

Imtron GmbH
 Media-Saturn-Strasse 1
 85053 Ingolstadt
 Germany
www.imtron.eu
www.ok-online.com
contact@imtron.eu

IM_OAF 41325 B_241007_V03



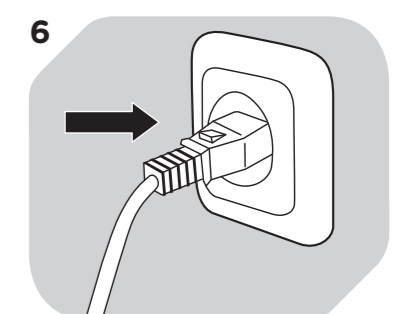
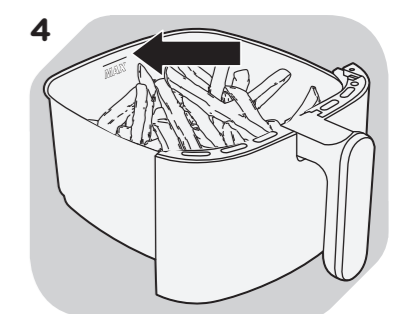
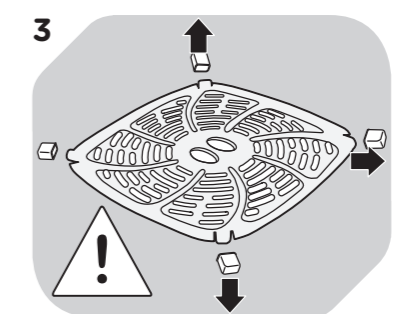
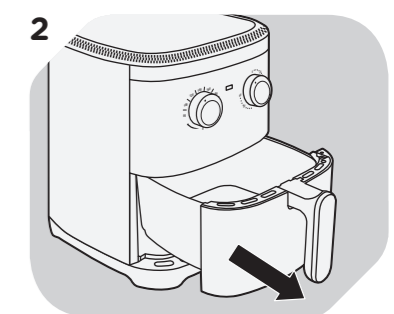
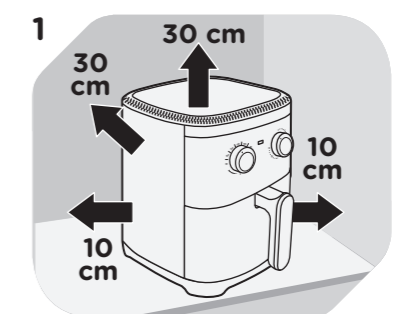
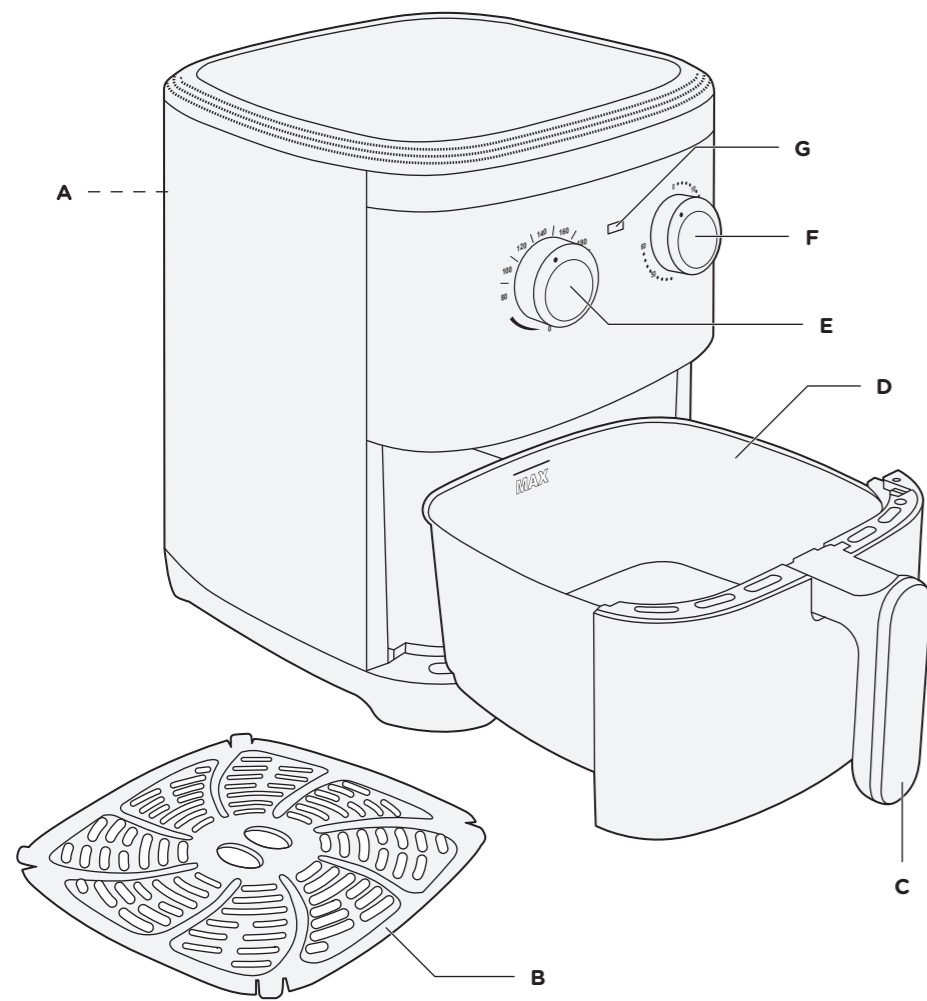
OAF 41325 B

HEISLUFTFRITTEUSE // AIR FRYER



DE GEBRAUCHSANWEISUNG	3	IT MANUALE DELL'UTENTE	48
EN USER MANUAL	12	NL GEBRUIKSAANWIJZING	57
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES	21	PL INSTRUKCJA OBSŁUGI	66
FR MODE D'EMPLOI	30	TR KULLANIM KILAVUZU	75
HU FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV	39		






HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von **ok.** entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteren Gebrauch auf.

Wichtige Sicherheitsanweisungen. BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.

-  **Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!** Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt.
- Das Produkt darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und dem Netzkabel fernzuhalten.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls diese beschädigt ist, darf das Produkt nicht mehr benutzt werden.
- Das Produkt muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.

9. Dieses Produkt ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z.B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.
10. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
11. Reinigen Sie das Produkt und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch.
12. Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.
13. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Produktes.
14. Heben Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie mit dem Produkt weiter.
15. Beachten Sie alle Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung.
16. Benutzen Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen führen.
17. Wenn Sie das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.
18. Die Verwendung von Zubehör und Produktteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen oder Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
19. Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
20. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
21. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
22. Versuchen Sie niemals das Produkt selbst zu reparieren. Geben Sie das Produkt zur Wartung und Reparatur an einen Fachhändler oder einen qualifizierten Kundendienst.
23. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produktes übereinstimmen.
24. Der Netzstecker dient als Trennvorrichtung. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
25. Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen.
26. Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken oder Kontakt mit scharfen Kanten.
27. Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Produkten, fern.

28. Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
29. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - wenn das Produkt nicht benutzt wird,
 - wenn Funktionsstörungen auftreten,
 - bevor Sie Zubehör anbringen / entfernen und
 - bevor Sie das Produkt reinigen.
30. Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Produktes beschädigt oder das Produkt heruntergefallen ist, darf das Produkt nicht benutzt werden, bis es von einem Fachmann überprüft worden ist.
31. Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
32. Schützen Sie das Produkt vor extremer Hitze und Kälte, direktem Sonnenlicht und Staub.
33. Um das Risiko von Feuer und elektrischem Schlag zu reduzieren, setzen Sie das Produkt weder Feuer (Kamin, Grill, Kerzen, Zigaretten, usw.) noch Wasser (Tropfwasser, Spritzwasser, Vasen, Wannen usw.) aus.
34. **Warnung!** Benutzen Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder starker Feuchtigkeit, z. B. in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbaden oder der Badewanne.
35. Das Produkt nur in gemäßigten Breitengraden verwenden. Vermeiden Sie tropische und besonders feuchte Klimaregionen.
36. Produkt vor jeglicher Nässe, d.h. auch Spritzwasser und Feuchtigkeit schützen.
37. Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den umgebenden Wänden bzw. Gegenständen müssen folgende Abstände eingehalten werden:
 - Seitlich : 10 cm
 - Hinten : 30 cm
 - Oben : 30 cm
38. Das Gerät darf nicht in Möbel eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
39. Die Standfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
40. Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und unempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
41. Das Produkt darf nicht mit leicht entzündlichem Material, z.B. Vorhängen, Textilien, Wandverkleidungen u.ä., in Berührung kommen oder damit zugedeckt werden. Achten Sie darauf, dass immer ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien eingehalten wird.
42. Keine Gegenstände in das Produkt einführen.
43. Dieses Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet.
44. Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohleherd usw.).
45. **Brandgefahr!** Lebensmittel können brennen. Seien Sie besonders vorsichtig bei Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt. Das Produkt daher nie unbeaufsichtigt lassen.
46. **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Produktes. Fassen Sie es nur am Handgriff bzw. am Display an. Seien Sie besonders beim Entnehmen von Speisen vorsichtig.
47. Teile des Produktes werden sehr heiß. Lassen Sie das Produkt ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
48. Berühren Sie nicht das Heizelement.
49. Öle und Fette können sich leicht entzünden. Fett oder Öl darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
50. **Wichtig!** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt in einem einwandfreien funktionsfähigen Zustand befindet. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn der Verdacht besteht, dass es defekt ist.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE BENUTZUNG

Das Produkt ist nur für das Zubereiten von Nahrungsmitteln gedacht. Jeglicher anderer Gebrauch kann zu Schäden am Produkt oder Verletzungen führen. Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder Verletzung von Personen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

BEDIENELEMENTE UND KOMPONENTEN

- A. Heißluftauslass
- B. Frittierrost
- C. Handgriff
- D. Frittierpfanne
- E. Temperaturregler
- F. Zeitschaltuhr
- G. Betriebskontrollleuchte

LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluftfritteuse
- 1 x Frittierpfanne inkl. Frittierrost
- 1 x Bedienungsanleitung

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie das Produkt und das Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Es empfiehlt sich die Originalverpackung für späteres Verstauen aufzubewahren. Möchten Sie die Originalverpackung entsorgen, so tun Sie dies nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle. Reinigen Sie das Produkt nach dem Auspacken; siehe Abschnitt **Reinigung und Pflege**.



Achtung

Entfernen Sie unbedingt die Transportschutzgummis vom Frittierrost. Beachten Sie dazu nachfolgende Kapitel. Werden die Transportschutzgummis vor der Benutzung nicht entfernt, kann es zu Feuer und Schäden am Gerät kommen.

Um Produktionsrückstände zu entfernen, nehmen Sie das Produkt für ca. 10 Minuten ohne Lebensmittel in Betrieb. Benutzen Sie dafür die max. Temperatureinstellung. Beachten Sie zur Einstellung das Kapitel **Bedienung**. Bitte sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, da es zur leichten Geruchsbildung und Rauchentwicklung kommen kann, was aber unbedenklich ist und nach kurzer Zeit verschwindet.

AUFSTELLUNG

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Unterlage. Beachten Sie den Abstand zur nächsten Steckdose.

Hinweis

Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände eingehalten werden:

Seitlich: 10 cm / Hinten: 30 cm / Oben: 30 cm



Achtung

Das Gerät darf nicht in Möbeln aufgestellt werden.

Das Aufstellen des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt. Beachten Sie, dass aus dem Heißluftauslass auf der Rückseite heiße Luft austritt. Halten Sie unbedingt die Mindestabstände ein und wärmeempfindliche Gegenstände fern.

BEDIENUNG

- 2 Ziehen Sie die Frittierpfanne am Handgriff aus dem Gerät.
- 3 Entfernen Sie die vier Transportschutzgummis vom Frittierrost und legen Sie den Frittierrost in die Frittierpfanne ein.



Achtung

Entfernen Sie unbedingt die Transportschutzgummis vom Frittierrost. Werden

die Transportschutzgummis vor der Benutzung nicht entfernt, kann es zu Feuer und Schäden am Gerät kommen.

- 4 Füllen Sie das Frittiergut in die Frittierpfanne, jedoch höchstens bis zur **MAX**-Markierung.
- 5 Setzen Sie die Frittierpfanne wieder in das Gerät. Achten Sie auf korrekten Sitz.
- 6 Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

- 7 Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur und mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Zeit ein, wie in nachfolgender Frittierabelle angegeben. Die Heißluftfritteuse wird dadurch eingeschaltet und die Betriebskontrollleuchte leuchtet. Die eingestellte Temperatur wird nach ca. 2 bis 3 Minuten erreicht. Die voreingestellte Zeit läuft ab. Ist die Zeit abgelaufen ertönt ein einmaliger Klingelton und das Gerät schaltet sich aus. Zum manuellen Ausschalten der Heißluftfritteuse drehen Sie die Zeitschaltuhr auf **0**.
- 8 Zur Entnahme des Frittiergutes ziehen Sie die Frittierpfanne am Handgriff aus dem Gerät. Achten Sie darauf die Frittierpfanne nur auf einer ebenen und hitzebeständigen Unterlage abzustellen.
- 9 Geben Sie das Frittiergut in eine geeignete Schüssel oder auf einen Teller. Benutzen Sie zum Entleeren der Frittierpfanne einen Holzspatel. Sind alle Teile abgekühlt reinigen Sie das Gerät wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.





Hinweis

Fett, das während des Frittiervorgangs aus den Lebensmitteln ausgetreten ist, sammelt sich unterhalb des Frittierrosts. Entnehmen Sie die Lebensmittel daher mit einem Holzspatel um zu verhindern, dass überschüssiges Fett beim Entleeren auf die Lebensmittel fließt.

FRITTIERTABELLE

Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Daten dienen als Richtwerte. Da sich Lebensmittel hinsichtlich ihrer Herkunft, Zusammensetzung, Größe und Form unterscheiden kann es zu Abweichungen in der tatsächlich benötigten Garzeit / -temperatur kommen. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass alle Speisen komplett durchgegart sind.

Kategorie	Lebensmittel	Menge / Gewicht	Temperatur	Zeit (Minuten)	Schütteln / rühren / wenden	Empfehlung
   Pommes Frites / Snacks / Pizza	Dünne Pommes Frites (gefroren)	300-350g	200°C	20-25	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Dicke Pommes Frites (gefroren)	300-350g	200°C	20-25	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Selbstgemachte dicke Pommes Frites (frisch)	300-350g	180°C	45-50	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Kroketten (gefroren)	300-350g	200°C	25	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Ofenkäse (frisch)	150-200g	200°C	20	nein	---
	Selbstgemachte dicke Süßkartoffelfritten (frisch)	300-350g	180°C	45-50	schütteln	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Fritten. Gut schütteln nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Backcamembert (frisch)	2 Stk.	200°C	10-12	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Pizzabaguette (gefroren)	1 Stk. (halbiert)	180°C	10-12	nein	---
	Piccolini (gefroren)	4 Stk.	180°C	10-12	nein	---
	Mini-Frühlingsrollen	300-350g	200°C	10-15	schütteln	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit gut schütteln

Kategorie	Lebensmittel	Menge / Gewicht	Temperatur	Zeit (Minuten)	Schütteln / rühren / wenden	Empfehlung
   Fleisch / Fisch	Marinierte Chicken Wings (gefroren)	300-350g	200°C	10-15	schütteln	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit gut schütteln
	Chicken Nuggets (gefroren)	350-400g	200°C	20-25	schütteln	Sprühen Sie vor dem Garen etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Chicken Nuggets. Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit gut schütteln
	Hähnchenkeulen (gefroren)	400-500g	200°C	40-50	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Hähnchenbrust (gefroren)	300-350g	200°C	20	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Currywurst (frisch)	200g	180°C	8-10	wenden	Die Wurst sollte vor dem Garen mehrmals angeritzt werden um Aufplatzen zu vermeiden.
	Cordon Bleu (gefroren)	150-200g	200°C	20	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Fischstäbchen (gefroren)	7-8 pcs.	180°C	10	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Paniertes Fischfilet (gefroren)	200g	180°C	20	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
 Frühstück/ Nachtisch	Kuchen (gefroren)	2-3 Stk.	160°C	15	nein	-
	Muffins (frisch)	2-3 Stk.	160°C	20	nein	-
	Brötchen (frisch)	2 Stk.	180°C	10	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Croissants (frisch)	1-2 Stk.	150°C	3-5	nein	-

Hinweis

Zeit dient zur Orientierung. Je nach Beschaffenheit / Fettanteil / Gewicht etc. kann Garzeit variieren.

- Frische Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Speiseöl mischen, um einen knusprigen Effekt zu erzielen.
- Schütteln Sie Frittiergut, insb. Pommes Frites, Kroketten etc. nach 1/3 und 2/3 der Garzeit. Beachten Sie dazu die Angaben in obiger Frittieretabelle. Ziehen Sie dazu die Frittierpfanne am Handgriff aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich dabei automatisch aus. Schütteln Sie die Frittierpfanne etwas, bzw. nehmen Sie einen Holzspatel zum wenden zu Hilfe.
- Schieben Sie nun die Frittierpfanne wieder in das Gerät. Das Gerät schaltet sich dabei wieder automatisch ein und heizt weiter.

TIPPS FÜR EIN BESSERES ERGEBNIS

- Beachten Sie im Allgemeinen immer auch die Zubereitungshinweise auf den Verpackungen der Lebensmittel. Prinzipiell können fast alle Lebensmittel, die in einem regulären Backofen zubereitet werden können, auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorheizen, addieren Sie 2-3 min. zur eigentlichen Garzeit hinzu.
- Kleinere Lebensmittel benötigen i.d.R. eine kürzere Garzeit als große Lebensmittel.
- Verwenden Sie für selbstgemachte Pommes am besten festkochende Kartoffeln. Frisch geschnittene Pommes vor dem Garen mit kaltem Wasser abwaschen um überschüssige Stärke abzuwaschen. Die Pommes danach gut abtrocknen und mit etwas Öl besprühen und anschließend würzen. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Kartoffeln. Hinzufügen von Öl verstärkt diesen Effekt.
- Geschichtete bzw. überlappende Lebensmittel sollten regelmäßig geschüttelt / gewendet werden um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen. Je sorgfältiger bspw. Pommes oder Mini-Frühlingsrollen geschüttelt werden, desto gleichmäßiger und damit besser wird das Ergebnis ausfallen. Achten sie außerdem darauf, die Frittierpfanne nicht zu überfüllen.
- Entfernen Sie die Frittierpfanne, zum Schütteln / Wenden der Lebensmittel, nur so kurz wie möglich aus dem Gerät, um einen unnötig hohen Wärmeverlust zu vermeiden, der das Garergebnis negativ beeinflussen würde.

- Beachten Sie bei der Zubereitung von frischen Muffins und kleinen Kuchen, dass der Teig sich ausdehnen wird. Vermeiden Sie unter allen Umständen, dass der Teig das Heizelement berührt. Es besteht Brandgefahr!

REINIGUNG UND PFLEGE



Vorsicht

Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Produkt vollständig abkühlen lassen.

- Nehmen Sie das Frittierrost aus der Pfanne und waschen und spülen Sie beides ab. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die festgebackenen Rückstände mit Wasser ein. Fügen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- Hinweis**
Alternativ können Frittierpfanne und -rost auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden. Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen und anschließend gut abtrocknen.

FEHLERBEHEBUNG

Sollte es während des Betriebs zu Störungen kommen, beachten Sie nachfolgende Tabelle. Sollten die Probleme wie unter **Behebung** angegeben nicht abgestellt werden können, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Produkt funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Keine Stromversorgung Frittierpfanne nicht korrekt eingeschoben 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen der Stromversorgung Achten Sie darauf, dass die Frittierpfanne korrekt eingesetzt ist
Produkt heizt nicht	<ul style="list-style-type: none"> Thermostat nicht eingeschaltet Timer ist nicht eingestellt Pfanne/Korb sitzt nicht richtig 	<ul style="list-style-type: none"> Stellung des Thermostats prüfen Timer auf ein Zeit einstellen Pfanne/Korb richtig einsetzen
Verbrannter Geruch / Rauch	<ul style="list-style-type: none"> Fett oder Lebensmittel auf dem Heizelement 	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass das Heizelement frei von Fett und anderen Rückständen ist. Lebensmittel und Fett dürfen nicht in Kontakt mit dem Heizelement kommen


TECHNISCHE DATEN

Netzspannung : 220 - 240 V-
 Leistungsaufnahme : 1300 W
 Frequenz : 50/60 Hz

CONGRATULATIONS!

Thank you for your purchase of an **ok.** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Important safety instructions . READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

-  **Caution! Hot surface! Risk of burning!** Do not touch the product's hot surfaces. Heat rises from the product during use.
- Do not operate the product by means of an external timer or separate remote control system.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are being supervised or have been given instructions concerning the use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep this product and its power cord out of reach of children under the age of 8 years.
- The product is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the product must not be used.

9. The product is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments. Household-like environments include staff kitchens in shops, offices, agricultural and other small businesses or for use by guests at bed-and-breakfast establishments, small hotels and similar residential facilities.
10. A damaged power cord may only be replaced by the authorised service agent in order to avoid hazards.
11. Clean the product and all other accessories after each use.
12. Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care**.
13. Read this manual thoroughly before first use. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
14. Keep this manual for future reference and pass it on with the product.
15. Pay particular attention to the warnings on the product and in this manual.
16. Use the product only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
17. In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.
18. The use of accessories and components not expressly recommended by the manufacturer may result in injuries or damages and voids the warranty.
19. Never leave the product unsupervised while it is switched on.
20. Do not place any objects on top of the product.
21. Never immerse electrical parts of the product in water or any other fluid during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
22. Do not under any circumstances attempt to repair the product yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised service agent.
23. The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
24. The power plug is used as the disconnect device. Please be sure that the power plug is in operable condition.
25. Only unplugging from the power socket can separate the product completely from the mains.
26. Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
27. Keep this product including its power cord and power plug away from all heat sources such as ovens, hot plates and other heat-producing devices/objects.
28. Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.

29. Unplug the product ...
 - when the product is not being used,
 - in case of malfunctions,
 - before attaching / detaching accessories and
 - before cleaning the product.
30. If the power cord or the casing of the product have been damaged or if the product has been dropped, the product may not be used before it has been examined by an authorised service agent.
31. Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
32. Protect this product from extreme heat and cold as well as from direct sunlight and dust.
33. In order to reduce the risk of fire and electric shock, do not expose the product to fire (fireplace, grill, candles, cigarettes and so on) or water (water drops, water splashes, vases, tubs, and so on).
34. **Warning!** Do not use this product near water or heavy moisture; e.g. in a damp basement or beside a swimming pool or bathtub.
35. Use this product in temperate latitudes only. Avoid tropical and especially humid climatic regions.
36. Protect this product from all moisture including spray water and humidity.
37. Ensure sufficient air circulation. Therefore do not place any objects onto the appliance and keep clearances to all sides as given below:
 - Sides : 10 cm
 - Back : 30 cm
 - Up : 30 cm
38. The appliance shall not be build into furniture. The appliance must not be installed directly below a plate, cupboard or cabinet.
39. The feet of the appliance shall not be removed.
40. Place the appliance on a surface resistant to heat and splashes. Do not place the appliance on hot surfaces (e.g. cooktops) or open flames (e.g. gas stoves).
41. The product may not come into contact with or be covered by highly flammable materials, such as curtains, textiles, wall cladding, etc. Please make sure that sufficient safety clearance is kept to flammable materials.
42. Do not insert any objects into the product.
43. This product is not suitable for commercial use. It is designed for household use only.
44. Do not place the product on hotplates (gas, electric, coal stoves, etc.). Keep the product away from all open flames. Operate the product on an even, stable, clean, fireproof and dry surface.
45. **Fire hazard!** Foodstuffs can burn! Do not use with foodstuffs with an excessively high fat or sugar content since this may cause fire. Never leave the product unattended.
46. **Risk of burning!** Do not touch the product's hot surfaces. Touch the product only by its handle or at the display. Be especially careful when removing hot foodstuffs.
47. Parts of the product become very hot. Let the product cool down well before cleaning or storing.
48. Do not touch the heating element.
49. Oil and grease is easily inflammable. Oil and grease must not get in contact with the heating element.
50. **Important!** Check to ensure that the product is in a serviceable condition before use. The product shall not be used if it shows any signs of damage or it's suspected to be defect.

INTENDED USE

This product is suitable for preparing foods only. Any other use may result in damage to the product or injuries. Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of the product which does not meet the manufacturer's specified purpose.

CONTROLS AND COMPONENTS

- A. Hot air outlet
- B. Frying grate
- C. Handle
- D. Frying pan
- E. Temperature dial
- F. Timer dial
- G. Operation indicator light

CONTENT

- 1 x Hot air fryer
- 1 x Frying pan incl. grate
- 1 x Instruction manual

BEFORE FIRST TIME USE

Carefully take the product and its accessories out of the original packaging. Retain the original packaging in case you would like to store the product away or transport it at a later date. If you choose to dispose of the original packaging, then do so according to the applicable legal regulations.

Check the packaging contents for completeness and damages. Should the contents in the packaging not be complete or damaged, do not use the product. Return it to your retail outlet immediately.

After unpacking, please refer to chapter **Cleaning and care**.



Warning

Be sure to remove the protective rubbers from the frying grate. Failure to remove the protective rubbers before use might result in fire and damage to the equipment.

To remove production residue, run the product for approx. 10 minutes without foodstuffs. For doing so use the max. temperature. For setting follow chapter **Operation**. Make sure there is sufficient ventilation as a slight odor and some smoke may occur. This is harmless and will disappear shortly.

INSTALLATION

- 1 Place the product on an even, solid and heat resistant surface. Consider the distance to the next socket outlet.

Note

To ensure sufficient air circulation follow minimum clearances as given below:

Sides: 10 cm / Back: 30 cm /
Up: 30 cm



Warning

The product must not be placed into furniture. The product must not be placed

directly below a plate, cupboard or cabinet.

OPERATION

- 2 Pull the frying pan out of the appliance using the handle.
- 3 Remove the transport rubbers from the frying grate and put the frying grate into the frying pan.



Warning

Be sure to remove the transport rubbers from the frying grate. Failure to remove

the protective rubbers before usage might result in fire and damage to the equipment.

- 4 Fill the food to be fried in the frying pan, but at maximum up to the **MAX** marking.
- 5 Put the frying pan back into the appliance. Make sure it fits correctly.
- 6 Plug the mains plug into a suitable socket.




- 7 Use the temperature control to set the desired temperature and the timer to set the desired time, as shown in the frying table below. This switches the hot air fryer on and the operation indicator light lights up. The set temperature is reached after approx. 2 to 3 minutes. When the time is up, a single ring tone sounds and the unit turns itself off. To turn off the hot air fryer manually, turn the timer dial to **0**.
- 8 To remove the fried food, pull the frying pan out of the appliance by the handle. Place the frying pan on a flat and heat-resistant surface.
- 9 Put the fried food in a suitable bowl or on a plate. If necessary, use a wooden spatula to empty the frying pan.
When all parts have cooled down, clean the device as described under **Cleaning and Care**.



Note

The fat that leaked from the foods during the frying process will gather below the frying grate. Use a wooden spatula to remove the prepared foods, in order to avoid that this fat is poured on top of the foods.

FRYING TABLE

The data in the following table is supposed to serve as reference. Since foodstuffs differ in terms of origin, consistency, weight and form the actually needed temperature and frying time may vary. Make sure that all prepared foods are well done before serving.

Category	Food Item	Pieces / Weight	Temperature	Time (minutes)	Shake / Stir / Flip	Recommendation
   French fries / snacks / pizza	Thin french fries (frozen)	300-350g	200°C	20-25	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Thick french fries (frozen)	300-350g	200°C	20-25	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Home-made thick french fries (fresh)	300-350g	180°C	45-50	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Croquettes (frozen)	300-350g	200°C	25	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the croquettes before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Baked cheese (fresh)	150-200g	200°C	20	no	---
	Home-made thick sweet potatoe french fries (fresh)	300-350g	180°C	45-50	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Baking Camembert (fresh)	2 pcs.	200°C	10-12	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Pizza Baguette (frozen)	1 pcs. (cut in half)	180°C	10-12	no	---
	Piccolini (frozen)	4 pcs.	180°C	10-12	no	---
	Mini Spring Rolls	300-350g	200°C	10-15	shake	Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over

Category	Food Item	Pieces / Weight	Temperature	Time (minutes)	Shake / Stir / Flip	Recommendation
 meat / fish	Marinated chicken wings / drumsticks (frozen)	300-350g	200°C	10-15	shake	Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken nuggets (frozen)	350-400g	200°C	20-25	shake	Spray some oil (approx. 1TS) on the chicken nuggets before starting the frying process Shake well after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken legs (fresh)	400-500g	200°C	40-50	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken breast (frozen)	300-350g	200°C	20	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Currywurst sausage (fresh)	200g	180°C	8-10	flip	The sausage should be incised a couple of time before frying to prevent bursting
	Cordon Bleu (frozen)	150-200g	200°C	20	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Fish sticks (frozen)	7-8 pcs.	180°C	10	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Breaded fish (frozen)	200g	180°C	20	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
 breakfast / dessert	Pieces of cake (frozen)	2-3 pcs.	160°C	15	no	---
	Muffins (fresh)	2-3 pcs.	160°C	20	no	---
	Rolls (fresh)	2 pcs.	180°C	10	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Croissants (fresh)	1-2 pcs.	150°C	3-5	no	---

Note

The above time is only for reference. The cooking time will vary according to the type/fat/weight of the food.

- Mix fresh potatoes with some cooking oil before frying to achieve a crispy effect.
- Shake fried foods, especially French fries, after 1/3 and 2/3 the cooking time. Observe the information in the table above. Pull the frying pan out of the appliance by the handle. The device switches off automatically. Shake the frying pan slightly. You may also use a wooden spatula for stirring / flipping over.
- Push the frying pan back into the pan. The device will automatically switch on again and continue to heat up.

TIPS FOR BETTER RESULTS

- Always pay attention to the preparation recommendations on the packaging of the foods. Almost all foods that can be prepared in a regular oven, can also be prepared in an air fryer.
- If the air fryer is not pre-heated, add 2-3 min. to the overall frying time
- For smaller foodstuffs a shorter frying time is usually sufficient. For bigger foodstuffs, a longer frying time is needed.
- Use primarily waxy potatoes for homemade fries. Rinse freshly cut fries with cold water to remove excess starch and dry the fries thoroughly afterwards. Then add oil and spices. The less moisture the fries contain, the crispier they will become. Oil multiplies this effect.
- Stacked / overlapping foods should be stirred / shaken multiple times to enhance an equal frying result. When properly shaken for 2-3 times, the result for e.g. fries or mini spring rolls will be the best. In addition, make sure not to overfill the frying pan.
- Make sure to remove the frying pan only for stirring / shaking of the goods and only for the least time necessary, to avoid an unnecessary loss of heat, which would impair the overall result.
- When baking fresh muffins or small cakes, keep in mind that the dough will extend. Always make sure that the dough does not touch the heating element. Risk of fire!

CLEANING AND CARE



Caution

Always unplug the product from the power outlet and let it cool down before cleaning.

- Take the frying grate out of the pan and wash and rinse off both. For heavy encrustations soak the baked residues with water. Re-assemble all parts in reverse order.
- Note**
Alternative the frying basket and grate can also be cleaned in the dishwasher.
- When cleaning, never use solvents or abrasive materials, hard brushes, metallic or sharp objects. Solvents are harmful to human health and can attack plastic parts, while abrasive cleaning mechanisms and tools may scratch the surface(s).

TROUBLESHOOTING

If there are any problems during operation, please refer to the following table. If the problems cannot be solved as indicated under **Solution**, please contact your sales agent.

Problem	Possible causes	Solution
Product does not work	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupted power supply • Frying pan not inserted correctly 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power supply • Make sure that the frying pan is properly inserted
Product does not heat	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat is not set • Timer is not set • Frying basket not put in correctly 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the thermostat • Set a time with Timer • Put in the frying basket correctly
Burned smell / smoke	<ul style="list-style-type: none"> • Fat or food residues are stuck to the heating element 	<ul style="list-style-type: none"> • Always make sure that the heating element is clean and that no fat or foodstuffs get in contact with it

TECHNICAL DATA

Rated voltage : 220 - 240 V~


Rated input power : 1300 W

Rated frequency : 50/60 Hz

ENHORABUENA!

Gracias por adquirir éste producto **ok.** Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo para un uso posterior.

Instrucciones de seguridad importantes. LÉALAS CUIDADOSAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

-  **¡Precaución! Superficie caliente. ¡Riesgo de quemaduras!** No toque las superficies calientes del producto. Durante el uso el producto emite calor.
- No use el producto mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Este producto puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
- El producto debe enchufarse a una toma de corriente con toma de tierra.
- El cable de alimentación debe examinarse con regularidad para detectar indicios de daños; si el cable está dañado, no debe utilizarse el aparato.

9. El producto está diseñado para la preparación de las cantidades propias del uso doméstico, o de entornos similares al doméstico, y no es adecuado para uso comercial. Los entornos similares al doméstico incluyen cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros negocios pequeños, o para los huéspedes en albergues, hoteles pequeños e instalaciones residenciales parecidas.
10. Un cable de alimentación dañado sólo puede ser reemplazado por el agente autorizado de servicio para evitar peligros.
11. Limpie el producto y los demás accesorios después de cada uso.
12. Siga las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.

13. Lea este manual completamente antes del primer uso. Contiene información importante para su seguridad así como para el uso y el mantenimiento del equipo.
14. Guarde estas instrucciones para futuras consultas y transmítalo con el producto.
15. Preste atención particular a las advertencias que hay en el producto y en este manual.
16. Utilice el producto sólo para el propósito para el que está pensado. Un uso inapropiado puede ser peligroso.
17. En caso de uso inapropiado o manejo equivocado, no aceptamos responsabilidad por los daños resultantes.
18. El uso de accesorios y componentes no expresamente recomendados por el fabricante puede tener como resultado heridas o daños e invalidación de la garantía.
19. Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté encendido.
20. No coloque objetos pesados encima del producto.
21. Nunca sumerja las partes eléctricas del producto en agua durante la limpieza ni el manejo. Nunca mantenga el producto bajo agua corriente.
22. Bajo ninguna circunstancia intente reparar el producto usted mismo. Para recibir asistencia y reparaciones, consulte a un agente autorizado de servicio.
23. El voltaje de la red debe coincidir con la información de la etiqueta de valores nominales del producto.
24. El enchufe de alimentación se utiliza como dispositivo de desconexión. Asegúrese de que el enchufe de alimentación está en una condición operativa.
25. Sólo desenchufe del enchufe de la toma de alimentación para separar el producto completamente de la red.
26. Evite daños en el cable de alimentación que podrían ser causados por torceduras o el contacto con rincones afilados.
27. Mantenga este producto incluido el cable de alimentación y el enchufe de alimentación lejos de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, platos calientes y otros dispositivos/objetos que produzcan calor.

28. Sólo desenchufe de la toma de alimentación tirando del propio enchufe. No tire del cable.
29. Desenchufe el producto cuando el producto no esté en uso, en caso de disfunción, antes de conectar o quitar accesorios y antes de cada limpieza.
30. Si el cable de alimentación o la carcasa del producto están dañados o si el producto se ha caído, no debe utilizarse el producto antes de que sea examinado por un agente autorizado de servicio.
31. Utilice este producto sólo en zonas interiores secas y nunca fuera.
32. Proteja este producto del calor y del frío extremos así como de la luz directa del sol y del polvo.
33. Para reducir el riesgo de incendio y electrocución, no exponga el producto al fuego (chimenea, barbacoa, velas, cigarrillos y similares) ni agua (goteo de agua, salpicaduras, jarrones, bañeras, estanques y similares).
34. **iAdvertencia!** No utilice este producto cerca del agua o de mucha humedad; por ejemplo en un sótano húmedo o al lado de una piscina o una bañera.
35. Use este producto solamente en climas templados. Evite las zonas climáticas tropicales y especialmente húmedas.
36. Proteja el producto de la humedad, incluyendo salpicaduras de agua y humedad ambiental.
37. Garantice una circulación adecuada de aire. Por lo tanto, no ponga objetos sobre el aparato y mantenga las siguientes separaciones respecto a la pared:
 - Lateral : 10 cm
 - Posterior : 30 cm
 - Superior : 30 cm
38. El aparato no debe integrarse en muebles. El aparato no debe instalarse directamente bajo una plancha, armario o mueble.
39. Las patas del aparato no deben retirarse.
40. Ponga el aparato sobre una superficie resistente al calor y las salpicaduras. No ponga el aparato sobre superficies calientes (como cocinas) ni llamas abiertas (como fogones de gas).
41. El producto no debe entrar en contacto con ni cubrirse con materiales inflamables, como cortinas, tejidos, paredes, etc. Asegúrese de que exista un espacio de seguridad suficiente con materiales inflamables.
42. No introduzca ningún objeto en el producto.
43. Este producto no es adecuado para uso comercial. Está diseñado solamente para uso doméstico.
44. No ponga el producto sobre fogones (de gas, eléctricos, de carbón, etc.).
45. **iPeligro de incendio!** Los alimentos pueden arder! No lo utilice con alimentos con un contenido de grasa o azúcar excesivamente alto, ya que esto puede provocar un incendio. Nunca deje el producto desatendido.
46. **iRiesgo de quemaduras!** No toque las superficies calientes del producto. Toque el producto solo por su asa o en la pantalla.
47. Las planchas y otras partes del producto se calientan mucho. Deje enfriar bien el producto antes de limpiarlo o guardarlo.
48. No toque el elemento de calentamiento.
49. El aceite y la grasa arden con facilidad. No deben gotear sobre los elementos calentadores calientes.
50. **iImportante!** Compruebe para asegurarse de que el producto esté en buenas condiciones antes de usarlo. El producto no se debe utilizar si muestra algún signo de daño o si se sospecha que está defectuoso.

USO PRETENDIDO

Este producto solo es adecuado para preparar alimentos. Cualquier otro uso puede producir lesiones o daños en el producto.

Imtron GmbH no asume ninguna responsabilidad por daños producidos al producto, a la propiedad o por lesiones personales debidas al uso inadecuado del producto o por su utilización para una finalidad distinta a la especificada por el fabricante.

CONTROL Y COMPONENTES

- A. Salida de aire caliente
- B. Rejilla
- C. Asa
- D. Sartén
- E. Dial de temperatura
- F. Dial del temporizador
- G. Luz indicadora de funcionamiento

CONTENIDO

- 1 x Freidora de aire caliente
- 1 x Sartén con rejilla
- 1 x Manual de instrucciones

ANTES DEL PRIMER USO

Saque el producto y sus accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo. Si quiere desechar el embalaje original, tenga en cuenta las normas legales aplicables. Si tiene dudas sobre una eliminación adecuada, contacte con su centro de gestión de residuos local. Compruebe que el contenido entregado esté completo y sin daños. Si el contenido está incompleto o dañado, contacte de inmediato con su lugar de adquisición.

Tras desembalarlo, consulte el capítulo

Limpieza y cuidados.



Advertencia

Asegúrese de quitar las gomas protectoras de la rejilla. Si no se retiran las gomas protectoras antes de su uso, puede provocar un incendio y dañar el aparato.

Para eliminar los residuos de producción, haga funcionar el producto aproximadamente 10 minutos sin alimentos. Consulte el capítulo

Funcionamiento. Asegúrese de tener una ventilación adecuada, ya que se puede producir un leve olor y humo. Es inofensivo y desaparecerá en breve.

INSTALACIÓN

- 1 Ponga el producto sobre una superficie plana, sólida y resistente al calor. Tenga en cuenta la distancia a la toma de corriente.

Nota

Para garantizar una circulación de aire adecuada respete las distancias siguientes:

Laterales : 10 cm / Posterior : 30 cm / Superior : 30 cm



Advertencia

El producto no debe colocarse en muebles. El producto no debe colocarse directamente bajo una plancha, armario ni mueble.

FUNCIONAMIENTO

- 2 Saque la cesta con la sartén del aparato sujetándola por el asa.
- 3 Retire las gomas para el transporte de la rejilla y coloque la rejilla dentro de la sartén.



Advertencia

El producto no debe colocarse en muebles.
El producto no debe colocarse directamente bajo una plancha, armario ni mueble.

- 4 Introduzca los alimentos que va a freír en la sartén hasta la marca **MAX**.
- 5 Vuelva a colocar la sartén en el aparato. Asegúrese de que se ajusta correctamente.
- 6 Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.




- 7 Utilice el control de temperatura para ajustar la temperatura deseada y el temporizador para establecer el tiempo deseado, como se muestra en la tabla de fritura a continuación. Esto enciende la freidora de aire caliente y se ilumina la luz indicadora de funcionamiento. La temperatura establecida se alcanza después de aproximadamente 2 a 3 minutos. Cuando el tiempo se agota, suena un único tono y la unidad se apaga automáticamente. Para apagar la freidora de aire caliente manualmente, gire el dial del temporizador a **0**.
- 8 Para retirar los alimentos fritos, saque la sartén del aparato sujetándola por el asa. Coloque la sartén sobre una superficie plana y resistente al calor.
- 9 Coloque los alimentos fritos en un recipiente adecuado o en un plato. Si es necesario, use una espátula de madera para vaciar la sartén. Cuando todas las piezas se hayan enfriado, limpie el aparato como se describe en el apartado **Limpieza y cuidado**.




Nota

La grasa que se filtra de los alimentos durante el proceso de fritura se acumula debajo de la rejilla. Use una espátula de madera para sacar los alimentos cocinados para evitar que esta grasa se vierta encima de los alimentos.

TIEMPOS DE FRITURA RECOMENDADOS

Los datos en la siguiente tabla deben tomarse solo como referencia. Dado que los alimentos difieren en cuanto al origen, la consistencia, el peso y la forma, la temperatura real necesaria y el tiempo de fritura pueden variar. Asegúrese de que todos los alimentos cocinados estén bien hechos antes de servirlos.

Cate- goría	Alimento	Unidades/ peso	Tempe- ratura	Tiempo (minu- tos)	Agitar/ mover/ voltear	Recomendación
   Patatas fritas/aperitivos/pizzas	Patatas fritas de corte fino (producto congelado)	300-350g	200°C	20-25	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Patatas fritas de corte grueso (producto congelado)	300-350g	200°C	20-25	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Patatas fritas caseras de corte grueso (producto fresco)	300-350g	180°C	45-50	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Croquetas (producto congelado)	300-350g	200°C	25	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en las croquetas antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Queso para hornear (producto fresco)	150-200g	200°C	20	no	-
	Batatas fritas caseras de corte grueso (producto fresco)	300-350g	180°C	45-50	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Queso Camembert para hornear (producto fresco)	2 uds..	200°C	10-12	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Baguette pizza (producto congelado)	1 uds. (cut in half)	180°C	10-12	no	-
	Piccolini (producto congelado)	4 uds.	180°C	10-12	no	-
	Mini rollitos de primavera (producto congelado)	300-350g	200°C	10-15	Agitar	Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.

Categoría	Alimento	Unidades/peso	Temperatura	Tiempo (minutos)	Agitar/mover/voltear	Recomendación
  carne/pescado	Alitas/muslos de pollo marinados (producto congelado)	300-350g	200°C	10-15	Agitar	Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Trozos de pollo empanados (producto congelado)	350-400g	200°C	20-25	Agitar	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los trozos de pollo empanados antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Muslos de pollo (producto fresco)	400-500g	200°C	40-50	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Pechuga de pollo (producto congelado)	300-350g	200°C	20	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Salchicha con salsa de curry (producto fresco)	200g	180°C	8-10	Voltear	Hágale un par de cortes a la salchicha antes de freirla para evitar que estalle.
	Cordon Bleu (producto congelado)	150-200g	200°C	20	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Palitos de pescado (producto congelado)	7-8 uds.	180°C	10	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Pescado empanado (producto congelado)	200g	180°C	20	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
 Desayuno/postre	Trozos de tarta (producto congelado)	2 - 3 uds.	160°C	15	no	-
	Magdalenas (producto fresco)	2 - 3 uds.	160°C	20	no	-
	Panecillos (producto fresco)	2 uds.	180°C	10	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Cruasán (producto fresco)	1 - 2 uds.	150°C	3-5	no	-

Nota

Los tiempos especificados anteriormente solo se deben tomar como referencia. El tiempo de cocción variará según el tipo, la grasa y el peso de los alimentos.

- Mezcle las patatas frescas con un poco de aceite de cocinar antes de freírlas para lograr un efecto crujiente.
- Agite los alimentos fritos, especialmente las patatas fritas, después de 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción. Observe la información en la tabla anterior. Saque la sartén del aparato sujetándola por el asa. El aparato se apaga automáticamente. Agite ligeramente la sartén. También puede usar una espátula de madera para mover los alimentos o darles la vuelta.
- Vuelva a colocar la sartén en la freidora. El aparato se encenderá automáticamente y continuará calentándose.

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

- Preste siempre atención a las recomendaciones de preparación del envase de los alimentos. Casi todos los alimentos que se pueden preparar en un horno convencional, también se pueden cocinar en una freidora de aire.
- Si la freidora de aire no se precalienta, añada 2 o 3 minutos al tiempo total de fritura.
- Los alimentos más pequeños suelen necesitar menos tiempo de cocción. Los alimentos más grandes suelen necesitar más tiempo de cocción.
- Use principalmente patatas rojas para preparar patatas fritas caseras. Enjuague las patatas para freír recién cortadas con agua fría para eliminar el exceso de almidón y séquelas bien después. Luego añada aceite y especias. Cuanto menos humedad contengan las patatas fritas, más crujientes se volverán. El aceite multiplica este efecto.
- Los alimentos amontonados se deben agitar varias veces para mejorar el resultado de la fritura. Cuando se agitan adecuadamente unas 2 o 3 veces, se obtienen mejores resultados, por ejemplo, las patatas fritas o los mini rollitos de primavera. Además, asegúrese de no llenar demasiado la sartén.
- Asegúrese de retirar la sartén únicamente para agitar los alimentos y solo durante el tiempo necesario para ello, de esta forma evitará que se pierda el calor, lo que perjudicaría el resultado general.
- Al hornear magdalenas o pasteles pequeños frescos, tenga en cuenta que la masa se extenderá. Siempre asegúrese de que la masa no toque la resistencia. ¡Peligro de incendio!

LIMPIEZA Y CUIDADOS



¡Precaución!

Desenchufe siempre el producto de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Saque la rejilla de la sartén y lave y enjuague ambas piezas. Para residuos resistentes, remójelos con agua. Vuelva a montar todas las piezas en orden inverso.

Nota

- Como alternativa, la sartén y la rejilla también se pueden lavar en el lavavajillas.
- Atención! Al limpiar, no use nunca disolventes ni materiales abrasivos, cepillos rígidos, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son dañinos para la salud humana y pueden afectar a las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y herramientas de limpieza abrasivos pueden rayar las superficies.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si aparecen problemas de funcionamiento, consulte la siguiente tabla. Si los problemas no se pueden resolver como se indica en **Solución**, contacte con el fabricante.

Problema	Causas posibles	Solución
El producto no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Suministro de corriente interrumpido • La sartén no está bien colocada 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el suministro de corriente • Asegúrese de que la sartén esté bien colocada
El producto no calienta	<ul style="list-style-type: none"> • El termostato no está configurado • El temporizador no está configurado • La cesta no está bien colocada 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el termostato • Ajuste el tiempo con el temporizador • Coloque la cesta correctamente
Olor a quemado o humo	<ul style="list-style-type: none"> • Hay grasa o residuos de alimentos pegados a la resistencia 	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre asegúrese de que la resistencia esté limpia y de que ni la grasa ni los alimentos la toquen


DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal : 220 - 240 V~
 Potencia nominal de entrada : 1300 W
 Frecuencia nominal : 50/60 Hz

TOUTES NOS FÉLICITATIONS!

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de ce produit **ok.** Veuillez lire le présent manuel attentivement et le conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Instructions de sécurité importantes. LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CE MANUEL AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

-  **Attention ! Surface chaude ! Risque de brûlure !** Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit. La chaleur s'élève du produit lors de l'utilisation.
- N'utilisez pas le produit avec un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou inexpérimentées et sans connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et s'ils comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ce produit est prévu pour être connecté à une prise électrique munie d'un circuit de mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné à la recherche de dommage éventuel. Si c'est le cas, ne pas utiliser l'appareil.

9. Ce produit est conçu pour la préparation de quantités adaptées à un domicile, ou à un environnement similaire, non commercial. Les environnements similaires au domicile peuvent être la cuisine du personnel d'un magasin, un bureau, de petites entreprises agricoles et autres, une chambre d'hôte, un petit hôtel ou des logements résidentiels de même importance.
10. Un cordon d'alimentation détérioré ne peut être remplacé que par un service après-vente agréé afin de ne pas s'exposer à d'éventuels risques.
11. Nettoyez l'appareil et tous les autres accessoires après chaque utilisation.
12. Suivez les instructions de la section **Nettoyage et entretien**.

13. Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil. Y figurent des informations importantes pour votre sécurité ainsi que pour l'utilisation et l'entretien de l'équipement.
14. Veuillez conserver cette notice pour pouvoir vous y référer ultérieurement et la transmettre éventuellement avec l'appareil.
15. Prêtez une attention particulière aux avertissements figurant sur l'appareil et dans cette notice.
16. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques.
17. En cas d'usage non conforme ou d'erreur de manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages en résultant.
18. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non expressément recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures ou des dommages et invalider la garantie.
19. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
20. Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
21. N'immergez jamais les pièces électriques de l'appareil dans l'eau au cours du nettoyage ou de l'utilisation. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante.
22. Ne tentez en aucun cas de réparer l'appareil par vos propres moyens. Pour toute intervention ou réparation, adressez-vous à un service après-vente agréé.
23. La tension du secteur doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
24. La fiche électrique sert de sectionneur. Assurez-vous qu'elle est facilement accessible.
25. Seul le débranchement de la fiche électrique au niveau de la prise de courant peut interrompre l'alimentation de l'appareil par le secteur.
26. Évitez de détériorer le cordon d'alimentation en le pliant ou par contact avec des angles vifs.
27. Veuillez tenir l'appareil, y compris son cordon d'alimentation et sa fiche électrique, à l'écart de toute source de chaleur, telle qu'un poêle, une plaque chauffante ou tout autre appareil/équipement générant de la chaleur.

28. Pour débrancher l'appareil de la prise de courant, tirez sur la fiche électrique et non pas sur le cordon.
29. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement, avant de monter ou de démonter les accessoires et avant chaque nettoyage.
30. Si le cordon d'alimentation ou la carcasse de l'appareil sont abîmés, ou si l'appareil est tombé, celui-ci ne doit pas être utilisé avant de l'avoir fait examiner par un service après-vente agréé.
31. Utilisez cet appareil dans un lieu en intérieur non humide et jamais à l'extérieur.
32. Protégez cet appareil de la chaleur ou du froid extrême ainsi que de la lumière directe du soleil et de la poussière.
33. Afin de réduire les risques d'incendie et d'électrocution, n'exposez pas le produit au feu (foyer, grill, bougies, cigarettes, etc.) ou à l'eau (flaques d'eau, éclaboussures, vases, baignoires, bassins, etc.).
34. **Avertissement !** N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau ou dans un endroit fortement humide, par exemple dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou d'une baignoire.
35. Utilisez ce produit uniquement sous les latitudes tempérées. Évitez les régions tropicales, tout particulièrement les régions humides.
36. Protégez ce produit de toutes les sources d'humidité y compris des pulvérisation d'eau et d'humidité.
37. Assurez-vous que la circulation d'air est suffisante. Par conséquent, ne posez pas d'objet sur l'appareil et laissez un espace avec les murs comme indiqué ci-dessous :
 - Côtés : 10 cm
 - Arrière : 30 cm
 - Haut : 30 cm
38. L'appareil ne doit pas être encastré dans un meuble. L'appareil ne doit pas être installé directement sous une plaque, un placard ou une armoire.
39. Les pieds de l'appareil ne doivent pas être démontés.
40. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude (par ex. des plaques de cuisson) ou une flamme nue (par ex. une gazinière).
41. Le produit ne doit pas entrer en contact ou être recouvert par des matière inflammables, comme des rideaux, des tissus, murs, etc. Veuillez vous assurer qu'une distance de sécurité suffisante est préserver par rapport aux matériaux inflammables.
42. N'insérez pas d'objets dans le produit.
43. Ce produit n'est pas adapté à une utilisation commerciale. Il est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
44. Ne placez pas le produit sur des plaques chauffantes (réchaud à gaz, électrique, charbon, etc.).
45. **Risque d'incendie !** Les aliments peuvent prendre feu ! Ne pas utiliser avec des denrées alimentaires avec une teneur en graisses ou sucres excessive pouvant provoquer un incendie. Ne laissez jamais ce produit sans surveillance.
46. **Risque de brûlures !** Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Touchez le produit uniquement par la poignée ou sur son écran. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez la nourriture chaude.
47. Les plaques du grill et les autres parties du produit deviennent très chaudes. Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer ou de le ranger.
48. Ne touchez pas l'élément chauffant.
49. L'huile et la graisse s'enflamment facilement. L'huile et la graisse ne doivent pas goutter sur les éléments chauffants.
50. **Important !** Vérifiez que le produit est en parfait état de marche avant de l'utiliser. Le produit ne doit pas être utilisé s'il présente des signes d'endommagement ou s'il est suspecté d'être défectueux.

USAGE PRÉVU

Ce produit convient uniquement à la préparation des aliments. Toute autre utilisation peut provoquer l'endommagement de l'appareil ou des blessures.

Imtron GmbH n'assume aucune responsabilité quant à des dommages au produit, à des dommages matériels ou à des blessures corporelles dus à une négligence ou un usage inapproprié du produit, ou à un usage du produit non indiqué par le fabricant.

CONTRÔLE ET COMPOSANTS

- A. Bouche de sortie d'air chaud
- B. Grille à friture
- C. Poignée
- D. Cuve à friture
- E. Cadran de température
- F. Cadran du minuteur
- G. Lumière indicatrice de fonctionnement

CONTENU DU PRODUIT

- 1 x Friteuse à air chaud
- 1 x Cuve à friture avec grille
- 1 x Mode d'emploi

AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIERE FOIS

Retirez soigneusement le produit et les accessoires de leur emballage d'origine. Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pour le rangement. Si vous souhaitez disposer de l'emballage d'origine, veuillez respecter les recommandations légales en vigueur. Si vous avez des questions concernant le rebut approprié, contactez le service de déchetterie local.

Vérifiez que le contenu est complet et qu'il n'est pas endommagé. Si le contenu livré est incomplet ou endommagé, contactez immédiatement votre revendeur.

Après avoir déballé, veuillez consulter la section **Nettoyage et entretien**.



Avertissement

Assurez-vous de retirer tous les éléments de protection en caoutchouc de la grille à friture. Ces éléments de caoutchouc pourraient entraîner un incendie et endommager l'équipement.

Pour éliminer les résidus de fabrication, faites fonctionner le produit pendant environ 10 minutes sans aucun aliment. Veuillez consulter la section **Utilisation**. Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante dans la mesure où le produit peut émettre une légère odeur ainsi que de la fumée. Cela est sans danger et disparaîtra rapidement.

INSTALLATION

- 1 Posez l'appareil sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur. Prenez en compte la distance avec la prise secteur la plus proche.

Remarque

Afin d'assurer une circulation d'air suffisante, observez les espaces minimum indiqués ci-dessous :
Côtés : 10 cm / Arrière : 30 cm /
Haut : 30 cm



Avertissement

L'appareil ne doit pas être placé sur un meuble. L'appareil ne doit pas être installé directement sous une plaque, un placard ou une armoire.

UTILISATION

- 2 Retirez le panier à friture de l'appareil en la tenant par la poignée.
- 3 Retirez les protections de transport en caoutchouc de la grille à friture et placez la grille à friture dans la cuve à friture.



Avertissement

Assurez-vous de retirer tous les éléments de protection en caoutchouc de la grille à friture.

Ces éléments de caoutchouc pourraient entraîner un incendie et endommager l'équipement.

- 4 Mettez les aliments dans la cuve à friture, mais au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- 5 Remettez la cuve à friture dans l'appareil. Assurez-vous qu'elle soit bien installée.
- 6 Branchez la prise dans une prise murale adaptée.




- 7 Utilisez le contrôle de température pour régler la température souhaitée et le minuteur pour définir le temps désiré, comme indiqué dans le tableau de friture ci-dessous. Cela allume la friteuse à air chaud et la lumière d'indication de fonctionnement s'allume. La température réglée est atteinte après environ 2 à 3 minutes. Lorsque le temps est écoulé, un seul son retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre la friteuse à air chaud manuellement, tournez le cadran du minuteur sur **0**.
- 8 Pour retirer les aliments frits, retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. Placez la cuve à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- 9 Versez les aliments frits dans un saladier ou une assiette adaptée. Si nécessaire, aidez-vous d'une spatule de bois pour vider la cuve à friture. Lorsque toutes les parties ont refroidi, nettoyez l'appareil comme décrit dans la section **Nettoyage et entretien**.





Remarque

La graisse qui s'écoule pendant la friture est collectée en-dessous de la grille à friture. Utilisez une spatule de bois pour retirer les aliments cuits, pour éviter que la graisse ne s'écoule sur les aliments.

DURÉES DE CUISSON RECOMMANDÉES

Les données indiquées dans le tableau suivant font office de référence seulement. En effet, les aliments sont différents selon leur origine, leur consistance, leur poids et leur forme, et le temps de cuisson ainsi que la température varient d'autant. Assurez-vous que tous les aliments sont correctement cuits avant de les servir.

Catégorie	Aliment	Morceaux / Poids	Temp.	Durée (minutes)	Secouer / Mélanger / Retourner	Recommandation
   Frites / Horsd'oeuvres / Pizza	Frites fines (surgelé)	300-350g	200°C	20-25	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Frites épaisses (surgelé)	300-350g	200°C	20-25	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Frites épaisses (surgelé)	300-350g	180°C	45-50	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Croquettes (surgelé)	300-350g	200°C	25	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les croquettes avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Fromage grillé (frais)	150-200g	200°C	20	Non	-
	Frites de patate douce maison épaisses (frais)	300-350g	180°C	45-50	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Camembert grillé (frais)	2 morceaux.	200°C	10-12	Retourner	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Pizza baguette (surgelé)	1 morceaux. (cut in half)	180°C	10-12	Non	-
	Piccolini (surgelé)	4 morceaux.	180°C	10-12	Non	-
	Mini rouleaux de printemps (surgelé)	300-350g	200°C	10-15	Secouer	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

Caté- gorie	Aliment	Morceaux / Poids	Temp.	Durée (minutes)	Secouer / Mélanger / Retourner	Recommandation
   Viande / Poisson Petit	Ailes ou pilons de poulet marinés (surgelé)	300-350g	200°C	10-15	Secouer	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Nuggets de poulet (surgelé)	350-400g	200°C	20-25	Secouer	Pulvérisez de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les nuggets avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Cuisses de poulet (frais)	400-500g	200°C	40-50	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Poitrine de poulet (surgelé)	300-350g	200°C	20	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Saucisse Currywurst (frais)	200g	180°C	8-10	Retourner	Effectuez des lacérations sur les saucisses avant la cuisson pour éviter qu'elles ne se fendent.
	Cordon Bleu (surgelé)	150-200g	200°C	20	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Bâtonnets de poisson (surgelé)	7-8	180°C	10	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Poisson pané	200g	180°C	20	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
 Déjeuner /Dessert	Morceaux de gâteau (surgelé)	2 - 3	160°C	15	Non	-
	Muffins (Frais)	2 - 3	160°C	20	Non	-
	Pains au lait (frais)	2	180°C	10	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Croissants (frais)	1 - 2	150°C	3-5	Non	-

Remarque

Les durées de cuisson données ci-dessous font office de référence seulement. La durée de cuisson varie selon le type/la conteneur en graisses/le poids des aliments.

- Mélangez les pommes de terre fraîches avec de l'huile de cuisson pour qu'elles deviennent croustillantes.
- Secouez les aliments frits, spécialement les frites à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson. Consultez le tableau ci-dessus. Retirez la cuve à friture de l'appareil en la tenant par la poignée. L'appareil s'éteint automatiquement. Secouez la cuve à friture légèrement. Vous pouvez également utiliser une spatule de bois pour mélanger/retourner les aliments.
- Remettez la cuve à friture dans l'appareil. L'appareil s'allume alors de nouveau automatiquement et recommence à chauffer.

CONSEILS POUR UNE CUISSON PLUS DÉLICIEUSE

- Lisez toujours les conseils de préparation accompagnant les aliments. Presque tous les aliments pouvant être cuits dans un four classique peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Si la friteuse à air chaud n'est pas préchauffée, ajoutez 2 à 3 minutes au temps de cuisson.
- Un temps de cuisson plus court est généralement suffisant pour les plus petits aliments. Un temps de cuisson plus long est généralement suffisant pour les plus gros aliments.
- Utilisez de préférence des pommes de terre à chair ferme pour faire des frites maison. Rincez les frites fraîchement coupées dans l'eau froide pour retirer l'excès d'amidon et séchez ensuite les frites avec soin. Ajoutez ensuite l'huile et les épices. Plus les frites sont sèches, plus croustillantes elles seront. L'huile prononce cet effet.
- Les aliments empilés/qui se chevauchent doivent être mélangés/agités plusieurs fois pour améliorer le résultat de cuisson. Les frites ou les petits rouleaux de printemps par exemple seront encore meilleurs si vous les secouez deux à trois fois. De plus, assurez-vous de ne pas surcharger la cuve à friture.
- Assurez-vous de sortir la cuve à friture seulement pour secouer / mélanger les aliments, et aussi peu que possible, pour éviter la perte indésirable de chaleur qui pourrait affecter le résultat de la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des muffins frais ou de petits gâteaux, souvenez-vous que ces derniers gonfleront. Assurez-vous toujours que la pâte ne puisse pas toucher les éléments chauffants. Risque d'incendie !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Attention

Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

- Retirez la grille à friture de la cuve puis lavez et rincez les deux. Pour retirer les résidus d'aliments incrustés récalcitrants, faites-les tremper dans un bain d'eau. Remontez l'appareil en suivant l'ordre inverse.

Remarque

Vous pouvez également laver la cuve à friture et la grille à friture dans le lave-vaisselle.

- Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

DÉPANNAGE

En cas de problèmes pendant le fonctionnement, veuillez consulter le tableau suivant. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus tels indiqués dans **Solutions**, veuillez contacter votre fabricant.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation interrompue La cuve à friture n'est pas correctement insérée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez la source d'alimentation Vérifiez que la cuve à friture est bien insérée
L'appareil ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> Le thermostat n'est pas réglé La minuterie n'est pas réglée Le panier à friture n'est pas bien inséré 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le thermostat Réglez une durée de cuisson avec la minuterie Insérez le panier à friture correctement
Odeur de brûlé / fumée	<ul style="list-style-type: none"> De la graisse ou des résidus sont collés aux éléments chauffants 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous toujours que les éléments chauffants restent propres, et que la graisse ou les aliments n'entrent pas en contact avec ces derniers.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale : 220 - 240 V-


Puissance nominale : 1300 W

Fréquence nominale : 50/60 Hz

GRATULÁLUNK!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az **ok.** terméket. Gondosan olvassa át ezt az útmutatót és őrizze meg későbbi hivatkozással.

Fontos biztonsági utasítások. GONDOSAN OLVASSA ÁT ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁSUL.

-  **Figyelem! Forró felület! Égésveszély!** Ne érintse meg termék forró felületeit. A használat során hő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a terméket külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.
- A terméket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelik őket vagy megtanították őket a termék biztonságos használatára és tisztában vannak a veszélyekkel.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve a 8 évnél idősebbeket, és ők is csak megfelelő felügyelet mellett.
- A terméket és kábelét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
- A terméket csak földelő érintkezővel rendelkező aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A tápkábelt rendszeresen át kell vizsgálni sérülések tekintetében, és amennyiben a kábel megsérült, a terméket tilos használni.

9. A termék normál háztartási mennyiség készítésére alkalmas otthoni vagy ehhez hasonló, nem kereskedelmi környezetben. Ilyen környezetnek számítanak például a személyzeti konyhák üzletekben, irodákban, illetve mezőgazdasági célú és hasonló kisvállalkozásokban, valamint a magánszállások, kisebb szállodák és bentlakásos otthonok.
 10. A sérült áramvezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti, a veszélyek elkerülése érdekében.
 11. Minden használat után tisztítsa meg a terméket és az összes tartozékot.
 12. Kövesse a **Tisztítás és ápolás** fejezetben leírt utasításokat.
13. Első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. A készülék karbantartásáról illetve biztonságos használatáról lényeges információkat tartalmaz.
 14. Tartsa meg a használati utasítást, hogy később is fellapozhassa, ha pedig a készüléket továbbadja, ezt is adja vele.
 15. Fordítson kiemelt figyelmet a használati utasításban és a terméken található figyelmeztetésekre.
 16. Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket. A nem rendeltetésszerű használat veszélyeket rejt.
 17. A helytelen használatból származó sérülésekért vagy meghibásodásért a gyártó felelősséget nem vállal.
 18. Ha olyan kiegészítő alkatrészeket használ, melyek nem szerepelnek a gyártó által ajánlottak között, akkor az a garancia elvesztésével jár, valamint veszélyeket rejt magában.
 19. Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
 20. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülék tetjére.
 21. Soha ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit víz alá működtetés vagy tisztítás közben. Soha ne tartsa folyóvíz alá a készüléket.
 22. Soha, semmilyen körülmények között ne próbálja javítani a készüléket. Javítási vagy szervizelési munkálatokkal a hivatásos szerviz-céget keresse meg.
 23. Az otthonában található hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készüléken olvasható hálózati feszültséggel.
 24. A készülék áramtalanításához húzza ki a konnektorból. Ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat megfelelő állapotban van.
 25. Csak a csatlakozó kihúzása után lehet biztos benne, hogy a készüléket teljesen áramtalanította.
 26. Vigyázzon, hogy az áramvezeték ne sérüljön, ha éles sarkokkal vagy kiszögellésekkel kerül kapcsolatba.

27. Tartsa távol a készüléket, beleértve az áramvezetékét és a csatlakozót is, mindenféle hőforrástól, mint például sütők, főzőlapok, vagy más hőtermelő készülékek/tárgyak.
28. Csak a csatlakozónál fogva húzza ki a készüléket a konnektorból. A vezetékét ne húzza.
29. A készüléket húzza ki a konnektorból, ha nem használja, ha hibát észlel, ha tisztítja, vagy mielőtt kiegészítő alkatrészeket szerel fel vagy le.
30. Ha az áramvezeték, vagy a készülék külső borítása megsérül, vagy ha leejtette, a készülék addig nem használható, míg egy szakképzett szerelő meg nem győződik annak használhatóságáról.
31. Csak száraz beltéri helységben használja a készüléket, odakint soha.
32. Védje a terméket az extrém hőmérsékletektől, valamint a közvetlen napfénytől és porosodástól is.
33. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ne tegye ki a terméket tűznek (kandalló, grill, gyertyák, cigaretta stb.), illetve víznek (vízcseppeknek, fröccsenő víznek, ne használja vázák, kádak, tavak mellett stb.).
34. **Vigyázat!** Ne használja a terméket víz vagy nedvesség közelében, mint például párák pincében, úszómedencében vagy fürdőkádban.
35. Csak mérséklet égvön használja a terméket. Kerülje a trópusi és a különösen párák klímájú régiókat.
36. Óvja a terméket minden nedvességtől, köztük a vízpermettől és a páratartalomtól is.
37. Biztosítson elégséges szellőzést. Ezért ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre, és tartson a falaktól a lentiek szerint megadott távolságot:
 - Oldalt : 10 cm
 - Hátul : 30 cm
 - Fent : 30 cm
38. A készüléket nem építhető be bútorba. A készülék nem helyezhető üzembe közvetlenül bútorlap, konyhaszekrény vagy szekrény alatt.
39. A készülék lábai nem távolíthatók el.
40. Helyezze a készüléket hő- és fröccsenésálló felületre. Ne helyezze a készüléket forró felületre (pl. főzőlap) vagy nyílt lángra (pl. gázsütő).
41. A termék nem érintkezhet, illetve nem takarható le nagyon gyúlékony anyagokkal, mint függöny, szövetek, falak stb. Ügyeljen rá, hogy elégséges biztonsági távolságot tartson a gyúlékony anyagoktól.
42. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékbe.
43. Ez a termék nem alkalmas kereskedelmi használatra. Csak otthoni használatra való.
44. Ne tegye a terméket sütőlapokra (gáz, elektromos, szénkályhákra stb.).
45. **Tűzveszély!** Az élelmiszerek éghetnek! Ne használja a terméket túlzottan magas zsírtartalmú vagy cukortartalmú élelmiszerekkel, mivel ez tüzet okozhat. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.
46. **Égési veszély!** Ne érjen a termék forró felületéhez. A terméket csak a fogantyújánál fogja meg vagy a kijelzőt érintse meg. Különösen óvatosan vegye ki a forró élelmiszereket.
47. A grillező lapok és a termék más részei nagyon forróvá válnak. Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja jól lehűlni a terméket.
48. Ne érintse meg a fűtőelemet.
49. Az olaj és a zsír nagyon gyúlékony. Az olaj és a zsír nem csepeghet a forró fűtőelemekre.
50. **Fontos!** Használat előtt ellenőrizze, hogy a termék üzemképes állapotban van-e. A terméket nem szabad használni, ha sérülésre utaló jelek vannak rajta, vagy ha gyaníthatóan meghibásodott. Ne tegye a terméket sütőlapokra (gáz, elektromos, szénkályhákra stb.).

RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

A termék kizárólag ételkészítésre használható. Minden más használat a termék károsodását vagy sérüléseket okozhat.

Az Imtron GmbH nem vállal felelősséget a termék nem körültekintő, illetve helytelen használatából, valamint a gyártó által meghatározott rendeltetéstől eltérő használatból eredő, a készülékben vagy az Ön értékeiben bekövetkezett károkért, vagy személyi sérülésekért.

KEZELÉS ÉS ALKATRÉSZEK

- A. Forró levegő kimeneti nyílása
- B. Sütőrostély
- C. Fogantyú
- D. Serpenyő
- E. Hőmérséklet szabályzó
- F. Időzítő szabályzó
- G. Működési jelzőfény

A CSOMAG TARTALMA

- 1 x Forrólevegős sütő
- 1 x Serpenyő rostéllyal
- 1 x Használati útmutató

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan vegye ki a terméket és az alkatrészeket az eredeti csomagolából. Ajánlatos az eredeti csomagolást megőrizni, hogy abban tárolhassa a készüléket. Ha kidobja az eredeti csomagolást, legyen tekintettel a hatályos jogszabályokra. Ha bármilyen kérdése van a hulladékkezeléssel kapcsolatban, lépjen kapcsolatba a helyi hulladékkezelési központtal. Ellenőrizze, hogy a szállított alkatrészek hiánytalanul és épen megvannak-e. Ha a szállított termékek hiányosak vagy sérültek, azonnal lépjen kapcsolatba a viszonteladóval.

A kicsomagolás után a **Tisztítás és ápolás** fejeztben leírtak szerint járjon el.



Figyelem

Mindenképpen távolítsa el a védőgumikat a sütőrostélyról. Ha a védőgumikat nem távolítja el használat előtt, az tűzhoz és a készülék károsodásához vezethet.

A gyártási maradékanyagok eltávolításához ételek nélkül működtesse a készüléket kb. 10 percig. **Használat** fejeztben leírtak szerint járjon el. Biztosítson elégséges szellőzést, mivel némi szag és füst képződhet. Ez veszélytelen és hamar eltűnik.

ÜZEMBE HELYEZÉS

- 1 Helyezze a terméket egy sima, szilárd, hőálló felületre. Vegye figyelembe a legközelebbi csatlakozóaljzat távolságát.

Megjegyzés

A szükséges levegőáramlás biztosításához tartsa be a lent megadott minimális távolságokat:
Oldalt : 10 cm / Hátul : 30 cm /
Fent : 30 cm



Figyelem

A termék nem helyezhető bútorba. A termék nem helyezhető közvetlenül bútorlap, konyhaszekrény vagy szekrény alá.

HASZNÁLAT

- 2 Húzza ki a serpenyőt a készülékből a fogantyú használatával.
- 3 Vegye le a szállítógumikat a sütőrostélyról, majd tegye be a sütőrostélyt a serpenyőbe.



Figyelem

Mindenképpen távolítsa el a szállítógumikat a sütőrostélyról. Ha a védőgumikat nem távolítja el használat előtt, az tűzhöz és a készülék károsodásához vezethet.

- 4 Töltse meg a serpenyőt a sütni kívánt élelmiszerrel, de legfeljebb a **MAX** jelzésig.
- 5 Tegye vissza a serpenyőt a készülékbe. Ellenőrizze a megfelelő illeszkedést.
- 6 Dugja be a hálózati csatlakozót egy megfelelő elektromos aljzatba.

- 7 Használja a hőmérséklet-szabályzót a kívánt hőmérséklet beállításához, és az időzítőt a kívánt idő beállításához, ahogy az az alábbi sütési táblázatban látható. Ez bekapcsolja a forrólevegős fritőt, és a működési jelzőfény világítani kezd. A beállított hőmérséklet körülbelül 2-3 perc múlva éri el a kívánt értéket. Amikor az idő lejár, egyetlen csengőhang hallatszik, és az egység automatikusan kikapcsol. A forrólevegős fritő manuális kikapcsolásához forgassa az időzítő szabályzót **O** állásba.

- 8 A sült étel eltávolításához húzza ki a serpenyőt a készülékből a fogantyú használatával. Helyezze a serpenyőt egy sima és hőálló felületre.


- 9 Tegye át a sült ételt egy megfelelő tálba vagy tányérra. Szükség esetén használjon faspatulát a serpenyő kiürítéséhez.
Ha minden alkatrész lehűlt, akkor tisztítsa meg a készüléket a **Tisztítás és ápolás** részben leírtak szerint.





Megjegyzés

A sütési folyamat során az ételekből távozó zsír a sütőrostély alatt fog összegyűlni. Az elkészített ételek faspatulával történő eltávolításával elkerülheti, hogy ez a zsír az ételek tetejére folyjon.

AJÁNLOTT SÜTÉSI IDŐK

Az alábbi táblázatban található adatok referenciaként szolgálnak. Mivel az élelmiszerek eltérőek lehetnek származás, állag, súly és alak tekintetében, a valójában szükséges hőmérséklet és sütési idő eltérhet. Felszolgálás előtt ellenőrizze, hogy minden elkészített étel jól átsült.

Kategória	Étel	Darab / Súly	Hőmérséklet	Idő (percben)	Rázás / Keverés / Átforgatás	Ajánlás
 hasáburgonya / nass / pizza	Vékony hasáburgonya (fagyasztott)	300-350g	200°C	20-25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Vastag hasáburgonya (fagyasztott)	300-350g	200°C	20-25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Vastag házi hasáburgonya (friss)	300-350g	180°C	45-50	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Krokkett (fagyasztott)	300-350g	200°C	25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a krocketre, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Sültcsaj (friss)	150-200g	200°C	20	nem	-
	Vastag házi hasáburgonya édesburgonyából (friss)	300-350g	180°C	45-50	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Sült camembert (friss)	2 darab	200°C	10-12	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Pizzás baguette (fagyasztott)	1 darab (cut in half)	180°C	10-12	nem	-
	Piccolini (fagyasztott)	4 darab	180°C	10-12	nem	-
Mini tavaszi tekercek (fagyasztott)	300-350g	200°C	10-15	rázás	Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után	

Kategória	Étel	Darab / Súly	Hőmérséklet	Idő (perc-ben)	Rázás / Keverés / Átfogatás	Ajánlás
   hús / hal	Marinált csirke-szárnyak/-combok (fagyasztott)	300-350g	200°C	10-15	rázás	Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirke-falatkák (fagyasztott)	350-400g	200°C	20-25	rázás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a csirkefalatkákra, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirkecombok (friss)	400-500g	200°C	40-50	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirkemell (fagyasztott)	300-350g	200°C	20	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Currywurst virsli (friss)	200g	180°C	8-10	átfordítás	A virsli sütés előtt pár helyen be kell metszeni, hogy ne pukkadjon ki
	Cordon Bleu (fagyasztott)	150-200g	200°C	20	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Halrudacsok (fagyasztott)	7-8 darab	180°C	10	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Panírozott hal (fagyasztott)	200g	180°C	20	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
 reggeli / desszert	Sütemény (fagyasztott)	2 - 3 darab	160°C	15	nem	-
	Muffin (friss)	2 - 3 darab	160°C	20	nem	-
	Zsömlé (friss)	2 darab	180°C	10	átfordítás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Croissant (friss)	1 - 2 darab	150°C	3-5	nem	-

Megjegyzés

A fenti idők csak referenciaként szolgálnak. A sütési idő az étel típusától, zsírtartalmától és súlyától függően változhat.

- A friss burgonyát keverje össze sütőolajjal a sütés előtt, hogy ropogós legyen.
- A sült ételeket, különösen a hasáburgonyát, rázza át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után. Tartsa be a fenti táblázatban szereplő információkat. Húzza ki a serpenyőt a készülékből a fogantyúnál fogva. A készülék automatikusan kikapcsol. Kicsit rázza meg a serpenyőt. Faspatulát is használhat a keveréshez vagy forgatáshoz.
- Tolja vissza a serpenyőt a készülékbe. A készülék ismét automatikusan bekapcsol, és folytatja a melegítést.

TIPPEK A JOBB EREDMÉNYEKÉRT

- Mindig figyeljen oda az élelmiszerek csomagolásán található elkészítési ajánlásokra. Majdnem minden étel, ami elkészíthető hagyományos sütőben, elkészíthető forrólevegős sütőben is.
- Ha a forrólevegős sütő nincs előmelegítve, számoljon hozzá 2–3 percet a teljes sütési időhöz.
- Kisebb élelmiszerek esetén általában rövidebb sütési idő is elegendő. Nagyobb élelmiszerek esetén hosszabb sütési idő szükséges.
- Lehetőleg viaszos burgonyát használjon házi hasáburgonya készítéséhez. A frissen felvágott burgonyát öblítse át hideg vízben a túlzott keményítő eltávolításához, majd alaposan szárítsa meg a burgonyát. Ezután adja hozzá az olajat és a fűszereket. Minél kevesebb nedvességet tartalmaz a burgonya, annál ropogósabb lesz. Az olaj ezt a hatást többszöri meg.
- Az egymás tetején lévő / egymást átfedő ételeket többször át kell keverni/rázni az egyenletes sütés érdekében. 2–3 megfelelő átrázással érhető el a legjobb eredmény pl. hasáburgonya vagy mini tavaszi tekercsek elkészítésekor. Emellett figyeljen arra, hogy ne töltse túl a serpenyőt.
- Ügyeljen rá, hogy a serpenyőt csak a tartalom átkeverésének/-rázásának az idejére távolítsa el, hogy elkerülje a szükségtelen hővesztést, amely negatívan befolyásolhatja az eredményt.
- Friss muffinok vagy kis sütemények sütésekor vegye figyelembe, hogy a tészta meg fog emelkedni. Mindig biztosítsa, hogy a tészta ne érhesse a fűtőelemhez. Tűzveszély!

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



Vigyázat

Mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz, és hagyja lehűlni tisztítás előtt.

- Vegye ki a sütőrostélyt a serpenyőből, majd mossa el és öblítse le mindkettőt. Erős lerakódások esetén áztassa be vízbe a rásült ételmaradványokat. Szerelje vissza az összes alkatrészt fordított sorrendben.
- Megjegyzés**
A serpenyő és a sütőrostély mosogatógépben is elmosható.
- Tisztítás során soha ne használjon oldó- vagy súrolószereket, kemény keféket, fémes vagy éles tárgyakat. Az oldatok károsak lehetnek az emberi szervezetre és a műanyag alkatrészekre, míg a súrolószerek és eszközök felsérthetik a felszín(eke)t.

HIBAELHÁRÍTÁS

Amennyiben üzemeltetés közben bármilyen rendellenességet tapasztal, tekintse át a következő táblázatot. Amennyiben a probléma nem oldódik meg a **Megoldás**, részben foglaltak elvégzését követően, vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.

Hiba	Lehetséges okok	Megoldás
A készülék nem működik	<ul style="list-style-type: none"> Megszakadt az áramellátás. A serpenyő nincs megfelelően behelyezve 	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze az áramellátást Ellenőrizze, hogy a serpenyő megfelelően van-e behelyezve
A termék nem fűt	<ul style="list-style-type: none"> A termosztát nincs beállítva Az időzítő nincs beállítva A sütőkosár nincs megfelelően behelyezve 	<ul style="list-style-type: none"> Állítsa be a termosztátot Állítson be egy időt az időzítővel Helyezze be megfelelően a sütőkosarat
Égett szag / füst	<ul style="list-style-type: none"> Zsír vagy ételmaradványok tapadtak a fűtőelemhez 	<ul style="list-style-type: none"> Mindig ellenőrizze, hogy a fűtőelem tiszta, és nem érintkezik zsírral vagy ételmaradvánnyal

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség : 220 - 240 V-


Névleges teljesítmény : 1300 W

Névleges frekvencia : 50/60 Hz

CONGRATULAZIONI!

Grazie per aver acquistato questo prodotto **ok**. Leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per futuro riferimento.

Istruzioni importanti sulla sicurezza. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURO RIFERIMENTO.

-  **Attenzione! Superficie calda! Rischio di scottature!** Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Calore emerge dal prodotto durante l'uso.
- L'apparecchio non dovrebbe essere utilizzato mediante timer esterno o sistema di controllo remoto separato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non deve essere effettuata da bambini a meno che non abbiano oltre 8 anni e sotto supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- Il prodotto deve essere collegato a una presa di rete dotata di contatto di messa a terra.
- Il cavo di alimentazione deve essere ispezionato regolarmente per verificare l'eventuale presenza di danni; nel caso risultasse danneggiato, il prodotto non deve essere utilizzato.

9. Il prodotto è progettato per la preparazione di normali quantità in ambiente domestico, o ambienti simili non commerciali. Ambienti comparabili a quello domestico includono cucine per staff nei negozi, uffici, ambito agricolo o altre piccole attività o per l'uso da parte degli ospiti presso costruzioni bed & breakfast, piccoli hotel e strutture residenziali simili.
10. Se il cavo è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore o dall'assistenza o personale qualificato per evitare pericoli.
11. Pulire l'apparecchio e gli altri accessori dopo ciascun utilizzo.
12. Seguire le istruzioni nel capitolo **Pulizia e cura**.

13. Leggere con cura questo manuale prima dell'uso. Contiene importanti informazioni per la sicurezza, nonché indicazioni di funzionamento e manutenzione.
14. Conservare queste istruzioni per uso futuro e consegnarle a terzi se il prodotto viene consegnato a terzi.
15. Fare attenzione alle avvertenze sul prodotto e nel manuale.
16. Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto. L'uso non corretto può portare a pericoli.
17. Nel caso di utilizzo improprio o funzionamento errato, non ci assumiamo responsabilità dei danni derivanti.
18. L'uso di accessori e componenti non espressamente consigliati dal produttore può determinare lesioni e danni e invalidare la garanzia.
19. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
20. Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
21. Non immergere mai le parti elettriche in acqua durante la pulizia. Non tenere mai il dispositivo sotto acqua corrente.
22. Non riparare mai da soli il dispositivo. Per assistenza e riparazioni, contattare un centro autorizzato.
23. Il voltaggio deve corrispondere alle informazioni presenti sull'etichetta del modello del prodotto.
24. La presa è usata per scollegare il dispositivo. Accertarsi che la presa sia in condizioni buone.
25. Scollegare la corrente tirando dalla spina dalla presa.
26. Evitare guasti del cavo di alimentazione causati da calpestamento o contatto con angoli taglienti.
27. Conservare il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore come forni, piastre e altri dispositivi/oggetti che producono calore.
28. Tirare sempre la spina e non il cavo di alimentazione. Non tirare mai dal cavo.

29. Scollegare il dispositivo se non in uso, prima di montare o smontare accessori e prima di pulirlo.
30. Se il cavo di alimentazione o l'alloggiamento del prodotto sono danneggiati o se il prodotto è caduto, questo non deve essere utilizzato se non prima controllato da un tecnico autorizzato.
31. Usare questo prodotto in ambienti chiusi e mai all'aperto.
32. Proteggere il prodotto da calore esterno e da freddo nonché dalla luce solare diretto dal sole.
33. Per prevenire il rischio di incendio o di scossa elettrica, non esporre questo apparecchio al fuoco (focolai, griglie, candele, sigarette ecc.) o all'acqua (gocce, spruzzi, vasi, lavandini, laghetti ecc.).
34. **Avvertenza!** Non usare questo prodotto vicino ad acqua o umidità forte; ad es. in una cantina o accanto a piscina o lavandino.
35. Utilizzare questo prodotto solo a latitudini temperate. Evitare regioni climatiche tropicali e particolarmente umide.
36. Proteggere questo apparecchio dall'umidità e dagli spruzzi d'acqua.
37. Assicurare una sufficiente circolazione dell'aria. Quindi non posizionare oggetti sull'apparecchio e mantenere la distanza dalle pareti come indicato qui sotto:
 - Lati : 10 cm
 - Posteriore : 30 cm
 - Superiore : 30 cm
38. L'apparecchio non deve essere posizionato dentro la mobilia. Il prodotto non deve essere installato direttamente sotto una piastra, credenza o armadietto.
39. Non rimuovere i piedini dell'apparecchio.
40. Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente a calore e schizzi. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda (ad es. Piano di cottura) o fiamme aperte (ad es. cucina a gas).
41. L'apparecchio può non venire a contatto o essere coperto da materiale altamente infiammabile come tende, tessuti, pareti ecc. Assicurarsi che vi sia una distanza di sicurezza sufficiente dai materiali infiammabili.
42. Non inserire alcun oggetto nel prodotto.
43. Questo apparecchio non è idoneo per uso commerciale. Esso è stato progettato solo per uso domestico.
44. Non porre l'apparecchio su superfici calde (fornellini a gas, elettrici, a legna ecc.).
45. **Pericolo d'incendio!** Gli alimenti possono bruciare! Non usare il prodotto con alimenti con un contenuto di grassi o zuccheri eccessivamente elevato poiché ciò potrebbe causare un incendio. Non lasciare mai il prodotto incustodito.
46. **Rischio di ustioni!** Non toccare le superfici calde del prodotto. Toccare il prodotto solo per la sua maniglia o sul display. Prestare particolare attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi.
47. Le piastre della griglia e altre parti dell'apparecchio diventano molto calde. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o conservarlo.
48. Non toccare l'elemento riscaldante.
49. Olio e grasso sono facilmente infiammabili. Olio e grasso non devono cadere sugli elementi di riscaldamento caldi.
50. **Importante!** Prima dell'impiego verificare che il prodotto sia utilizzabile. Il prodotto non verrà usato se mostra tracce di danni o se lo si sospetta essere difettoso.

USO PREVISTO

Questo prodotto è adatto solo per la preparazione di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo può arrecare danni all'apparecchio o infortuni.

Imtron GmbH non si assume alcuna responsabilità in caso di danni al prodotto, alle cose o in caso di lesioni personali dovuti a usi inappropriati o impropri, o per usi del prodotto che non rispondono alle finalità indicate dal costruttore.

CONTROLLI E COMPONENTI

- A. Uscita dell'aria calda
- B. Griglia per friggere
- C. Maniglia
- D. Padella
- E. Manopola della temperatura
- F. Manopola del timer
- G. Luce indicatore di funzionamento

SOMMARIO

- 1 x Friggitrice ad aria calda
- 1 x Padella con griglia
- 1 x Manuale di istruzioni

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Rimuovere accuratamente il prodotto e gli accessori dalla confezione originale. Si consiglia di conservare la confezione originale per l'immagazzinamento. Se si desidera smaltire la confezione originale, osservare le disposizioni di legge applicabili. In caso di domande relative al corretto smaltimento, contattare il centro locale di gestione dei rifiuti. Ispezionare i contenuti della consegna per verificarne la completezza e l'eventuale presenza di danni. Nel caso in cui il contenuto sia incompleto o danneggiato, contattare immediatamente il punto vendita. Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Pulizia e cura**.



Attenzione

Assicurarsi di rimuovere le protezioni in gomma dalla griglia per friggere. La mancata rimozione delle protezioni in gomma prima dell'uso può provocare incendi e danni all'apparecchiatura.

Per rimuovere i residui di produzione, far funzionare l'apparecchio per ca. 10 min. senza alimenti. Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Funzionamento**. Assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente in quanto potrebbe generarsi cattivo odore e fumo. Ciò è innocuo e sparirà a breve.

INSTALLAZIONE

- 1 Posizionare il prodotto su una superficie piana, solida e resistente al calore. Considerare la distanza alla presa di corrente più vicina.

Nota

Per assicurare sufficiente circolazione d'aria, seguire la distanza minima qui sotto indicata:
Lati : 10 cm / Retro : 30 cm /
Alto : 30 cm



Attenzione

Il prodotto non deve essere collocato su mobili. Il prodotto non deve essere collocato direttamente sotto un piatto, una credenza o un armadietto.

FUNZIONAMENTO

- 2 Estrarre il cestello da frittura dall'apparecchio mediante la maniglia.
- 3 Rimuovere le protezioni in gomma per il trasporto dalla griglia e inserire quest'ultima nella padella.



Attenzione

Assicurarsi di rimuovere le protezioni in gomma per il trasporto dalla griglia per friggere. La mancata rimozione delle protezioni in gomma prima dell'uso può provocare incendi e danni all'apparecchiatura.

- 4 Riempire il cibo da friggere nella padella, massimo fino alla tacca **MAX**.
- 5 Riposizionare la padella nell'apparecchio. Assicurarsi di montarla correttamente.
- 6 Inserire la spina di alimentazione in una presa adatta.




- 7 Utilizza il controllo della temperatura per impostare la temperatura desiderata e il timer per impostare il tempo desiderato, come mostrato nella tabella di frittura sottostante. Questo accende la friggitrice ad aria calda e la luce indicatore di funzionamento si accende. La temperatura impostata viene raggiunta dopo circa 2-3 minuti. Quando il tempo scade, suona un singolo tono e l'unità si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente la friggitrice ad aria calda, ruota la manopola del timer su **0**.
- 8 Per rimuovere il cibo fritto, estrarre la padella dall'apparecchio mediante la maniglia. Posizionare la padella su una superficie piana e resistente al calore.
- 9 Mettere il cibo fritto in un'apposita ciotola o su un piatto. Se necessario, svuotare la padella con una spatola di legno. Quando tutte le parti si sono raffreddate, pulire il dispositivo come descritto in **Pulizia e cura**.





Nota

Il grasso che fuoriesce dagli alimenti durante il processo di frittura si raccoglie sotto la griglia. Rimuovere gli alimenti preparati con una spatola di legno, per evitare che il grasso si riversi sopra di essi.

TEMPI DI FRITTURA CONSIGLIATI

I dati della seguente tabella devono servire da riferimento. Poiché i prodotti alimentari differiscono in termini di origine, consistenza, peso e forma, la temperatura e i tempi di frittura effettivamente necessari possono variare. Assicurarsi che tutti i cibi preparati siano ben fatti prima di servirli.

Categoria	Alimento	Pezzi / Peso	Temperatura	Tempo (minuti)	Agitazione / Miscelazione / Capovolgimento	Raccomandazione
   patatine / snack / pizza	Patatine fritte sottili (congelate)	300-350g	200°C	20-25	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Patatine fritte spesse (congelate)	300-350g	200°C	20-25	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Patatine fritte spesse fatte in casa (fresche)	300-350g	180°C	45-50	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Crocchette (congelate)	300-350g	200°C	25	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle crocchette prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Formaggio cotto (fresco)	150-200g	200°C	20	nessuna	-
	Patatine fritte spesse con patate dolci fatte in casa (fresche)	300-350g	180°C	45-50	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Camembert al forno (fresco)	2 pezzi.	200°C	10-12	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Pizza Baguette (congelata)	1 pezzi (cut in half)	180°C	10-12	nessuna	-
	Piccolini (congelati)	4 pezzi	180°C	10-12	nessuna	-
	Involtilini primavera (congelati)	300-350g	200°C	10-15	agitazione	Agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura

Categoria	Alimento	Pezzi / Peso	Temperatura	Tempo (minuti)	Agitazione/Miscelazione/Capovolgimento	Raccomandazione
   carne / pesce	Ali di pollo marinate / cosce di pollo (congelate)	300-350g	200°C	10-15	agitazione	Agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Nugget di pollo (congelati)	350-400g	200°C	20-25	agitazione	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sui nugget di pollo prima di iniziare il processo di frittura, agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Cosce di pollo (fresche)	400-500g	200°C	40-50	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Petto di pollo (congelato)	300-350g	200°C	20	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Salsiccia Currywurst (fresco)	200g	180°C	8-10	capovolgimento	La salsiccia deve essere incisa un paio di volte prima della frittura per evitare che scoppi.
	Cordon Bleu (congelato)	150-200g	200°C	20	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Bastoni di pesce (congelati)	7-8 pezzi	180°C	10	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Pesce impanato (congelato)	200g	180°C	20	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
 colazione / dessert	Pezzi di torta (congelati)	2 - 3 pezzi	160°C	15	nessuna	-
	Muffin (freschi)	2 - 3 pezzi	160°C	20	nessuna	-
	Involcini(freschi)	2 pezzi	180°C	10	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Croissant (freschi)	1 - 2 pezzi	150°C	3-5	nessuna	-

Nota

Il tempo menzionato sopra è solo di riferimento. Il tempo di cottura varia in base al tipo, al grasso e al peso dell'alimento.

- Mescolare le patate fresche con un po' d'olio prima di friggere per ottenere un effetto croccante.
- Agitare i fritti, in particolare le patatine fritte, dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura. Osservare le indicazioni della tabella sopra riportata. Estrarre la padella dall'apparecchio mediante la maniglia. L'apparecchio si spegne automaticamente. Agitare leggermente la padella. È anche possibile utilizzare una spatola di legno per mescolare o capovolgere gli alimenti.
- Riposizionare la padella nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e continua a riscaldarsi.

SUGGERIMENTI PER OTTENERE RISULTATI MIGLIORI

- Prestare sempre attenzione alle raccomandazioni sulla preparazione riportate sulla confezione degli alimenti. Quasi tutti gli alimenti che possono essere preparati in un normale forno, possono anche essere preparati in una friggitrice.
- Se la friggitrice non è preriscaldata, aggiungere 2-3 minuti al tempo totale di frittura.
- Per i prodotti alimentari più piccoli è di solito sufficiente un tempo di frittura più breve. Per i prodotti alimentari più grandi è necessario un tempo di frittura più lungo.
- Per le patatine fritte fatte in casa utilizzare principalmente patate cerate. Sciacquare le patatine fritte appena tagliate con acqua fredda per eliminare l'eccesso di amido e asciugarle accuratamente in seguito. Successivamente aggiungere olio e spezie. Minore è l'umidità contenuta nelle patatine fritte, più saranno croccanti. L'olio moltiplica l'effetto.
- Gli alimenti impilati / sovrapposti devono essere mescolati / agitati più volte per ottenere un risultato di frittura uniforme. Se si agita correttamente per 2-3 volte, il risultato migliore si ottiene, ad esempio, con patatine fritte o involtini primavera. Inoltre, assicurarsi di non riempire eccessivamente la padella.
- Assicurarsi di rimuovere la padella solo per mescolare / agitare i prodotti e solo per il minor tempo necessario, per evitare un'inutile perdita di calore che potrebbe compromettere il risultato complessivo.
- Durante la cottura di muffin freschi o di piccole torte, tenere presente che l'impasto si estende. Accertarsi sempre che l'impasto non tocchi la resistenza. Pericolo di incendio!

PULIZIA E CURA



Avviso

Scollegare sempre il prodotto dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.

- Rimuovere la griglia dalla padella, lavare e risciacquare entrambe. Per le incrostazioni più ostinate bagnare con acqua i residui della cottura. Rimontare tutte le parti in ordine inverso.

Nota

In alternativa, la padella e la griglia possono essere lavate in lavastoviglie.

- Durante la pulizia, non usare mai solventi o materiali abrasivi, spazzole metalliche, oggetti metallici o taglienti. I solventi sono pericolosi alla salute umana e possono attaccare le parti in plastica, mentre i meccanismi di pulizia e gli utensili potrebbero graffiare la superficie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se ci sono problemi durante il funzionamento, fare riferimento alla seguente tabella. Se i problemi non possono essere risolti come indicato sotto **Soluzione**, si prega di contattare il produttore.

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il prodotto non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Alimentazione interrotta La padella non è stata inserita correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica Assicurarsi che la padella sia inserita correttamente
Il prodotto non riscalda	<ul style="list-style-type: none"> Il termostato non è stato impostato Il timer non è stato impostato Il cestello non è stato inserito correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare il termostato Impostare un tempo con il timer Inserire il cestello in modo corretto
Odore di bruciato / fumo	<ul style="list-style-type: none"> Residui di grasso o di alimenti sono rimasti attaccati alla resistenza. 	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e che il grasso o gli alimenti non entrino in contatto con essa.

DATI TECNICI

Tensione nominale : 220 - 240 V-


Potenza nominale : 1300 W

Frequenza nominale : 50/60 Hz

GEFELICITEERD!

Bedankt voor uw aankoop van dit **ok**. product. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Belangrijke veiligheidsinstructies LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR LATERE RAADPLEGING.

-  **Let op! Warm oppervlak! Risico op brandwonden!** Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan. Er komt warmte af van het apparaat tijdens de werking.
- Gebruik het product niet op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Het reinigen en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het product en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het product moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging en als het snoer beschadigd is, mag het product niet worden gebruikt.

9. Het product is ontworpen voor de bereiding van normale hoeveelheden thuis of in huishoudelijke niet-commerciële omgevingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren, boeren- en kleine bedrijven of door gasten bij een bed&brakfast, kleine hotels en soortgelijke verblijfsomgevingen.
10. Een beschadigde stroomkabel dient uitsluitend te worden vervangen door bevoegde onderhoudsinstanties om gevaar te voorkomen.
11. Reinig het product en andere onderdelen na elk gebruik.
12. Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk **Reiniging en zorg**.
13. Lees deze handleiding voor het gebruik aandachtig door. De handleiding omvat belangrijke informatie m.b.t. uw veiligheid en het gebruik en serviceonderhoud van het apparaat.
14. Bewaar deze voorschriften voor toekomstige referentie en geef ze samen met het product door.
15. Neem met name de waarschuwingen die zich op het apparaat en in deze handleiding bevinden in acht.
16. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot gevaar.
17. In het geval van oneigenlijk of verkeerd gebruik, stellen wij ons op geen enkele wijze aansprakelijk voor eventueel hieruit voortvloeiende schade.
18. Het gebruik van accessoires en onderdelen die niet uitdrukkelijk zijn aangeraden door de fabrikant, kan leiden tot letsel of schade en leidt tot de nietigheid van de garantie.
19. Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het is ingeschakeld.
20. Plaats geen zware voorwerpen op de bovenkant van het apparaat.
21. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder water tijdens het reinigen of de bediening. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
22. Probeer onder geen enkele omstandigheden het apparaat zelf te repareren. Wij verzoeken u voor serviceonderhoud en reparaties een bevoegde onderhoudsinstantie te raadplegen.
23. De netspanning dient overeen te komen met de informatie die staat vermeld op het kenplaatje van het apparaat.
24. De stroomkabel wordt gebruikt als uitschakelapparaat. Zorg ervoor dat de stroomkabel gemakkelijk te bedienen is.
25. Het apparaat kan uitsluitend geheel van het voedingsnet worden gescheiden door de stekker uit het stopcontact te trekken.
26. Vermijd schade aan de stroomkabel door knikken of contact met scherpe hoeken.

27. Houd dit apparaat, met inbegrip van de stroomkabel en de stekker, uit de buurt van alle hittebronnen, zoals bijvoorbeeld ovens, kookplaten en andere hitteproducerende apparaten/voorwerpen.
28. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Niet aan het snoer trekken.
29. Koppel het apparaat los van het voedingsnet als het apparaat niet in gebruik is of als er sprake is van storingen en alvorens accessoires te verbinden of te verwijderen en voor elke reinigingshandeling.
30. Als de stroomkabel of de behuizing van het apparaat is beschadigd of als het apparaat is gevallen, dient het apparaat niet meer te worden gebruikt, totdat het apparaat is onderzocht door een bevoegde onderhoudsinstantie.
31. Gebruik dit apparaat uitsluitend op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
32. Bescherm dit apparaat tegen extreme hitte en kou, direct zonlicht en stof.
33. Om het risico van brand en elektrische schokken te verkleinen, stel het product niet bloot aan vuur (open haard, grill, kaarsen, sigaretten enzovoort) of water (waterdruppels, waterspatten, vazen, kuipen, vijvers en enzovoort).
34. **Waarschuwing!** Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water of onder zeer vochtige omstandigheden; bijv. in een vochtige kelder of naast een zwembad of badkuip.
35. Gebruik dit apparaat uitsluitend bij gematigde temperaturen. Voorkom tropische en met name vochtige klimaten.
36. Bescherm het apparaten tegen vocht, inclusief opspetterend water en vochtigheid.
37. Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Plaats daarom geen voorwerpen op het toestel en houd de vrije ruimte tot de muren aan zoals hieronder aangegeven:
 - Zijkanten : 10 cm
 - Achterkant : 30 cm
 - Bovenkant : 30 cm
38. Het toestel mag niet in meubilair worden ingebouwd. Het toestel mag niet direct onder een plaat, een kast of een behuizing worden geïnstalleerd.
39. De pootjes van het toestel mogen niet worden verwijderd.
40. Plaats het apparaat op een hitte- en spatbestendig oppervlak. Plaats het toestel niet op een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaten) of open vlammen (bijvoorbeeld gasovens).
41. Het apparaat dient niet in aanraking te komen of bedekt te worden met zeer licht ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen, muren, enz. Wees er zeker van dat er voldoende afstand is tussen het apparaat en ontvlambare materialen.
42. Voer geen voorwerpen in het apparaat in.
43. Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik. Het is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
44. Plaats het apparaat niet op kookplaten (gas, elektrisch, kolenkacheltjes, enz.).
45. **Brandgevaar!** Levensmiddelen kunnen verbranden! Niet te gebruiken bij voedingsmiddelen met een uitzonderlijk hoog vet- of suikergehalte, omdat dit brand kan veroorzaken. Laat het product nooit onbeheerd achter.
46. **Risico op verbranding!** Raak de hete oppervlakken van het product niet aan. Raak het product alleen aan via de hendel of op het display. Wees vooral voorzichtig bij het uitnemen van warme levensmiddelen.
47. De grillplaten en de andere onderdelen van het apparaat worden erg warm. Laat het apparaat goed afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
48. Raak het verwarmingselement niet aan.
49. Olie en vet zijn gemakkelijk ontvlambaar. Olie en vet mogen niet op de hete verwarmingselementen druppelen.
50. **Belangrijk!** Controleer voor gebruik of het product in een bruikbare staat verkeert. Het product mag niet worden gebruikt als het tekenen van schade vertoont of als het vermoeden bestaat dat het defect is.

BEOOGD GEBRUIK

Met dit product kan alleen voedsel worden bereid. Elk ander gebruik kan tot schade aan het product of tot letsel leiden.

Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel als gevolg van onzorgvuldig of oneigenlijk gebruik van het product, of gebruik van het product die niet voldoet aan het doel opgegeven door de fabrikant.

BESTURINGSELEMENT EN ONDERDELEN

- A. Uitlaat hete lucht
- B. Frituurrooster
- C. Handgreep
- D. Frituurpan
- E. Temperatuurknop
- F. Timerknop
- G. Bedrijfsindicatielamp

INHOUD

- 1 x Frituurpan
- 1 x Frituurpan incl. rooster
- 1 x Gebruiksaanwijzing

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder het apparaat en de accessoires voorzichtig uit de verpakking. Het is aangeraden om de originele verpakking te bewaren voor opslag. Als u de originele verpakking wenst weg te gooien, dient u dit in overeenkomst met de wettelijke bepalingen te doen. Voor vragen over de correcte wijze van afvalverwerking, kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingscentrum. Controleer de inhoud van de verpakking op compleetheid en schade. Indien de inhoud incompleet of beschadigd is, dient u direct contact op te nemen met uw lokale verkooppunt.

Raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en zorg** nadat u de verpakking heeft verwijderd.



Frituurpan

Zorg ervoor dat u de beschermende rubbers van het frituurrooster verwijdert. Het niet verwijderen van de beschermende rubbers voor gebruik kan leiden tot brand en schade aan het apparaat.

Om productieresten te verwijderen, dient het apparaat ca. 10 minuten lang in werking te worden gesteld zonder etenswaren. Raadpleeg het hoofdstuk **Bediening** nadat u de verpakking heeft verwijderd. Zorg ervoor dat er voldoende wordt geventileerd, daar er een onaangename geur en rook kan worden afgegeven. Dit is niet schadelijk en verdwijnt op den duur.

INSTALLATIE

- 1 Plaats het product op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Denk aan de afstand tot het dichtstbijzijnde stopcontact.

Let op

Om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen, houd de minimale vrije afstanden aan zoals hieronder aangegeven:
Zijkanten : 10 cm / Achterkant : 30 cm
/ Bovenkant : 30 cm



Frituurpan

Het product mag niet in meubilair worden geplaatst. Het product mag niet direct onder een plank, in een kast of een behuizing worden geplaatst.

BEDIENING

- 2 Trek de frituurpan met mandje aan het handvat uit het apparaat.
- 3 Verwijder de transportrubbers van het frituurrooster en plaats het rooster in de frituurpan.



Frituurpan

Zorg ervoor dat u de beschermende rubbers van het frituurrooster verwijdert. Het niet verwijderen van de beschermende rubbers voor gebruik kan leiden tot brand en schade aan het apparaat.

- 4 Doe het voedsel wat gefrituurd dient te worden in het frituurmandje, maar niet meer dan tot de **MAX**-markering.
- 5 Steek de frituurpan terug in het apparaat. Zorg dat deze goed op zijn plaats zit.
- 6 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.




- 7 Gebruik de temperatuurregeling om de gewenste temperatuur in te stellen en de timer om de gewenste tijd in te stellen, zoals weergegeven in de onderstaande frituurtabel. Dit schakelt de heteluchtfriteuse in en het bedrijfsindicatielampje gaat branden. De ingestelde temperatuur wordt na ongeveer 2 tot 3 minuten bereikt. Wanneer de tijd om is, klinkt er een enkele toon, en schakelt het apparaat zichzelf uit. Om de heteluchtfriteuse handmatig uit te schakelen, draait u de timerknop naar **0**.
- 8 Om het gefrituurde voedsel te verwijderen, trekt u de frituurpan aan het handvat uit het apparaat. Plaats de frituurpan op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 9 Plaats het gefrituurde voedsel in een geschikte kom of op een bord. Gebruik indien nodig een houten spatel om de pan leeg te maken. Als alle onderdelen zijn afgekoeld, reinig dan het apparaat zoals beschreven onder **Reiniging en zorg**.




Let op

Het vet dat tijdens het frituurproces uit het voedsel lekt, zal zich onder het frituurrooster verzamelen. Gebruik een houten spatel om het bereide voedsel te verwijderen, om te voorkomen dat dit vet op het voedsel wordt gegoten.

AANBEVOLEN FRITUURTIJDEN

De gegevens in de volgende tabel dienen als referentie. Aangezien voedingsmiddelen verschillen in oorsprong, samenstelling, gewicht en vorm kan de werkelijk benodigde temperatuur en baktijd variëren. Zorg ervoor dat alle bereide gerechten goed gaar zijn voordat ze worden opgediend.

Categorie	Etenswaar	Stukken / Gewicht	Temperatuur	Tijd (minuten)	Schudden/ Roeren/ Omdraaien	Aanbeveling
friet / snacks / pizza	Dunne Franse friet (bevroren)	300-350g	200°C	20-25	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Dikke friet (bevroren)	300-350g	200°C	20-25	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	 Huisge-maakte dikke friet (vers)	300-350g	180°C	45-50	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	 Krokette(n) (bevroren)	300-350g	200°C	25	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	 Gebakken kaas (vers)	150-200g	200°C	20	nee	-
	Huisge-maakte dikke friet van zoete aardappel (vers)	300-350g	180°C	45-50	schudden	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Bakken Camembert (vers)	2 st..	200°C	10-12	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Pizza Baguette (bevroren)	1 st. (cut in half)	180°C	10-12	nee	-
	Piccolini (bevroren)	4 st.	180°C	10-12	nee	-
	Mini Loempia's (bevroren)	300-350g	200°C	10-15	schudden	Goed schudden na 1/3 en na 2/3 van de tijd.

Categorie	Etenswaar	Stukken / Gewicht	Temperatuur	Tijd (minuten)	Schudden/ Roeren/ Omdraaien	Aanbeveling
  vlees / vis	Gemarineerde kippenvleugels / drumsticks (bevroren)	300-350g	200°C	10-15	schudden	Goed schudden na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kip Nuggets (bevroren)	350-400g	200°C	20-25	schudden	Spuut wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de kipnuggets voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kippenpoten (vers)	400-500g	200°C	40-50	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kipfilet (bevroren)	300-350g	200°C	20	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Curryworst worstje (vers)	200g	180°C	8-10	omdraaien	Het worstje dient voor het frituren een paar maal ingesneden te worden om openbarsten te voorkomen
	Cordon Bleu (bevroren)	150-200g	200°C	20	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Visticks (bevroren)	7-8 st.	180°C	10	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Gepaneerde vis (bevroren)	200g	180°C	20	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
 ontbijt / nagerecht	Stukken cake (bevroren)	2 - 3 st..	160°C	15	nee	-
	Muffins (vers)	2 - 3 st..	160°C	20	nee	-
	Broodjes (vers)	2 st.	180°C	10	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Croissants (vers)	1 - 2 st.	150°C	3-5	nee	-

Let op

Bovenstaande tijden zijn slechts ter referentie. De bereidingstijden zullen variëren afhankelijk van het soort / vet / gewicht van het voedsel.

- Mix verse aardappelen met wat spijsoolie voor het frituren voor een knapperig effect.
- Schud gefrituurd voedsel, vooral de friet, na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd. Houd u aan de bovenstaande tabel. Trek de frituurpan aan het handvat uit het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch uit. Schud de frituurpan voorzichtig. U kunt ook een houten spatel gebruiken om te roeren / om te draaien.
- Steek de frituurpan terug in het apparaat. Het apparaat zal automatisch inschakelen en doorgaan met opwarmen.

TIPS VOOR BETERE RESULTATEN

- Let altijd op de bereidingsaanbevelingen op de verpakking van het voedsel. Bijna al het voedsel dat in een gewone oven bereid kan worden, kan ook in een airfryer bereid worden.
- Als de airfryer niet is voorverwarmd, voeg dan 2-3 minuten toe aan de totale frituurtijd.
- Voor kleinere voedingsmiddelen is een kortere frituurtijd meestal voldoende. Voor grotere voedingsmiddelen is langere frituurtijd vereist.
- Gebruik voornamelijk wasachtige aardappelen voor huisgemaakte friet. Spoel vers gesneden frites af met koud water om overtollig zetmeel te verwijderen en droog de frites daarna grondig. Voeg vervolgens olie en kruiden toe. Hoe minder vocht de frieten bevatten, des te knapperiger ze worden. Olie vergroot dit effect.
- Gestapeld / overlappend voedsel moet meerdere keren worden geroerd / geschud om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken. Wanneer het 2-3 keer goed geschud is, is het resultaat van b.v. frietjes of mini loempia's het beste. Zorg er bovendien voor dat u de frituurpan niet te vol doet.
- Zorg ervoor dat u de frituurpan alleen verwijdert voor het roeren / schudden van het voedsel en dan ook zo kort mogelijk, om onnodig warmteverlies te voorkomen, wat het algehele resultaat nadelig zou beïnvloeden.
- Houd er bij het bakken van verse muffins of kleine cakes rekening mee dat het deeg uitzet. Zorg er altijd voor dat het deeg het verwarmingselement niet raakt. Brandgevaar!

REINIGING EN ZORG



Voorzichtig

Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt.

- Neem het frituurrooster uit de pan en was en spoel deze beide af. Voor dikke korsten weekt u de aangebakken resten met water. Monteer alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde.
- Let op**
Het frituurmandje en het rooster kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlakte/de oppervlaktes.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als zich problemen voordoen tijdens het gebruik, raadpleeg de volgende tabel. Als problemen niet kunnen worden opgelost zoals aangegeven onder **Oplossing**, neem contact op met de fabrikant.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Onderbroken voeding • Frituurpan niet op de juiste manier geplaatst 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stroomvoorziening • Zorg dat de frituurpan op de juiste manier geplaatst is
Apparaat warmt niet op	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostaat is niet ingesteld • Timer is niet ingesteld • Frituurmandje niet op de juiste manier geplaatst 	<ul style="list-style-type: none"> • Stel de thermostaat in • Stel een tijd in met de timer • Plaats het frituurmandje op de juiste manier
Verbrande geur / Rook	<ul style="list-style-type: none"> • Vet of voedselresten zitten vast aan het verwarmingselement 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg er altijd voor dat het verwarmingselement schoon is en dat er geen vet of voedingsmiddelen mee in contact komen


BEDIENINGSELEMENTEN

Toegekende spanning : 220 - 240 V-
 Toegekend ingangsvermogen : 1300 W
 Toegekende frequentie : 50/60 Hz

GRATULUJEMY!

Dziękujemy za zakup produktu **ok.**. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować do przyszłego wglądu.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. PRZECZYTAĆ OSTROŻNIE I ZACHOWAĆ DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU.

-  **Uwaga! Gorące powierzchnie! Ryzyko poparzeń!** Nie dotykać gorących powierzchni produktu. W trakcie eksploatacji istnieje ryzyko nagrzania się produktu.
- Nie należy użytkować produktu za pomocą zewnętrznego czasomierza czy osobnego pilota.
- Produkt ten może być obsługiwany przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o zmniejszonych możliwościach psychicznych, sensorycznych i umysłowych czy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli będą pod nadzorem lub zostaną dokładnie poinstruowane w zakresie użytkowania produktu w bezpieczny sposób i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie wolno dopuszczać, aby dzieci bawiły się produktem.
- Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być dokonywane przez dzieci, o ile nie są one starsze niż 8 lat i są pod opieką.
- Produkt wraz z kablem zasilania trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie należy podłączać do gniazdka sieciowego z uziemieniem.
- Kable zasilania powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzeń i jeśli jest uszkodzony, nie wolno używać urządzenia.

9. Urządzenie to jest przeznaczone do parzenia kawy w ilościach typowych dla gospodarstw domowych lub niekomercyjnych obiektów zbliżonych do gospodarstw domowych. Obiekty zbliżone do gospodarstw domowych obejmują kuchnie dla personelu w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych prowadzących działalność gospodarczą i innych małych firmach, a także miejsca wyznaczone dla gości w placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem, małych hotelach itp.
10. Uszkodzony przewód zasilający może wymienić wyłącznie autoryzowany agent serwisowy w celu uniknięcia zagrożeń.
11. Urządzenie i pozostałe części należy czyścić po każdym użyciu.
12. Prosimy zwracać uwagę na rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**.

13. Najpierw należy uważnie przeczytać tę instrukcję. Zawiera ona istotne informacje dotyczące bezpieczeństwa, jak też użytkowania i konserwacji sprzętu.
14. Zachować tę instrukcję na przyszłość i przechowywać ją wraz z produktem.
15. Zwrócić szczególną uwagę na ostrzeżenia na produkcie oraz te w instrukcji.
16. Produkt użytkować tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do powstawania zagrożeń.
17. W przypadku niewłaściwego używania czy złej obsługi, producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe usterki.
18. Użycie akcesoriów i elementów składowych w sposób niezgodny z zaleceniami producenta może spowodować uszkodzenie ciała lub szkody materialne oraz utratę gwarancji.
19. Nigdy nie pozostawiać włączonego produktu bez nadzoru.
20. Nie kłaść na produkcie żadnych ciężkich przedmiotów.
21. W trakcie czyszczenia czy użytkowania nigdy nie zanurzać podzespołów elektrycznych produktu w wodzie. Nigdy nie wkładać produktu pod strumień bieżącej wody.
22. Nie próbować samemu naprawiać produktu. W celu przeprowadzenia obsługi i napraw należy kontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu.
23. Napięcie sieci zasilania musi być zgodne z informacją o napięciu nominalnym, znajdującą się na tabliczce znamionowej produktu.
24. Jako wyłącznik produktu służy wtyczka zasilania. Należy upewnić się, czy wtyczka zasilania jest sprawna.
25. Tylko wyjęcie wtyczki z gniazdka zasilania całkowicie odłącza produkt od sieci zasilania.
26. Unikać uszkodzeń kabla zasilania, które mogą być spowodowane skręceniem się kabla czy jego kontaktu z ostrymi krawędziami.

27. Produkt ten wraz z jego kablem zasilania i wtyczką trzymać z dala od wszystkich źródeł ciepła, takich jak np.: kuchenki mikrofalowe, płyty grzejne i inne urządzenia/obiekty wytwarzające ciepło.
28. Odłączać z gniazdka zasilania tylko poprzez chwyt dłonią za wtyczkę. Nie ciągnąć za kabel.
29. Wyjmować wtyczkę z gniazdka, gdy produkt nie jest używany, w przypadku uszkodzenia, przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów oraz przed każdym czyszczeniem.
30. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania lub upadku samego produktu, nie należy go używać, zanim nie będzie sprawdzone przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.
31. Produkt użytkować tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na otwartym powietrzu.
32. Produkt ten chronić przed skrajnie wysokimi, jak i niskimi temperaturami jak też i przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i pyłu.
33. W celu zmniejszenia ryzyka pożaru i porażenia prądem elektrycznym, nie wystawiać produktu na działanie ognia (kominek, grill, świece, papierosy, itp.) czy wody (krople wody, rozbryzgi wody, wazony, wanny, stawy, itp.).
34. **Ostrzeżenie!** Nie użytkować produktu w pobliżu wody czy w pomieszczeniu o dużej wilgotności; np. w wilgotnej piwnicy lub obok basenu czy wanny.
35. Produkt używać tylko w umiarkowanych szerokościach geograficznych. Unikać regionów tropikalnych i szczególnie wilgotnych.
36. Chronić produkt przed wilgocią, tj. odpryskami wodą itp.
37. Zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. W związku z tym nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu i zachować odstęp od ścian, jak podano poniżej:
 - Boki : 10 cm
 - Tył : 30 cm
 - Góra : 30 cm
38. Urządzenie nie powinno być wbudowane w meble. Urządzenie nie może być instalowane bezpośrednio pod płytą lub szafką.
39. Nóżki urządzenia nie mogą zostać usunięte.
40. Umieść urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło i ochłapania. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącej powierzchni (np.: kuchenek) lub przy nieostoiętym płomieniu (np.: kuchenek gazowych).
41. Produkt nie może mieć styczności z łatwopalnymi materiałami, np. zasłonami, tekstyliami, ściankami itp. ani być nimi zakrywany. Zawsze zachować odpowiedni odstęp bezpieczeństwa od łatwopalnych materiałów.
42. Nie wprowadzać do produktu żadnych ciał obcych.
43. Produkt ten nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Jest przeznaczony jedynie do użytkowania w gospodarstwie domowym.
44. Nie ustawiać produktu na płycie grzewczej (gazowej, elektrycznej, piecu węglowym itd.).
45. **Niebezpieczeństwo pożaru!** Artykuły żywnościowe mogą ulec zapaleniu! Nie używać do artykułów żywnościowych o nadmiernej zawartości tłuszczu lub cukru, gdyż może to spowodować pożar. Nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru.
46. **Ryzyko poparzenia!** Nie dotykać gorących powierzchni produktu. Produkt chwytać wyłącznie za uchwyt lub dotykać w okolicach wyświetlacza. Zachowuj szczególną ostrożność wyjmując gorące produkty.
47. Płyty do grillowania oraz inne części produktu silnie się nagrzewają. Odczekać aż produkt ostygnie przed jego czyszczeniem lub przechowywaniem.
48. Nie dotykać elementu grzejnego.
49. Olej i tłuszcz są łatwopalne. Olej i tłuszcz nie może kapać na gorące elementy grzejne.
50. **Ważne!** Przed użyciem sprawdź, czy produkt jest w dobrym stanie. Produkt nie może być używany, jeśli ma ślady uszkodzeń lub istnieje podejrzenie o jego wadę.

PRZEZNACZENIE

Ten produkt jest przeznaczony jedynie do przygotowywania żywności. Jakikolwiek inny sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń. Imtron GmbH bierze żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie produktu, szkody majątkowe czy jakiegokolwiek obrażenia ciała spowodowane nieostrożnym użytkowaniem produktu czy użytkowaniem produktu do celu innego niż ten określony przez producenta.

STEROWNIKI I CZĘŚCI SKŁADOWE

- A. Wylot powietrza gorącego
- B. Ruszt do smażenia
- C. Rączka
- D. Miska
- E. Pokrętko temperatury
- F. Pokrętko timera
- G. Wskaźnik pracy

ZAWARTOŚĆ

- 1 x frytkownica na gorące powietrze
- 1 x miska, w tym ruszt
- 1 x instrukcja użytkownika

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Produkt wraz z wyposażeniem należy ostrożnie wyjąć z oryginalnego opakowania. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania dla późniejszego przechowywania. W celu wyrzucenia oryginalnego opakowania należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji. W przypadku pytań dotyczących prawidłowej utylizacji należy zasięgnąć porady w miejscowej gminie. Zawartość opakowania należy sprawdzić pod względem kompletności i uszkodzeń. W przypadku braku części w opakowaniu lub w razie stwierdzenia uszkodzeń należy skontaktować się z punktem sprzedaży. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Czyszczenie i pielęgnacja**.



Ostrzeżenie

Pamiętaj, aby usunąć gumki ochronne z rusztu do smażenia. Nieusunięcie gumek ochronnych przed użyciem może doprowadzić do pożaru i uszkodzenia sprzętu.

Aby usunąć pozostałości po produkcji, włączyc produkt na ok. 10 minut bez potraw wewnątrz. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Obsługa**. Sprawdzić, czy jest odpowiednia wentylacja, jako że może pojawić się delikatny odór i trochę dymu. Jest to nieszkodliwe i szybko zanika.

INSTALACJA

- Umieścić produkt na równej, solidnej i odpornej na ciepło powierzchni. Weź pod uwagę odległość do najbliższego gniazdka.

Uwaga

Aby zapewnić wystarczający przepływ powietrza, przestrzegaj minimalnych odstępów, jak podano poniżej:

Boki : 10 cm / Tył : 30 cm /

Góra : 30 cm



Ostrzeżenie

Urządzenie nie może być instalowane i umieszczane w meblach. Urządzenie nie może być umieszczane bezpośrednio pod płytą lub szafką.

OBSŁUGA

- Wyciągnij koszyk do smażenia z urządzenia za pomocą uchwytu.
- Usuń gumki transportowe z rusztu i umieść ruszt do smażenia w misce.



Ostrzeżenie

Pamiętaj, aby usunąć gumki transportowe z rusztu do smażenia. Nieusunięcie gumek ochronnych przed użyciem może doprowadzić do pożaru i uszkodzenia sprzętu.

- Włóż jedzenie do smażenia do miski, ale maksymalnie do oznaczenia **MAX**.
- Włóż miskę z powrotem do urządzenia. Upewnij się, że została włożona prawidłowo.
- Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.


- Użyj regulacji temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę, a timera, aby ustawić żądany czas, jak pokazano w poniższej tabeli smażenia. To włącza frytkownicę na gorące powietrze, a wskaźnik pracy zaświeca się. Ustawiona temperatura osiągnięta jest po około 2 do 3 minutach. Gdy czas upłynie, rozlega się jeden dźwięk, a urządzenie wyłącza się samo. Aby ręcznie wyłączyć frytkownicę na gorące powietrze, obróć pokrętkę timera do **0**.
- Aby wyjąć usmażoną żywność, wyciągnij miskę do smażenia z urządzenia, trzymając za uchwyt. Umieść miskę na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Umieść usmażone jedzenie w odpowiedniej misce lub na talerzu. Jeśli to konieczne, użyj drewnianej łypatki, aby opróżnić miskę do smażenia. Po schłodzeniu wszystkich części wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w części **Czyszczenie i pielęgnacja**.





Uwaga

Tłuszcz, który wyciekł z żywności podczas procesu smażenia, zbierze się pod rusztem. Użyj drewnianej łypatki, aby usunąć przygotowaną żywność, aby uniknąć wlewania tłuszczu do żywności.

ZALECANE CZASY SMAŻENIA

Dane w poniższej tabeli mają służyć jako odniesienie. Ponieważ produkty spożywcze różnią się pod względem pochodzenia, konsystencji, wagi i formy, faktycznie potrzebna temperatura i czas smażenia mogą się różnić. Upewnij się, że wszystkie przygotowane potrawy są dobrze usmażone przed podaniem.

Kategoria	Żywność	Sztuki/ waga	Tempe- ratura	Czas (minuty)	Potrząśnij/ zamieszaj/ obróć	Zalecenie
 frytki / przekąski / pizza	Cienkie frytki (mrożone)	300-350g	200°C	20-25	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Grube frytki (mrożone)	300-350g	200°C	20-25	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Domowe grube frytki (świeże)	300-350g	180°C	45-50	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Krokiety (mrożone)	300-350g	200°C	25	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na krokietach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pieczony ser (świeży)	150-200g	200°C	20	nie	-
	Domowe grube frytki ze słodkich ziemniaków (świeże)	300-350g	180°C	45-50	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pieczony Camembert (świeży)	2 szt.	200°C	10-12	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pizza Bagietka (mrożona)	1 szt. (cut in half)	180°C	10-12	nie	-
	Piccolini (mrożone)	4 szt.	180°C	10-12	nie	-
	Mini sajgonki (mrożone)	300-350g	200°C	10-15	potrząśnij	Potrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia

Kategoria	Żywność	Sztuki/ waga	Tempe- ratura	Czas (minuty)	Potrząśnij/ zamieszaj/ obróć	Zalecenie
   mieso / ryba	Marynowane skrzydełka z kurczaka/udka (mrożone)	300-350g	200°C	10-15	potrząśnij	Potrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Panierowane kawałki kurczaka (mrożone)	350-400g	200°C	20-25	potrząśnij	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na panierowane kawałki kurczaka przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Nóżki kurczaka (świeże)	400-500g	200°C	40-50	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pierś z kurczaka (mrożona)	300-350g	200°C	20	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Kiełbasa Currywurst (świeża)	200g	180°C	8-10	obróć	Kiełbasę należy naciąć przed smażeniem, aby zapobiec jej popękaniu
	Cordon Bleu (mrożony)	150-200g	200°C	20	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Paluszki rybne (mrożone)	7-8 szt.	180°C	10	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Ryby panierowane (mrożone)	200g	180°C	20	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
 śniadanie / deser	Kawałki ciasta (mrożone)	2 - 3 szt.	160°C	15	nie	-
	Muffinki (świeże)	2 - 3 szt.	160°C	20	nie	-
	Bułki (świeże)	2 szt.	180°C	10	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Rogaliki (świeże)	1 - 2 szt.	150°C	3-5	nie	-

Uwaga

Powyższy czas podany jest tylko w celach informacyjnych. Czas smażenia będzie różny w zależności od rodzaju/zawartości tłuszczu/wagi żywności.

- Przed smażeniem wymieszaj świeże ziemniaki z dodatkiem oleju do smażenia, aby uzyskać chrupkość.
- Potrząsaj smażonymi potrawami, zwłaszcza frytkami, po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia. Przestrzegaj informacji z powyższej tabeli. Wyciągnij miskę do smażenia z urządzenia za pomocą uchwytu. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Potrząśnij lekko miską. Możesz również użyć drewnianej łopatkę do mieszania/przewracania.
- Włóż miskę z powrotem do urządzenia. Urządzenie automatycznie włączy się ponownie i będzie się nagrzewać.

CO ROBIĆ, ABY UZYSKAĆ LEPSZE WYNIKI

- Zawsze zwracaj uwagę na zalecenia dotyczące przygotowania na opakowaniu. Niemal wszystkie produkty spożywcze, które można przygotować w zwykłym piekarniku, można również przygotować w frytkownicy na gorące powietrze.
- Jeśli frytkownica nie jest wstępnie nagrzana, dodaj 2-3 min. do ogólnego czasu smażenia.
- W przypadku mniejszych artykułów spożywczych zwykle krótszy czas smażenia jest wystarczający. W przypadku większych artykułów spożywczych potrzebny jest dłuższy czas smażenia.
- Używaj głównie ziemniaków woskowych do przygotowania domowych frytek. Opłucz świeżo pocięte frytki zimną wodą, aby usunąć nadmiar skrobi i dokładnie je wysusz. Następnie dodaj olej i przyprawę. Im mniej wilgoci frytki zawierają, tym staną się bardziej kruche. Olej zwielokrotnia ten efekt.
- Artykuły żywnościowe ułożone jedno na drugim/zachodzące na siebie powinny być wielokrotnie mieszane/wstrząsane, aby je równomiernie usmażyć. Gdy prawidłowo wstrząśnięte 2-3 razy, frytki i sajgonki będą najlepsze. Ponadto, nie przepełniaj miski.
- Wyciągaj miskę tylko w celu mieszania/potrząsania żywnością i tylko przez możliwie jak najkrótszy czas, aby uniknąć niepotrzebnej utraty ciepła, co pogorszyłoby ogólny wynik.
- Podczas pieczenia świeżych muffinków lub małych ciasteczek, należy pamiętać, że ciasto urośnie. Zawsze upewnij się, że ciasto nie dotyka elementu grzejnego. Ryzyko pożaru!

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Ostrożnie

Odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

- Wyjmij ruszt z miski, umyj i opłucz oba. W przypadku silnie zapieczonych pozostałości, namocz je w wodzie. Ponownie złóż wszystkie części w odwrotnej kolejności.

Uwaga

Miskę do smażenia i ruszt można również myć w zmywarce.

- Do czyszczenia nie należy nigdy używać rozpuszczalników, silnych środków czyszczących, twardych szczotek, metalowych ani ostrych przedmiotów. Rozpuszczalniki są szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i mogą uszkodzić plastikowe części; silne środki i przybory do czyszczenia mogą natomiast porysować powierzchnię.

WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Jeśli istnieją jakiegokolwiek problemy podczas użytkowania, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeśli problemów nie można rozwiązać według wskazań w kolumnie **Rozwiązanie**, należy skontaktować się z Producentem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> Przerwa w zasilaniu Miska nie jest prawidłowo włożona 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź zasilanie Upewnij się, że miska jest prawidłowo włożona
Urządzenie nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none"> Termostat nie jest ustawiony Nie ustawiono czasu Koszyk do smażenia nie jest prawidłowo włożony 	<ul style="list-style-type: none"> Ustaw termostat Ustaw czas smażenia Włóż prawidłowo koszyk do smażenia
Zapach spalenizny/ dym	<ul style="list-style-type: none"> Tłuszcz lub resztki jedzenia przyklejają się do elementu grzejnego 	<ul style="list-style-type: none"> Zawsze należy się upewnić, że element grzejny jest czysty i że nie wchodzi w kontakt z tłuszczem ani artykułami spożywczymi

DANE TECHNICZNE

Napięcie szacunkowe : 220 - 240 V-


Szacunkowa moc wejściowa : 1300 W

Szacunkowa częstotliwość : 50/60 Hz

TEBRİKLER!

Bu **ok**. ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve gelecekte başvuru amacıyla muhafaza edin.

Önemli güvenlik talimatları. DİKKATLE OKUYUN VE GELECEKTE BAŞVURU AMACIYLA MUHAFAZA EDİN.

-  **Dikkat! Sıcak yüzeyler! Yanma tehlikesi!**
Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. İşletim sırasında ürünün üzerinde yukarı çıkan ısı söz konusudur.
- Lütfen ürünü harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemiyle kullanmayın.
- Bu cihaz, eğer gözetim altındalar ise veya bu ürünün güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatları aldılar ve içerdiği tehlikeleri anladılar ise 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri sınırlı ya da deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı eğer 8 yaşından büyük ve gözetim altında değillerse çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu ürünü ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
- Bu ürün, topraklı prize bağlanmalıdır.
- Besleme kablosunda hasar durumu düzenli olarak kontrol edilmeli ve hasar varsa ürün kullanılmamalıdır.

9. Ürün, ev ortamında ya da ev benzeri ortamlarda ve ticari ortamlar haricinde normal tüketim miktarının hazırlanması için tasarlanmıştır. Ev benzeri ortamlar mağazalardaki, ofislerdeki, tarım işletmelerindeki veya diğer küçük işletmelerdeki personel mutfağını ve pansiyonları, küçük otelleri ve benzer konut tipi tesisleri içerir.
 10. Hasarlı bir şebeke kablosu, tehlikeleri önlemek için sadece üretici, üretici tarafından görevlendirilmiş bir atölye veya benzer niteliğe sahip bir kişi tarafından değiştirilebilir.
 11. Cihazı ve diğer aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra temizleyin.
 12. **Temizlik ve bakım** bölümünü dikkate alın.
13. İlk kullanımdan önce bu kılavuzu derinlemesine okuyun. Kılavuz, ekipmanın kullanımı ve bakımı hakkında olduğu kadar güvenliğiniz hakkında da önemli bilgiler içerir.
 14. İleride danışmak için bu talimatları saklayın ve ürünle beraber teslim edin.
 15. Ürün üzerindeki ve bu kılavuzdaki uyarılara özellikle dikkat edin.
 16. Bu ürünü sadece amaçlanan görev için kullanın. Uygunsuz kullanım tehlikelere yol açabilir.
 17. Uygunsuz kullanım veya yanlış işletim durumunda, hasarla sonuçlanmalar için hiçbir sorumluluk kabul etmiyoruz.
 18. Aksesuar ve ek parçaların kullanımı üretici tarafından kesinlikle tavsiye edilmez ve yaralanmalara ve hasara yol açabilir ve garantiyi geçersiz kılar.
 19. Ürün çalışır durumdayken asla denetimsiz bırakmayın.
 20. Ürünün üzerine ağır cisimler koymayın.
 21. Temizleme veya işletim sırasında ürünün hiçbir elektrikli parçasını su içerisine sokmayın. Ürünü asla akan suyun altına tutmayın.
 22. Hiçbir koşul altında ürünü kendiniz tamir etmeye kalkışmayın. Hizmet ve tamirler için lütfen yetkili bir hizmet çalışanına danışın.
 23. Evinizdeki ana elektrik ürünün üzerindeki değer etiketindeki bilgiyle uyuşmalıdır.
 24. Güç fişi cihazın bağlantısını kesmek için kullanılır. Lütfen güç fişinin çalışabilir durumda olduğundan emin olun.
 25. Sadece elektrik prizinden bağlantıyı kesmek ürünü tamamiyle elektrikten ayırır.
 26. Elektrik kablosunu, dolanmalardan veya sivri köşelere temas etmekten doğabilecek hasarlardan koruyun.
 27. Bu cihazı, güç kablosu ve güç fişi dahil olmak üzere fırın, elektrik ocağı gibi ısı kaynaklarından ve diğer ısı üreten cihaz/cisimlerden uzak tutun.
 28. Elektrik prizinden fişi çekerken sadece fişin kendisini tutun. Kablosundan çekmeyin.

29. Ürün kullanımında değilken, arıza durumlarında, aksesuarları takmadan veya çıkarmadan önce ve her temizlemeden önce ürünün fişini çekin.
30. Eğer elektrik kablosu veya ürünün şasesi zarar görmüşse veya ürün yere düşürülmüşse, ürün bir yetkili servis elemanı tarafından incelenmeden önce tekrar kullanılmamalıdır.
31. Bu ürünü kuru kapalı alanlarda kullanın, asla açık alanda kullanmayın.
32. Bu ürünü direkt gün ışığı ve tozdan olduğu kadar aşırı sıcak ve soğuktan da koruyun.
33. Yangın ve elektrik çarpması riskini azaltmak için, ürünü ateşe (şömine, izgara, mum, sigara ve benzerleri) ve suya (su damlaları, su sıçramaları, vazolar, küvetler, havuzlar ve benzerleri) maruz bırakmayın.
34. **Uyarı!** Bu cihazı su veya ağır nemli ortamların yakınında kullanmayın; örn. nemli bodrum katı veya yüzme havuzu ya da küvet yanı.
35. Cihazı tropik iklime ve nemli iklime sahip bölgelerde kullanmaktan kaçının.
36. Sıçrayan su ve nem de dahil olmak üzere ürün her türlü ıslaklığa karşı korunmalıdır
37. Yeterli hava sirkülasyonu sağlayın Cihaza herhangi bir nesne yerleştirmeyin ve duvar mesafesini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayın:
 - Yanlar : 10 cm
 - Arka : 30 cm
 - Üst : 30 cm
38. Ürün, mobilyanın içine yerleştirilmemelidir Ürün doğrudan bir plakanın, dolabın veya kabinin altına monte edilmemelidir.
39. Ürünün ayağı çıkarılmamalıdır
40. Ürünü ısıya ve sıçramalara dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Ürünü sıcak yüzeylere (örn. pişirme yüzeyi) ya da açık alevli yüzeylere (örn. gazlı ocaklar) yerleştirmeyin.
41. Ürün kolay tutuşabilen materyalle, örn. Perdeler, tekstil ürünleri, duvarlar vb. ile temas etmemeli veya bunlarla üzeri örtülmemelidir. Her zaman tutuşabilecek materyallere yeterli bir mesafenin bulunmasına dikkat edin.
42. Cihaza bir cisim sokmayın.
43. Bu ürün ticari kullanım için uygun değildir. Sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
44. Ürünü ocak (gazlı, elektrikli, kömürlü vs.) üzerine koymayın.
45. **Yangın tehlikesi!** Gıda maddeleri yanabilir! Yangına neden olabileceğinden gıda maddeleriyle birlikte aşırı yüksek yağ veya şeker kullanmayın. Cihazı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
46. **Yanma tehlikesi!** Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Cihaza sadece sapıyla veya göstergesine dokununuz. Sıcak yiyecekleri çıkarırken özellikle dikkatli olun.
47. Ürünün gril plakaları ve parçaları çok sıcak olur. Temizlemeden veya saklamadan önce ürünün iyice soğumasını bekleyin.
48. Isıtıcı elemana dokunmayın.
49. Yağ ve gres kolay alevlenir. Yağ ve gres, sıcak ısıtma elemanlarının üzerine damlamamalıdır.
50. **Önemli!** Kullanmadan önce ürünün kullanılabilir durumda olduğundan emin olun. Üründe hasar belirtileri varsa veya bozuk olduğu tahmin ediliyorsa ürün kullanılmamalıdır.

AMAÇLANAN KULLANIM

Bu ürün yalnız gıda maddeleri hazırlamak için uygundur. Başka herhangi bir kullanım ürün hasarına veya yaralanmaya neden olabilir. Imtron GmbH ürünün dikkatsiz veya yanlış kullanımı ya da ürünün üretici tarafından belirtilen amaca uymayan kullanımı nedeniyle ürüne hasar, maddi hasar veya kişisel yaralanma için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

KONTROLLER VE BİLEŞENLER

- Sıcak hava çıkışı
- Kızartma izgarası
- Sap
- Kızartma tavası
- Sıcaklık düğmesi
- Zamanlayıcı düğmesi
- Çalışma gösterge ışığı

İÇERİK

- 1 x Sıcak havalı fritöz
- 1 x Izgara dahil kızartma tavası
- 1 x Kullanıcı kılavuzu

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü ve aksesuarı dikkatlice orijinal ambalajdan çıkarın. Daha sonra kullanmak üzere orijinal ambalajın saklanması önerilir. Orijinal ambalajı tasfiye etmek istiyorsanız bunu geçerli yasal düzenlemelere göre yapın. Doğru tasfiyeyle ilgili sorularınız varsa belediyenize danışın. Ambalaj içeriğinin tam olup olmadığını ve hasar bakımından kontrol edin. Ambalaj içeriği eksik ise veya hasar tespit ederseniz derhal satış yerinize başvurun. Paketi açtıktan sonra, lütfen **Temizlik ve bakım** bölümüne bakın.

**Dikkat**

Koruyucu lastikleri kızartma izgarasından çıkarmayı unutmayın. Kullanımdan önce koruyucu lastikleri çıkarılmazsa yangın çıkabilir ve teçhizat zarar görebilir.

Üretim izini temizlemek için, ürünü içerisine yiyecek koymadan yaklaşık 10 dakika boyunca çalıştırın. Paketi açtıktan sonra, lütfen **Kullanım** bölümüne bakın. Yeterli havalandırma olduğundan emin olun çünkü hafif bir koku ve biraz duman meydana çıkabilir. Bu zararsızdır ve kısa süre sonra yok olacaktır.

KURULUM

- 1 Ürünü düz, ısıya dayanıklı ve sert bir yüzeye yerleştirin. Yandaki priz çıkışına olan mesafeyi göz önünde bulundurun.

Not

Yeterli hava sirkülasyonu sağlamak için aşağıda verilen minimum mesafelere riayet edin:
Yanlar : 10 cm / Arka : 30 cm /
Üst : 30 cm



Dikkat

Ürün mobilyaya yerleştirilmemelidir. Ürün doğrudan bir plakanın, dolabın veya kabinin altına yerleştirilmemelidir.

KULLANIM

- 2 Tavalı kızartma sepetini sapından tutarak cihazdan çekip çıkarın.
- 3 Taşıma lastiklerini kızartma ızgarasından çıkarın ve kızartma ızgarasını kızartma tavasının içine koyun.



Dikkat

Taşıma lastiklerini kızartma ızgarasından çıkarmayı unutmayın. Kullanımdan önce taşıma lastikleri çıkarılmazsa yangın çıkabilir ve teçhizat zarar görebilir.

- 4 Kızartılacak gıdayı **MAX** işaretine geçmeyecek şekilde kızartma tavasına koyun.
- 5 Kızartma tavasını cihaza geri yerleştirin. Doğru oturduğundan emin olun.
- 6 Cihazın fişini uygun prize takın.

- 7 Sıcaklık kontrolünü istenen sıcaklığı ayarlamak için ve zamanlayıcıyı istenen süreyi ayarlamak için kullanın; aşağıdaki kızartma tablosunda gösterildiği gibi. Bu, sıcak hava fritözünü açar ve çalışma göstergesi ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklık yaklaşık 2 ila 3 dakika içinde ulaşılır. Süre dolduğunda, tek bir zil sesi çalar ve cihaz kendini kapatır. Sıcak hava fritözünü manuel olarak kapatmak için zamanlayıcı düğmesini **O** konumuna getirin.

- 8 Kızartılan gıdayı çıkarmak için kızartma tavasını sapından tutarak cihazdan çıkarın. Kızartma tavasını düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.

- 9 Kızartılan gıdayı uygun bir kaseye ya da tabağa koyun. Gerekirse kızartma tavasını boşaltmak için tahta spatula kullanın. Tüm parçalar soğuduktan sonra cihazı **Temizlik ve Bakım** kısmında açıklanan şekilde temizleyin.





Not

Kızartma işlemi sırasında gıdalardan akan yağ kızartma ızgarasının altında toplanır. Bu yağın gıdaların üzerine dökülmesini önlemek için hazırlanan gıdaları çıkarmak için tahta spatula kullanın.

ÖNERİLEN KIZARTMA SÜRELERİ

Aşağıdaki tabloda yer alan veriler fikir verme amaçlıdır. Gıda maddeleri menşelerine, kıvamlarına, ağırlıklarına ve şekillerine göre farklı sıcaklık ve kızartma süreleri gerektirir. Servisten önce hazırlanan tüm gıdaların pişirildiğinden emin olun.

Kategori	Gıda maddesi	Parça / Ağırlık	Sıcaklık	Süre (dakika)	Salla / Karıştır / Ters Çevir	Öneri
kızartmalık patates / atıstirmalik / pizza	İnce kızartmalık patates (donmuş)	300-350g	200°C	20-25	adet	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Kalın kızartmalık patates (donmuş)	300-350g	200°C	20-25	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Ev yapımı kalın kızartmalık patates (taze)	300-350g	180°C	45-50	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Krokot (donmuş)	300-350g	200°C	25	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce kroketlerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Pişmiş peynir (taze)	150-200g	200°C	20	hayır	-
	Ev yapımı kalın kızartmalık tatlı patates (taze)	300-350g	180°C	45-50	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Pişirmelik Kamember Peyniri (taze)	2 adet.	200°C	10-12	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Pizza Baget (donmuş)	1 adet (cut in half)	180°C	10-12	hayır	-
	Piccolini (donmuş)	4 adet	180°C	10-12	hayır	-
	Mini Sigara Böreği (donmuş)	300-350g	200°C	10-15	çalkala	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın

Kategori	Gıda maddesi	Parça / Ağırlık	Sıcaklık	Süre (dakika)	Salla / Karıştır / Ters Çevir	Öneri
   et / balık	Marine tavuk kanadı / pırzola (donmuş)	300-350g	200°C	10-15	çalkala	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın
	Tavuk Nugget (donmuş)	350-400g	200°C	20-25	çalkala	Kızartma işlemine başlamadan önce tavuk nugget'ların üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Tavuk ayağı (taze)	400-500g	200°C	40-50	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Tavuk göğüs (donmuş)	300-350g	200°C	20	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Currywurst sosisi (taze)	200g	180°C	8-10	Ters çevir	Patlamasını önlemek için sosisi kızartılmadan bir süre önce çizilmelidir
	Cordon Bleu (donmuş)	150-200g	200°C	20	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Balık kroket (donmuş)	7-8 adet	180°C	10	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Galetalı balık (donmuş)	200g	180°C	20	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
 kahvaltı / tatlı	Dilim kek (donmuş)	2 - 3 adet	160°C	15	hayır	-
	Muffin (taze)	2 - 3 adet	160°C	20	hayır	-
	Sandviç ekmeği (taze)	2 adet	180°C	10	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Kruvasan (taze)	1 - 2 adet	150°C	3-5	hayır	-

Not

Yukarıdaki süreler yalnızca fikir verme amaçlıdır. Pişirme süreleri gıda türüne/yağ içeriğine/ağırlığına göre değişir.

- Çıtır olmaları için taze patatesleri kızartmadan önce bir miktar pişirme yağıyla karıştırın.
- Kızarmış gıdaları, özellikle kızartmalık patatesleri pişirme süresinin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra sallayın. Yukarıdaki tabloda yer alan bilgilere riayet edin. Kızartma tavasını sapından tutarak cihazdan çekip çıkarın. Cihaz otomatik olarak kapanır. Kızartma tavasını hafifçe sallayın. Karıştırmak / ters çevirmek için tahta spatula da kullanabilirsiniz.
- Kızartma tavasını cihaza geri yerleştirin. Cihaz yeniden otomatik olarak açılır ve ısınmaya başlar.

DAHA İYİ SONUÇLAR İÇİN İPUÇLARI

- Gıda ambalajlarında yer alan hazırlama önerilerine her zaman dikkat edin. Normal fırınlarda pişirilebilen neredeyse tüm gıdalar sıcak hava fritözünde de pişirilebilir.
- Sıcak hava fritözü önceden ısıtılmamışsa toplam kızartma süresine 2-3 dakika ekleyin.
- Daha küçük gıdalar için genellikle daha kısa kızartma süresi yeterli gelecektir. Daha büyük gıdalar için daha uzun kızartma süreleri gerekir.
- Ev yapımı patates kızartması için nişastalı patatesleri tercih edin. Fazla nişastayı gidermek için yani kesilmiş kızartmalık patatesleri soğuk suda yıkayın ve ardından iyice kurulayın. Ardından yağ ve baharat ekleyin. Patates ne kadar az nem içerirse o kadar çıtır olur. Yağ bu etkiyi katlar.
- Eşit seviyeli kızartma için yapışmış /üst üste gelmiş gıdalar birkaç defa karıştırılmalı / sallanmalıdır. 2-3 defa düzgünce sallandığında patates kızartması ve mini sigara böreği gibi gıdalarda en iyi sonuç elde edilir. Kızartma tavasını aşırı doldurmadığınızdan emin olun.
- Isının kaybolarak gıda kalitesine zarar vermemesi için kızartma tavasını yalnızca gıdaları karıştırmak / sallamak için ve yalnızca gerekli en kısa süreliğine çıkardığınızdan emin olun.
- Taze muffin ya da küçük kek pişirirken hamurun kabarcığını unutmayın. Hamurun ısıtma parçasına asla temas etmediğinden emin olun! Yangın tehlikesi!

TEMİZLİK VE BAKIM



Dikkat

Temizlik yapmadan önce her zaman ürünün fişini prizden çıkarıp soğumasını bekleyin.

- Kızartma ızgarasını tavadan çıkarın ve her ikisini yıkayıp durulayın. Ağır yapışan parçalar için yemek artıklarını suda bekletin. Tüm parçaları ters sırada yerine takın.
- Not**
Alternatif olarak, kızartma tavası ile ızgara bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Temizlerken, çözücüler veya aşındırıcı malzemeler, sert fırçalar, metalik veya keskin nesnelere kullanmayın. Çözücüler insan sağlığına zararlıdır ve aşındırıcı temizlik mekanizmaları ve araçları bir yandan yüzeyleri çizebilirken, plastik parçalara zarar verebilir.

SORUN GİDERME

Çalışma sırasında herhangi bir sorun olursa, lütfen aşağıdaki tabloya bakın. Sorunlar **Çözüm** altında belirtilen şekilde çözülemiyorsa, lütfen üreticisine başvurun.

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
Ürün çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none">Elektrik kesilmiştirKızartma tavası düzgün yerleştirilmemiştir	<ul style="list-style-type: none">Güç kaynağını kontrol edinKızartma tavasının düzgün yerleştirildiğinden emin olun
Ürün ısıtmıyor	<ul style="list-style-type: none">Termostat ayarlanmamıştırZaman ayarı yapılmamıştırKızartma sepeti düzgün yerleştirilmemiştir	<ul style="list-style-type: none">Termostatı ayarlayınZaman ayarıyla süre ayarlayınKızartma sepetini düzgün yerleştirin
Yanık kokusu / duman	<ul style="list-style-type: none">Yağ ya da gıda maddeleri ısıtma elemanına yapışmıştır	<ul style="list-style-type: none">Her zaman ısıtma elemanının temiz olduğundan ve yağ ya da gıda maddelerinin buna temas etmediğinden emin olun

TEKNİK VERİ

Anma gerilimi : 220 - 240 V-
Anma giriş gücü : 1300 W
Anma frekansı : 50/60 Hz