

en
fr
es
pt



Digital recipe book

EASY FRY™ MAX

www.t-fal.com
www.t-fal.ca

www.t-falusa.com
www.t-fal.com.mx

www.arno.com.br
www.imusa.com.co

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

15. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.

POLARIZATION INSTRUCTIONS (depending on model)


This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

SAFETY INSTRUCTION

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid. Do not clean them in a dishwasher.
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
- Caution : the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution : risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution : do not spill liquid on the connector (depending on model).

Do

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.

- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and on the brand's website; make sure that you use the right amount of ingredients.

Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.

Advice/information

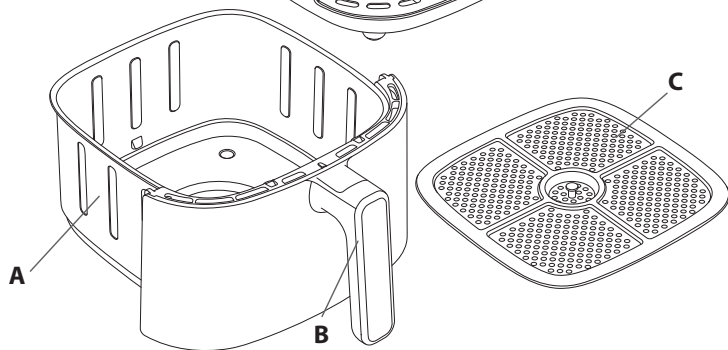
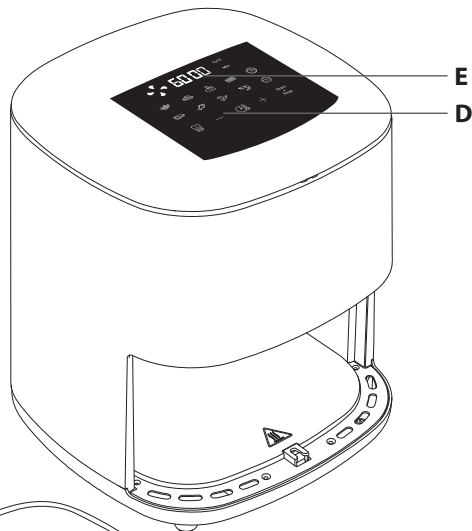
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance
- CAUTION : sensitive people like pregnant women, young children, elderly and immuno-compromised people should take into account that temperatures below 80°C / 175°F don't cook enough to eradicate all sanitary risk with bacteria for all kinds of food.

Environnement



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.



DESCRIPTION

- A. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Removable grid
- D. Digital touchscreen panel
- E. Time/temperature display

AUTOMATIC COOKING MODES

1. French Fries
2. Nuggets
3. Roasted chicken
4. Bacon / Beef bacon
5. Pizza
6. Steak
7. Fish
8. Vegetables
9. Shrimps
10. Desserts

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
 2. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.**
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
 2. Insert the grid at the bottom of the bowl, up to the stop.
 3. Do not fill the bowl with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.










IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm / 6 inches should be left around the appliance to allow air to circulate.


USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Enjoy healthy and crispy dishes thanks to our wide variety of recipes by flashing the QR code in the product sticker.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.

Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

- Slide the bowl back into the appliance.
- To begin cooking, you must select one of the automatic cooking mode:
 - Press  button to display the cooking mode.
 - Then press  button on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - If needed, adjust the cooking time by pressing the  button and adjusting the time with the  and  buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - You can also adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The temperature can be set from 70-200°C (160 - 400°F).
 - Press  to begin cooking with the selected temperature and time settings.
 - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

Note : During cooking, you can adjust the cooking time and the temperature by pressing .

Note : To switch from °F to °C, press simultaneously + and - buttons.



















- Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
- Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance, the cooking restarts automatically.
- When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.
Caution: The bowl should never be turned up side down with the grid. After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot.
Caution: Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.
- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other food the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

Note : To switch from °F to °C, press simultaneously + and - buttons.

	Quantity		Approx Time (min)	Temperature (°C / °F)	Shake*	Extra information
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g		20 - 30 min	180°C / 360°F	Yes	
Homemade Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C / 360°F	Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C / 360°F	Yes	Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry						
Steak	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C / 360°F	Yes	Flip at mid-cooking
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C / 360°F	Yes	Flip at mid-cooking
Chicken (whole)	1000 g		45 min	200°C / 400°F		
Bacon / Beef bacon	150 g (10 slices)		8 min	180°C / 360°F	Yes	Flip at mid-cooking
Fish						
Salmon fillet	350 g		15 - 17 min	140°C / 280°F		
Prawns	12 pieces		4 min	170°C / 340°F		
Snacks						
Frozen chicken nuggets	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C / 400°F	Yes	
Frozen chicken wings	300 g		16 - 20 min	200°C / 400°F	Yes	
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)		7 - 9 min	180°C / 360°F		
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)		8 - 10 min	200°C / 400°F	Yes	
Pizza	400g		7 min	190°C / 390°F		
Vegetables						
Zucchini	400 - 700 g		15 - 20 min	180°C / 360°F		
Baking						
Muffins	7 pieces		15-18 min	180°C / 360°F		Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g		30 min	160°C / 320°F		

* Shake at least half way through cooking.

Tips: in order to improve the cooking result, do not hesitate to shake 2-3 times when cooking.

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

**place the cake tin/oven dish in the bowl.

When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

TIPS

- Smaller food will require a slightly shorter cooking time than larger size food. If you are unsure, you can open the bowl at any point of cooking to check progress.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14 ml / 0.47 oz of oil.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C / 320°F for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

MAKING HOME-MADE CHIPS

If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

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

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website (see cover page of this document) or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover page of this document) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Une supervision étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
11. Prenez d'extrêmes précautions en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours l'appareil en premier (selon les modèles) avant de le brancher sur une prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez le bouton de commande à « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

14. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

15. Branchez l'appareil uniquement sur des prises électriques dont la charge minimale est de 15 A. Si les prises et la fiche sur l'appareil se révèlent incompatibles, faites appel à un technicien qualifié pour remplacer la prise par une autre plus adaptée.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (selon modèle)

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'une décharge électrique, cette fiche est conçue pour rentrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.


CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

N'utilisez pas de rallonge.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque qu'un cordon plus long s'emmêle ou fasse trébucher quelqu'un.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé, et la garantie ne s'appliquera pas, dans les applications suivantes :
 - cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne dûment qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle. Ces pièces ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage » des consignes d'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 m.

À faire

- Lisez et suivez les consignes d'utilisation. Conservez-les soigneusement.
- Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes ou les autocollants promotionnels de votre appareil avant de l'utiliser. Assurez-vous d'avoir aussi enlevé le matériel d'emballage sous la cuve amovible (selon les modèles).
- Assurez-vous que la tension de votre réseau principal corresponde à la tension indiquée sur plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il doit être examiné par un centre de service agréé.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à distance des éclaboussures d'eau.
- Débranchez toujours votre appareil après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou le nettoyer.
- En cas de feu, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veuillez faire en sorte de suivre les recettes contenues dans les consignes et sur le site de marque et assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients.

À ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil si ce dernier ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé et présente des dommages visibles ou s'il semble ne pas fonctionner normalement. Si cela se produit, l'appareil doit être envoyé à un centre de service agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous décidez tout de même de le faire sous votre propre responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et conforme à la puissance de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il contient des aliments chauds.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil à vide.
- N'allumez pas l'appareil près de matériaux inflammables (stores, rideaux) ou près d'une source de chaleur externe (cuisinière au gaz, plaques chauffantes, etc.).
- Ne rangez pas de produits inflammables près du meuble ou sous le meuble où l'appareil est situé.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits nettoyants puissants (notamment des décapants à base de soude), ni de coussinets Brillo ou d'éponges métalliques.
- Ne rangez pas votre appareil dehors. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

Conseils/informations

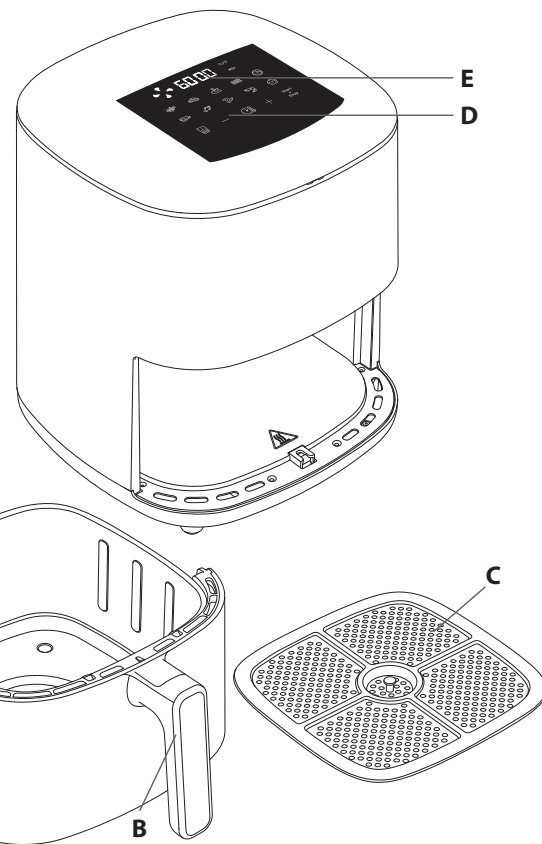
- Lors de la première utilisation du produit, ce dernier peut dégager une odeur non toxique. Cela ne nuira pas à son utilisation et disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et à la législation en vigueur (directives sur la basse tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact avec les aliments, environnement, etc.).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement. En cas d'utilisation professionnelle, d'utilisation inappropriée ou d'utilisation professionnelle, d'utilisation non appropriée ou de non-respect des consignes, le fabricant déclinera toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.
- Pour votre sécurité, utilisez seulement les accessoires et les pièces détachées conçus pour votre appareil.
- ATTENTION : les personnes sensibles comme les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent tenir compte du fait que les températures inférieures à 80°C / 175°F ne cuisent pas assez pour éradiquer tout risque sanitaire avec des bactéries, pour tous les types d'aliments.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement!

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➔ Allez le porter à un centre de collecte des déchets.



DESCRIPTION

- A. Cuve
- B. Poignée de la cuve
- C. Grille amovible
- D. Ecran numérique tactile
- E. Affichage temps de cuisson/température

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- 1. Frites
- 2. Nuggets / croquettes
- 3. Poulet rôti
- 4. Bacon
- 5. Pizza
- 6. Steak
- 7. Poisson
- 8. Légumes
- 9. Crevettes
- 10. Desserts

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
2. Nettoyez bien la cuve et la grille amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
Remarque : ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

PRÉPARATION À L'UTILISATION










1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
2. Insérez la grille au fond du bol, jusqu'à la butée.
3. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace de 15 cm / 6 inches minimum doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

L'appareil permet de cuire une vaste gamme de recettes. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ». Savourez des plats sains et croustillants grâce à notre grande variété de recettes en flashant le code QR sur le sticker du produit.

1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
Remarque : Ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

3. Remettez la cuve dans l'appareil.
4. Pour lancer une cuisson, vous devez sélectionner un mode de cuisson automatique:
 - Appuyez sur  pour afficher les modes de cuisson
 - Appuyez sur  jusqu'à choisir le menu automatique souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
 - Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur la touche  et en réglant avec  et  de l'écran numérique. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
 - Vous pouvez ajuster la température  en appuyant sur les boutons  and  de l'écran numérique. La température varie de 70 à 200°C (160 - 400°F).
 - Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
 - La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent en alternance à l'écran.

Remarque : Pendant la cuisson, il est possible d'ajuster le temps et la température de cuisson en appuyant sur .



















Remarque : Pour passer du mode °F au mode °C, faire un appui long simultané sur les touches + et -.

5. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil. L'appareil se relance automatiquement.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.
Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.
Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.
Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.
10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.**

Remarque : Pour passer du mode °F au mode °C, faire un appui long simultanément sur les touches + et -.

	Quantité (g)		Temps (min)	Température (°C / °F)	Remuez*	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées fines	300 - 800 g		20 - 30 min	180°C / 360°F	Oui	
Frites maison (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C / 360°F	Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelées	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C / 360°F	Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles						
Steaks congelés	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C / 360°F	Oui	Retourner à mi-cuisson
Poitrines de poulet (désossées)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C / 360°F	Oui	Retourner à mi-cuisson
Poulet (entier)	1000 g		45 min	200°C / 400°F		
Bacon / Bacon de boeuf	150 g (10 tranches)		8 min	180°C / 360°F	Oui	Retourner à mi-cuisson
Poisson						
Pavé de saumon	350 g		15 - 17 min	140°C / 280°F		
Crevettes	12 pieces		4 min	170°C / 340°F		
Snacks						
Nuggets de poulet surgelées	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C / 400°F	Oui	
Ailes de poulet surgelées	300 g		16 - 20 min	200°C / 400°F	Oui	
Bâtonnets de fromages surgelées	125 g (5 pieces)		7 - 9 min	180°C / 360°F		
Rondelles d'oignon surgelées	200 g (10 pieces)		8 - 10 min	200°C / 400°F	Oui	
Pizza	400 g		7 min	190°C / 390°F		
Légumes						
Courgettes	400 - 700 g		15 - 20 min	180°C / 360°F		
Pâtisserie						
Muffins	7 pièces		15 - 18 min	180°C / 360°F		Utilisez un plat allant au four**
Gâteau	300 g		30 min	160°C / 320°F		

*Remuez à mi-cuisson

** Placez un moule à gâteau / plat à four dans le bol (silicone, acier inoxydable, aluminium, terre cuite). **IMPORTANT:** Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes. Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez ouvrir le bol à tout moment de la cuisson pour vérifier la cuisson.
 - Remuer les ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients
 - Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml / 0.47 oz d'huile.
 - Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil. La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 700 grammes.
 - Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
 - Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
 - Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C / 320°F pour au plus 10 minutes. Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments afin de réchauffer complètement les aliments.
- Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients qui lèvent (tels que des gâteaux, des quiches ou des muffins), le plat allant au four ne doit pas être rempli à plus de la moitié.

CUISSON DE FRITES MAISON

Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur.
- Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
- Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
- Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que le surplus d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la cuve.

Remarque : Ne penchez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que le surplus d'huile reste au fond du bol.

- Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le revêtement de la cuve et de la grille est anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.
Remarque: ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.
Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque (voir page de couverture de cette notice) ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur local de la marque.

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez le site web de la marque (voir page de couverture de cette notice) pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de ellos.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el artefacto se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas.
6. No haga funcionar ningún artefacto que tenga un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto tenga problemas en su funcionamiento o que se haya dañado de cualquier forma. Devuelva el artefacto al servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
8. No utilice el artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o en la encimera de la cocina, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentado.
11. Se debe tener precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Coloque siempre el enchufe en el aparato en primer lugar (depende del modelo) y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición «off» (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el uso previsto.

14. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA EL HOGAR..

15. Solo conecte el aparato a tomacorrientes eléctricos que tengan una carga mínima de 15 A. Si los tomacorrientes y el enchufe del aparato son incompatibles, solicite a un técnico profesional calificado que cambie el tomacorrientes por uno más adecuado.

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN (según el modelo)


Este artefacto tiene una clavija polarizada (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, intente enchufarlo invirtiéndolo de posición. Si sigue sin ajustar, comuníquese con un electricista calificado. No intente cambiar la forma del enchufe.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO

No use con un cable de extensión.

Se debe proporcionar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que puede ocasionar el enredarse o tropezarse con un cable más largo.

INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato está previsto para uso doméstico solamente. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos del tipo hospedería.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicios o personas con una calificación similar deberán sustituirlo para evitar peligros.
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto.
- Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el artefacto.
-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas. No se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedos. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 4000 m

Qué debe hacer

- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble (depende del modelo).
- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no sea en el cual se compró, haga que un Centro de servicio aprobado lo verifique.
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.

- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en el sitio web de la marca; asegúrese de usar las cantidades correctas de los ingredientes

Qué no debe hacer

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio aprobado.
- No use con un cable de extensión. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca utilice su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.
- No use productos de limpieza (en particular, decapantes a base de bicarbonato), ni almohadillas de brillo ni estropajos.
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca

Consejo o información

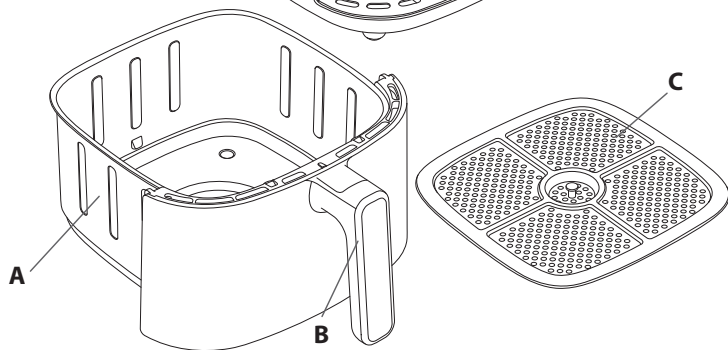
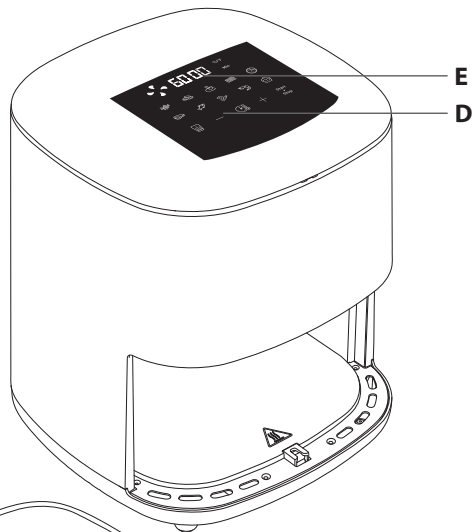
- Cuando use el producto por primera vez, podría liberar un olor no tóxico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Para su seguridad, este aparato cumple con los estándares y las regulaciones aplicables (Directivas sobre bajo voltaje, Compatibilidad electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente, etc.).
- Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, solo use los accesorios y las piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.
- PRECAUCIÓN: Las personas sensibles, como mujeres embarazadas, niños pequeños, personas mayores y personas inmunodeprimidas, deberían tener en cuenta que las temperaturas por debajo de 80°C / 175 °F no cocinan los alimentos lo suficiente como para eliminar todos los riesgos sanitarios relacionados con bacterias para todo tipo de alimentos.

Medio ambiente



¡Primer la protección del ambiente!

- ① Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.



DESCRIPCIÓN

- A. Canasta
- B. Asa de la canasta
- C. Rejilla extraíble
- D. Panel táctil digital
- E. Pantalla de temperatura/tiempo

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Papas a la francesa | 6. Carne |
| 2. Pepitas | 7. Pescado |
| 3. Pollo asado | 8. Verduras |
| 4. Tocino | 9. Camarón |
| 5. Pizza | 10. Postres |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. Limpie minuciosamente la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
Nota : Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la canasta con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO






1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. Inserte la rejilla en la parte inferior de la canasta, hasta el tope.
3. No llene la canasta con aceite ni otro líquido.
No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.


IMPORTANTE: Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina ni bajo una alacena de pared. Es necesario dejar un hueco de al menos 15 cm / 6 inches en torno al aparato para que circule el aire.

USO DEL APARATO

El aparato puede cocinar una amplia gama de recetas. Los tiempos de cocción de los alimentos principales se encuentran en la sección "Guía de cocción". Disfruta de platos sanos y crujientes gracias a nuestra amplia variedad de recetas mostrando el código QR en la etiqueta del producto.

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta.
Nota: Nunca exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.
3. Vuelva a deslizar la canasta dentro del aparato.

- Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción automático.
 - Presione el botón  para ver el modo de cocción en pantalla.
 - Después, presione el botón  en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección "Guía de cocción").
 - Se puede cambiar el tiempo de cocción deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones (+) y (-). El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
 - Si se necesita, ajuste la temperatura  con los botones (+) y (-) en la pantalla digital. La temperatura varía de 70-200°C.
 - Presione el botón  para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas.
 - La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.

Nota : Durante la cocción, puede ajustar el tiempo de cocción y la temperatura pulsando .

Nota : Para cambiar del modo °F al modo °C, presione simultáneamente los botones + y - durante unos segundos.

- El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén
- Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto. El aparato se reinicia automáticamente.
- Quando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.
Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
Nota: También puede apagar el aparato de forma manual. Para hacerlo, gire la perilla de control del temporizador hasta 0.
- Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
- Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.
Precaución: Cuando gire la canasta, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.
Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes.
Precaución: No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por el asa.



















- Quando una tanda de alimentos esté lista, el artefacto está inmediatamente preparado para cocinar la siguiente tanda.

AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Nota : para cambiar del modo °F al modo °C presione simultáneamente los botones + y - durante unos segundos.

	Cantidad (g)		Tiempo (min)	Temperatura (°C / °F)	Agitar *	Información adicional
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas	300 - 800 g		25 - 30 min	180°C / 360°F	Sí	
Papas fritas caseras	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C / 360°F	Sí	Agregar una cucharada de aceite
Rodajas de papa congeladas	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C / 360°F	Sí	Agregar una cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave						
Bistec	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C / 360°F	Sí	Dar la vuelta a media cocción
Pechuga de pollo	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C / 360°F	Sí	Dar la vuelta a media cocción
Pollo (entero)	1000 g		45 min	200°C / 400°F		
Beicon de cerdo/ternera	150 g (10 rebanadas)		8 min	180°C / 360°F	Sí	Dar la vuelta a media cocción
Pescado						
Filete de salmón	350 g		15 - 17 min	140°C / 280°F		
Gambas	12 piezas		4 min	170°C / 340°F		
Bocadillos						
Trocitos de pollo empanizados congelados	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C / 400°F	Sí	
Alitas de pollo congeladas	300 g		16 - 20 min	200°C / 400°F	Sí	
Palitos de queso empanizados congelados	125 g (5 piezas)		7 - 9 min	180°C / 360°F		
Aros de cebolla congelados	200 g (10 piezas)		8 - 10 min	200°C / 400°F	Sí	
Pizza	400 g		7 min	190°C / 390°F		
Verduras						
Calabacines	400 - 700 g		15 - 20 min	180°C / 360°F		
Horneado						
Panqués	7 piezas		15 - 18 min	180°C / 360°F		Use fuente para horno**
Torta	300 g		30 min	160°C / 320°F		

*Agitar a mitad de camino.

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

IMPORTANTE: Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas. Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes. Si duda, puede abrir el recipiente en cualquier punto de la cocción para comprobar el progreso.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final.
- Para conseguir patatas extracrujientes, añada un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml / 0.47 oz de aceite.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C / 320°F por hasta 10 minutos. Deberá ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de comida para recalentarla del todo.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la sartén.
Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la sartén.
5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La canasta y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la canasta para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la canasta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.
Nota: Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.


GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de la marca.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual). Para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este produto foi projetado, fabricado e é recomendado apenas para uso doméstico, o que não inclui ambientes, tais como: reservados de cozinha para os funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho; casas em propriedades rurais; utilização pelos clientes em hotéis, e ambiente tipo pousada.
Portanto, não se destina aos usos comercial e/ou profissional, que acarretam uma sobrecarga de trabalho contínuo, o que poderá provocar danos e acidentes pessoais. Bem como perda da garantia contratual.
- Este aparelho não foi projetado para ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- Se o cabo de alimentação for danificado, sua aquisição ou substituição deve ser feita no serviço de assistência técnica autorizada. Senão, pode ocorrer perda da garantia contratual.
- Este aparelho não pode ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência e conhecimentos, exceto se supervisionadas ou se receberem instruções relativas à utilização do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- É importante que se assegure que tanto as crianças quanto as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais que se encontrem reduzidas, não brinquem com o aparelho, não efetuem as tarefas de limpeza e manutenção, não tenham acesso ao respectivo cabo de energia, sob o risco de causar acidentes graves que podem comprometer a segurança daquele que está manuseando a Airfry e dos demais que estejam próximos. As pessoas com falta de experiência e conhecimento devem apenas utilizar o produto se tiverem recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Deve-se estar atento para não deixar as crianças brincarem com o aparelho.
-  A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento, podendo causar queimadura, nunca toque-as e tenha o cuidado de deixar esfriar antes de guardar.
- Limpe as partes removíveis com uma esponja não abrasiva e detergente ou em uma máquina de lavar louça.
- Limpe o interior e exterior do equipamento com uma esponja ou pano úmido. Consulte a seção «Limpeza» das instruções de uso.
- O equipamento pode ser usado em uma altitude de até 4.000 m.

O QUE FAZER

- Leia e siga as instruções de uso. Guarde-as com segurança.
- Remova todos os materiais de embalagem e quaisquer rótulos promocionais ou adesivos do seu equipamento antes de usar. Certifique-se de remover quaisquer materiais de baixo da tigela removível (dependendo do modelo).
- Verifique se a tensão da sua rede elétrica corresponde a tensão indicada na placa do aparelho.
- Dados os padrões diversos em uso, se o equipamento for usado em um país que não aquele onde foi comprado, leve-o para ser verificado por um posto autorizado.
- Use o equipamento em uma superfície lisa, estável e resistente ao calor, longe de respingos d'água.
- Sempre desconecte seu equipamento: depois do uso, para movê-lo ou para limpá-lo.
- Coloque o dispositivo a pelo menos 20 cm de distância de uma parede.
- Em caso de incêndio, desconecte o equipamento e apague as chamas usando um pano de prato úmido.
- Para evitar danificar o seu equipamento, certifique-se de seguir as receitas nas instruções e em site da marca (veja a capa destas instruções de uso) certifique-se que está usando as quantidades corretas de ingredientes.

O QUE NÃO FAZER

- No caso de danos no cabo de alimentação, queda do produto ou funcionamento diferente ao descrito neste manual é necessário encaminhar o produto ao serviço de assistência técnica autorizada e não utilizar o aparelhos nestas condições.
- Não se deve utilizar extensões ou adaptadores, pois poderão ocasionar problemas elétricos no produto ou em sua rede elétrica. Ocorrência não coberta em garantia contratual.
- Não deixe que o cabo de alimentação se enrola.
- Não desligue o equipamento puxando pelo cabo de alimentação.
- Nunca mova o equipamento quando ele ainda contém alimentos quentes.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Não ligue o equipamento perto de materiais inflamáveis (persianas, cortinas...) ou perto de uma fonte de calor externa (fogão a gás, placa quente etc.).
- Não armazene produtos inflamáveis perto ou por baixo do mobiliário onde o aparelho está localizado.
- Não desmonte o equipamento sozinho
- Não mergulhe o produto na água ou em outro líquido.
- Não use produtos de limpeza fortes (principalmente removedores a base de sódio), esponjas de aço ou esfregões.
- Não armazene seu equipamento em ambientes externos. Armazene-o em uma área seca e bem ventilada

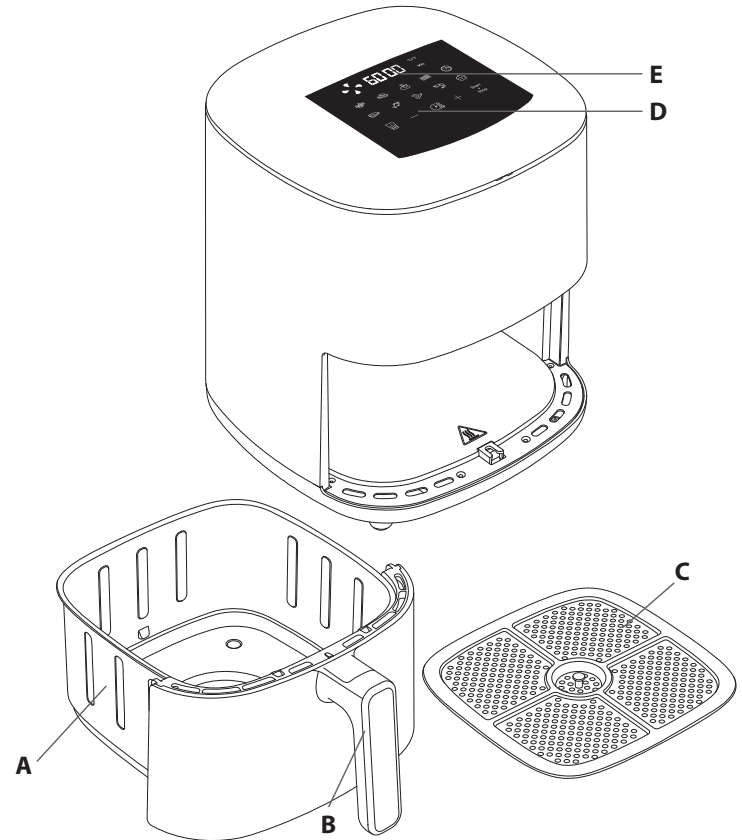
Conselhos/informações

- Quando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo durante os primeiros minutos.
- Para a sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Diretivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, ambiente,...).
- Este aparelho foi concebido para um uso doméstico e no interior de casa. Qualquer utilização para fins profissionais, não adequada ou não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Para a sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptadas ao seu aparelho.
- **ATENÇÃO:** pessoas sensíveis, como grávidas, crianças pequenas, idosos e pessoas imunocomprometidas, devem ter em conta que a cozedura a temperaturas inferiores a 80 °C / 175°F não é suficiente para erradicar todos os riscos sanitários com bactérias de todos os tipos de alimentos.

Ambiente

Proteção ambiental em primeiro lugar!

- ① O seu equipamento contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Deixe-o em um ponto de coleta de resíduos local comunitário.



DESCRIÇÃO

- A. Cuba
- B. Alça da cuba
- C. Grade removível
- D. Painel digital touch screen
- E. Visor de tempo/temperatura
- F. Saída de ar

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

- 1. Fritas
- 2. Nuggets frango
- 3. Frango assado
- 4. Bacon
- 5. Pizza
- 6. Bife
- 7. Peixe
- 8. Legumes
- 9. Camarão
- 10. Sobremesa

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
2. Limpe bem a cuba e a grade removível com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
Observação: Você também pode limpar estas peças na máquina de lavar louça.
3. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente. Não preencha cuba com óleo ou gordura para fritura.

PREPARANDO PARA USO

1. Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
2. Insira a grade no fundo da cuba, até o batente.
3. Não preencha cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente.

IMPORTANTE: para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou encostado a um armário de parede. Deve deixar uma distância de, pelo menos, 15 cm à volta do aparelho para permitir a circulação de ar.

USANDO O EQUIPAMENTO

O equipamento pode preparar um amplo leque de receitas. O tempo de preparo para os principais alimentos é indicado na seção 'Guia de cozinha'. Desfrute de pratos saudáveis e crocantes graças à nossa grande variedade de receitas, exibindo o código QR na etiqueta do produto.

1. Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.
2. Coloque os ingredientes na cuba.
Observação: Nunca exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.
3. Coloque a cuba de volta ao aparelho.
4. Para começar a cozinhar, você deve selecionar um modo de cozimento automático:
 - Pressione o botão para exibir o modo de cozimento.
 - Pressione em seguida o botão na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na seção "Guia de cozimento").
 - Você pode alterar o tempo de cozimento, pressionando o botão e ajustando o tempo com os botões e . O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
 - Ajuste a temperatura com os botões e na tela digital. A temperatura varia de 70 a 200°C.
 - Pressione o botão Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo.
 - Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.
 - **Nota: Durante o cozimento, você pode ajustar o tempo e a temperatura de cozimento pressionando .**
 - **Nota: Para mudar do modo °F para o modo °C, pressione longamente os botões + e - simultaneamente.**
5. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.
6. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção "Guia de Cozimento"). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.
7. Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
8. Verifique se a comida está pronta.
Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
9. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.
Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar na comida e que pode fazer a grade cair.
Cuidado: Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça.
Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes.
10. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

GUIA DE COZIMENTO

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja. **Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.**

Nota: Mude de Celsius para Fahrenheit pressionando longamente os botões + e -.

	Quantidade min-máx (g)		Tempo aproximado (min)	Temperatura (°C / °F)	Agitar*	Informação adicional
Batatas e fritas						
Batata frita congelada (espessura 10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		20 - 30 min	180°C / 360°F	Sim	
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C / 360°F	Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Batata rústica congelada	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C / 360°F	Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Carne e aves						
Bife congelado	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C / 360°F	Sim	Virar a meio da cozedura
Filés de peito de frango (sem osso)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C / 360°F	Sim	Virar a meio da cozedura
Frango (inteiro)	1000 g		45 min	200°C / 400°F		
Bacon/bacon de vaca (10 fatias)	150 g		8 min	180°C / 360°F	Sim	Virar a meio da cozedura
Peixe e frutos do mar						
Filé de salmão	350 g		15 - 17 min	140°C / 280°F		
Camarões médios	12 pedaços		4 min	170°C / 340°F		
Snacks						
Nuggets de frango congelados	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C / 400°F	Sim	
Asas de frango congeladas	300 g		16 - 20 min	200°C / 400°F	Sim	
Palitos de queijo congelados (5 pedaços)	125 g		7 - 9 min	180°C / 360°F		
Anéis de cebola congelados (10 pedaços)	200 g		8 - 10 min	200°C / 400°F	Sim	
Pizza	400 g		7 min	190°C / 390°F		
Vegetais						
Abobrinhas	400 - 700 g		15 - 20 min	180°C / 360°F		
Cozimento						
Muffins	7 pedaços		15 - 18 min	180°C / 360°F		Use um tabuleiro/ forma de forno **
Bolo	300 g		30 min	160°C / 320°F		

*Agite na metade do cozimento.

**coloque a forma de bolo/forno na cuba

DICAS

- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor. Se não tiver a certeza, pode abrir o cesto a qualquer momento da cozedura para verificar o progresso.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados no aparelho.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 700 gramas.
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a aparelha para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160°C / 320°F por até 10 minutos. O tempo de cozedura pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

FAZENDO BATATA FRITA IN NATURA

Se deseja fazer batatas fritas in natura, siga as etapas abaixo.

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
 2. Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
 3. Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.
 4. Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos na cuba.
- Observação: Não incline a tigela para colocar todos os palitos na cuba de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.**
5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções na seção 'Configurações'.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

A panela e a cuba possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar. Observação: Retire a cuba para deixar a aparelha esfriar mais rapidamente.
2. Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.

3. Limpe a panela e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
Você pode usar um líquido tira gordura para remover a sujeira restante.
Observação: A cuba e grade são laváveis na máquina de lavar louça.
Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba e na grade, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba e a grade de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.
4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

AMBIENTE

Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente

GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da marca (veja a capa destas instruções de uso) ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente da Arno em seu país. Você encontra seu número de telefone no folheto de garantia mundial.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se encontrar problemas no aparelho, visite o site da marca para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente em seu país

1520015574