervised them to master the safe use methods.
- Before connecting the product to the power supply, please check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage.
- Do not use this product if the plug, power cord or product itself is damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional person from the manufacturer, its maintenance department or similar department to avoid danger.
- Children should be taken care of to ensure they do not play with the product. Cleaning and maintenance should not be performed or supervised by children under 8 years of age.
- When the product is energized or cooling, place the product and its power cord out of reach of children under 8 years old.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not insert product plug or operation control panel with wet hand.
- The product must be plugged into a grounded socket and be sure it is plugged in properly.
- Do not connect this product to external timer to avoid danger.
- Do not place products on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
- Do not place the product against a wall or against other products. At least 10 cm of free space shall be left at the back, sides and top of the product. Do not place anything above the product.
- Do not use this product for any purpose other than those described in this manual.
- The product must be taken care of.
- During frying with hot air, hot steam is released from the air outlets. Keep hands and face at a safe distance from steam and air outlets. Also watch for hot steam and heat when removing the basket from the product.

- When using a product, its contactable surface may become very hot.
- If the product emits black smoke, unplug it immediately. Wait for the product to stop smoking before removing the basket from the product.

Note:

- Place the product on a level, smooth, firm surface.
- This product is only for normal household use. It shall not be used in the staff canteen of shops, offices, farms or other working environments. Nor shall it be used by guests in hotels, motels, bed-and-breakfasts and other accommodation Settings.
- If this product is improperly used, used for professional or semi-professional purposes, or not used in accordance with the instructions in this user manual, the warranty will be invalid and we shall not be responsible for such damage.
- Be sure to unplug the product after use.
- Allow the product to cool for about 30 minutes before handling or cleaning it.
- Make sure the ingredients in this product are golden, not black or brown. Burnt parts should be discarded.
- This product contains a micro switch inside. If the frying basket is taken out during use, the machine will automatically turn off the power.

Overheating protection

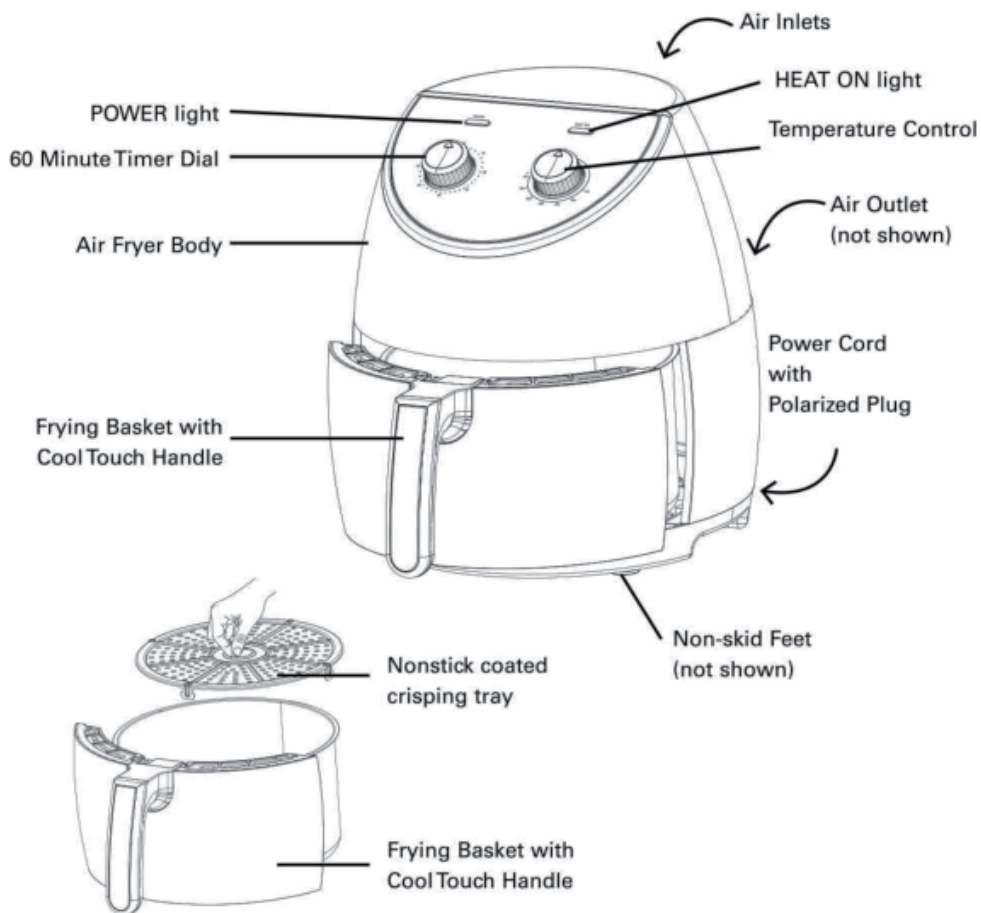
This product is equipped with overheat protection system. If the internal temperature control system fails, the overheat protection system will automatically open, and the product cannot be used at any time. Unplug it first.

Automatically shut down

This product is equipped with timer. When the timer counts down to 0, the product will ring and turn off automatically. To turn off the product manually, turn the timer knob counterclockwise to

Note: the product can also be turned off automatically (but the timer is still counting down) if the fryer is drawn out in use.

Instruction Manual FR3508N AIR FRYER



Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove stickers or labels from products.
3. Thoroughly clean frying baskets and crisping tray with hot water, detergent, and nonabrasive sponges.

Note: you can also use the dishwasher to clean these components.

4. Wipe the inside and outside of the product with a damp cloth.

Note: this air fryer is heated with hot air. Do not pour oil or grease into frying basket.

Used to prepare

1. Place the product on a firm, level and flat surface.
Do not place the product on a heat-resistant surface.

2. Place the crisping tray correctly in the basket.

4. Push the basket into the product correctly.

Note: the basket must be properly pushed into the product, otherwise the product will not work!

5. Plug the wire into a grounded wall socket.

- Do not pour oil or other liquid into the frying basket.
- Do not place anything above the product.
- Do not place anything in the side air inlet. This will block the airflow and affect the heating effect of hot air.

Use this product

The air fryer can be used to cook many ingredients. Please refer to the Settings table and the usage chart on the last page.

Hot air is Fried

1. Insert the plug into a grounded power socket.
2. Carefully pull the basket from the air fryer.
3. Place the ingredients in the frying basket.

Note: do not put too much or more than the amount shown in the table below (see "Settings" in this chapter), as this may affect the final frying quality

3. Slide the basket back into the air fryer. The basket must be pushed into

the product properly or the product will not work.

4. **Note:** do not touch the basket for a short time after use, as it is very hot. You have to hold the handle to move the basket.
5. Adjust the temperature control knob to the desired temperature. Please refer to the Settings section of this chapter to determine the appropriate temperature.
6. Determine the time required to cook the ingredients (see the "setup" section of this chapter).
7. To open the product, adjust the timer knob to the required cooking time. If the product starts cold, the cooking time should be increased by 3 minutes. Note: you can preheat the product without adding ingredients if necessary. At this time, adjust the timer knob to more than 3 minutes, and then wait for the heating indicator to go out (about 3 minutes later). Then put in the frying basket and adjust the timer knob to the required cooking time.
 - a. At this point, the power and heating lights will be on.
 - b. The timer will count down from the set cooking time.
 - c. In the process of hot air frying, the heating indicator will be on and off. This means that the heating element is constantly on and off to maintain the set temperature.
 - d. Excess oil will be collected at the bottom of the frying basket.
8. Some ingredients need to be turned in the middle of the cooking process (see the "Settings" section of this chapter). To turn the ingredients, hold the handle and pull the basket out of the product before turning. Then slide the basket back into the air fryer.

Note: do not press the detachable button in the process of turning.
remove this sentence, our model is single basket air fryer.

Tip: to reduce weight, you can remove the basket from the barrel so that only the basket can be flipped. To remove the basket, remove the basket from the product, place it on a heat-resistant surface, and press the detach button. remove this sentence, our model is single basket air fryer.

Tip: if you set the timer to half the cooking time, you will hear the timer ring when you need to turn the ingredients. However, this means that you must set the timer again for the remaining cooking time after flipping.

Tip: if you set the timer to all the cooking time, the bell will not ring until the set cooking time is completed. You can draw out the frying basket at any time during the cooking process to check whether the food is satisfactory. The power will automatically turn off when the frying basket is drawn out and automatically turn on when it is pushed forward.(in this case, the timer is always counting down)

9. When the timer rings, the set cooking time is reached. Pull the basket out of the product and place it on a heat-resistant surface.

Note: you can also turn off the product manually. To do this, turn the temperature control knob to 0 or the time control knob to 0.

10. Check to see if the ingredients have been cooked. If the ingredients still need to be cooked, simply slide the basket back into the product and set the timer for a few more minutes.

11. To pour smaller items (e.g. French fries), press the detach button (1) and lift the basket out of the frying pan. remove this sentence, our model is single basket air fryer

Do not turn the frying basket upside down before removing, as this will leak excess oil collected at the bottom of the basket onto the ingredients. After frying with hot air, the basket and ingredients are still very hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the basket.

12. Pour all the ingredients into a bowl or dish.

Tip: to remove large or fragile ingredients, use tongs to remove them from the basket.

13. After one batch of ingredients has been cooked, the air fryer can start to cook the next batch of ingredients at any time.

Set up the air fryer

The following table will help you choose the basic Settings for the ingredients you want to cook. Note: remember that these Settings are for reference only. Due to the variety of sources, sizes, shapes and brands of ingredients, we cannot guarantee the best Settings for your ingredients.

Because the rapid air exchange technology immediately reheats the air inside the product, it can quickly pull the barrel out of the product when

frying with hot air, hardly affecting the cooking process.

Prompt

- Smaller ingredients take a little less time to cook than larger ones.
- When you have a lot of ingredients, you only need to increase the cooking time slightly. When you have a small amount of ingredients, you only need to shorten the cooking time slightly.
- Turning smaller ingredients in the middle of the cooking process can improve the final cooking effect and help to evenly fry the ingredients.
- Add a little oil to the fresh potatoes to make them crunchy. After filling, the ingredients should be left for a few minutes before being Fried in an air fryer.
- Do not cook highly oily ingredients such as sausages in an air fryer.
- Pastries that can be cooked in a oven can also be cooked in a deep fryer.
- To make crisp French fries, the best amount of ingredients is 500g.
- Pre-fermented dough can be used to make sandwich food quickly and easily. Pre-fermented dough takes less time to cook than homemade dough.
- If you are baking cakes or quiche, or if you are cooking fragile or filling ingredients, place a baking tray or pan into a frying basket in an air fryer.
- You can use an air fryer to reheat the ingredients. To reheat the ingredients, set the temperature to 150°C and cook for up to 10 minutes.

	Minimum - maximum amount of ingredients (g)	time (minutes)	The temperature (°C)	flip	Additional information
Potatoes and chips					
Fine frozen French fries	300–500	9–16	200	flip	
Thick frozen French fries	300–500	11–20	200	flip	
Homemade French fries (8 x 8 mm)	300–500	16–10	200	flip	Add 1/2 tablespoon oil
Homemade potato wedge	300–800	18–22	180	flip	Add 1/2 tablespoon oil
Homemade potato cubes	300–800	12–18	180	flip	Add 1/2 tablespoon oil
Potato cake	250	15–18	180	flip	
Cream of potato	500	15–18	200	flip	
Meat and poultry					
The steak	100–500	10–18	180		
Pork chops	100–500	10–18	180		
The hamburger	100–500	7–14	180		
Sausage rolls	100–500	13–15	200		
A chicken leg	100–500	18–25	180		
chicken	100–500	10–15	180		
Dim sum					
Spring rolls	100–500	8–12	180	flip	
Frozen chicken nuggets	100–500	12–18	180	flip	
Frozen fish fillet	100–400	6–15	160		

Frozen bread crumbs and cream pastries	100-400	5-8	160		
Stuffed vegetables	100-400	6-10	160		
baking					
The cake	100-300	18-25	160		
quiche	100-300	18-25	160		
muffin	100-300	15-18	160		
The dessert	100-300	18-25	160		

Note: if the air fryer is cold started, the cooking time should be increased by 3 minutes.

Homemade French fries

For best results, you are advised to use pre-baked fries (e.g. frozen fries). To make your own French fries, follow these steps.

1. Peel and cut the potatoes into small strips.
2. Soak the chips in a bowl for at least 30 minutes, then remove them and drain on kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, add potato chips and stir well, until all potatoes are evenly oiled.
4. Remove the chips from the bowl by hand or using a kitchen appliance, leaving excess oil in the bowl. Then pour the chips into the basket.

Note: do not pour all the chips from the bowl into the basket at once. This will prevent excess oil from remaining at the bottom of the bowl to the basket.

5. Fry the potato chips according to the instructions in this chapter.

Clean

Clean the product immediately after each use.

Crisping tray, Fried basket surface are covered with non - sticky coating.

Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials for cleaning, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the plug from the power socket and allow the product to cool.

Note: remove the fryer to allow the air fryer to cool more quickly.

2. Wipe the outside of the product with a damp cloth.
3. Wash crisping tray and baskets with hot water, detergent and non - abrasive sponges.

You can use an oil remover to wash away the remaining dirt.

Note: crisping tray drums and baskets can be washed in dishwasher.

Tip: if dirt sticks to the frying basket or crisping tray, add hot water to the frying basket and add some detergent. Put crisping tray to fry basket, and let crisping tray and fry basket bubble about 10 minutes.

4. Clean the interior of the product with hot water and non-abrasive sponges.
5. Clean the heating elements with a cleaning brush to remove any food residue.

Storage

1. Unplug the product and allow it to cool completely.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store in a clean, dry place.

Fault types and handling methods

The problem	Probable cause	The solution
The air fryer doesn't work	The power plug of the product is not plugged in	The power plug of the product is not plugged in
	You have not set the timer yet	Turn the timer knob to the required cooking time to turn on the power of the product
	The basket are not properly placed in the air fryer	Push the basket completely into the air fryer
	The overheat protection is on	Need a professional person to reset the internal overheating protection
The ingredients are undercooked	There are too many ingredients in the frying basket	Divide the ingredients into small batches and place them in a frying basket. Divide into small batches to make the frying more uniform.
	The setting temperature is too low	Adjust the temperature control knob to the desired temperature setting (see Settings in the use products chapter)
	The cooking time is too short	Adjust the timer knob to the required cooking time (see "Settings" in the "use products" section)
Ingredients are not evenly Fried in an air fryer	Some ingredients need to be turned in the middle of the cooking process.	If some ingredients are on top or overlap with others (such as French fries), they need to be turned in the middle of the cooking process. See the setup section in the use products chapter
A Fried heart from an air fryer is not crunchy	Your choice of fries should be cooked in a traditional fryer	Choose oven cookies or brush them with a little oil Increase its crispness
Unable to slide the skillet back into the product properly	There is too much food in the frying basket	Don't fill up the basket, refer to the "Settings" chart above
Remove this line, wrong, our model is single basket air fryer	The blast basket is not properly placed in the blast bucket	Push the basket into the barrel until you hear a click

White smoke comes out of the product.	You're cooking something with a high oil content	When you cook oily ingredients in an air fryer, a lot of soot seeps into the basket. The oil will produce a white fume and the frying basket may be hotter than normal. This does not affect the final effect of the product.
	The frying pan still has some grease from the last time it was used.	White smoke is produced when fat is heated in a frying basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh French fries are not Fried evenly in an air fryer.	You did not soak the potato chips properly before frying.	Soak the chips in a bowl for at least 30 minutes, then remove them and drain on kitchen paper.
	You are not using the right variety of potatoes.	Use fresh potatoes and make sure they don't fall apart when frying. Use fresh potatoes and make sure they don't fall apart when frying. remove this sentence, it's repeat..
French fries from an air fryer are not crisp.	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure to drain the chips properly before adding oil.
		Cut the potato chips thin to make them crisper.
		A little oil can also make it crunchy.



INFORMAZIONI AGLI UTENTI

ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014

“Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziati a seconda dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

GARANZIA

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino) solo per la parte motore. Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

La riparazione e/o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento (*), come anche operazioni di pulizia e manutenzione non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento! La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all'intervento di terzi.

(*): cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe, manopole, guarnizioni, timer, filtri ecc.

DOPO LA GARANZIA

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.



DCG SRL
Via G. Garibaldi 68 - 20861 Brugherio (MB)
MADE IN CHINA