

SOMMARIO

Importanti norme di sicurezza	6
Conosci la tua friggitrice ad aria	8
• Display e pannello di controllo	9
• Preriscaldare	9
• Attiva il promemoria	9
• Display °C e Suono	10
• Tabella delle preselezioni	11
Prima del primo utilizzo	12
Usando la tua friggitrice ad aria	13
Consigli di cucina	16
Pulizia e manutenzione	17
Risoluzione dei problemi	18
Garanzia e servizio	19

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

leggere tutte le istruzioni prima dell'uso dell'apparecchio elettrico. Vanno sempre seguite le seguenti precauzioni di base:

1. **Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano la supervisione.**
2. **È necessaria una stretta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato vicino a bambini. I bambini dovrebbero essere controllati per assicurarsi che non giochino con loro l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano supervisionati.**
3. **Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.**
4. **Fare non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo principale o l'apparecchio stesso è danneggiato. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente in una presa a muro.**
5. **Non azionare qualsiasi apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o se l'apparecchio è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al autorizzato più vicino struttura di servizio per l'esame, la riparazione o la regolazione.**
6. **Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone, e non lasciare che tocchi superfici calde.**
7. **Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.**
8. **Non collegare l'apparecchio o azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.**
9. **Mai collegare quest'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato per evitare una situazione pericolosa. Per scollegare, spegnere l'apparecchio, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.**
10. **Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende. Le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.**
11. **Non luogol'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lascia almeno 4 pollici di spazio libero sul retro e sui lati e 4 pollici di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.**
12. **Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.**
13. **Non lasciare l'apparecchio incustodito una volta collegato.**

- 14. È necessario prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.**
- 15. Farenontoccare le superfici calde; usa la maniglia. Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tieni le mani e il viso a distanza di sicurezza il vapore e dalle bocchette di uscita dell'aria. Fai attenzione anche al vapore e all'aria calda quando rimuovi il cestello dall'apparecchio.**
- 16. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, evitare il contatto con il metallo caldo all'interno. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.**
- 17. Scollegare immediatamente il apparecchio se vedete fuoriuscire del fumo scuro l'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.**
- 18. Nonutilizzare all'aperto.**
- 19. Solo per uso domestico.**

SICUREZZA DEL CAVO E DELLA SPINA

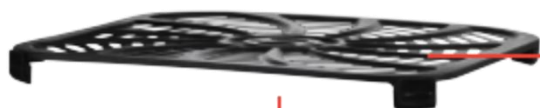
- Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare su un cavo più lungo.
- È possibile utilizzare prolunghe se si presta attenzione nel loro utilizzo.
- Se viene utilizzata una prolunga:
 - a. L'elettrico segnatola potenza della prolunga deve essere almeno uguale alla potenza elettrica dell'apparecchio; e
 - b. Il cavo più lungo dovrebbe essere sistemato in modo che non si appoggi al piano di lavoro o al tavolo dove può essere tirato dai bambini o inciampato.

Potenza:	220-240V~ 50/60Hz 1700W
----------	-------------------------

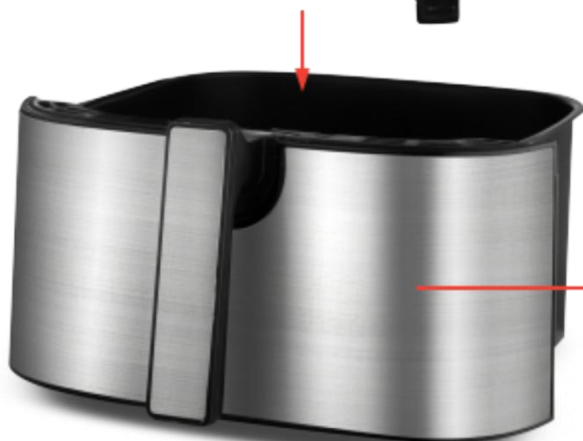
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE

Schermo /Pannello di controllo



Vassoio per frutta e verdura



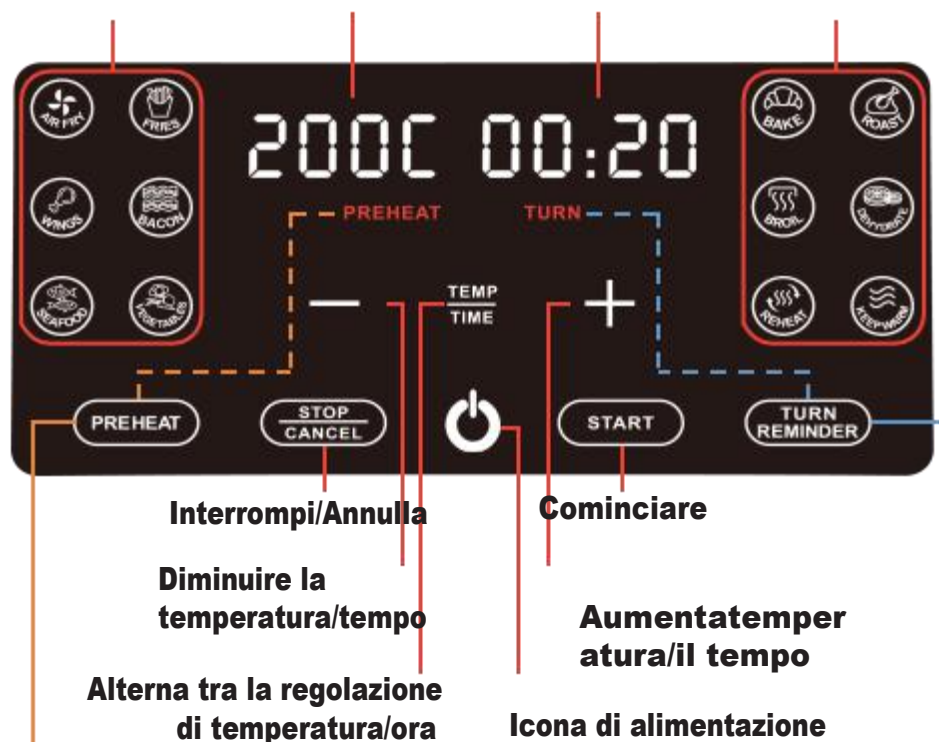
**Metti la teglia
per crisper nel cestello.**

Cestino

CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE

SCHERMO E PANNELLO DI CONTROLLO

Frittura ad aria **cucinando**
Preimpostazioni **Temperatura** **Volta** **Preimpostazioni**



PRERISCALDO

Se abilitata, la friggitrice ad aria si preriscalda e ti chiede quando aggiungere il cibo. Toccare **PRERISCALDO** per abilitare o disabilitare il preriscaldamento prima di toccare **AVVIO**. Quando il preriscaldamento è abilitato, **PRERISCALDARE** appare in rosso sul display.

GIRARE

Se abilitata, la friggitrice ad aria ti chiederà di girare il cibo a metà del tempo di cottura. Tocca **PROMEMORIA SVOLTA per abilitare o disabilitare il promemoria svolta prima di toccare **AVVIA**.**

Vedere la tabella a pagina 11 per i preset che hanno il preriscaldamento e il promemoria attivato per impostazione predefinita e quelli che hanno l'opzione di attivare e disattivare le impostazioni.

PRERISCALDARE

GIRARE

Preriscaldare è abilitato.

Attiva il promemoria è abilitato.

Pre heat

La friggitrice ad aria si sta preriscaldando.

Add food

La friggitrice ad aria è preriscaldata.

Turn food

Promemoria per girare o lanciare il cibo.

End

Il tempo di cottura è scaduto.

FRIGGITRICE AD ARIA MUTA

Per disattivare il segnale acustico della friggitrice ad aria, tenere premuto STOP/ANNULLA. Tenere premuto di nuovo STOP / CANCEL per attivare l'audio.

NOTA: La friggitrice ad aria emetterà ancora un segnale acustico per le istruzioni di cottura guidate.

TABELLA DELLE PRESELEZIONI

	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAR		RECORDATORIO DE GIRO	
	POR DEFECTO	INTERVALO	POR DEFECTO	INTERVALO	POR DEFECTO	CAMBIO	POR DEFECTO	CAMBIO
 AIR FRY	200°	76°-200°	20min	1-60min	on	✓	on	✓
 FRIES	200°	76°-200°	15min	1-60min	on	✓	on	✓
 WINGS	200°	76°-200°	25min	1-60min	on	✓	on	✓
 BACON	190°	76°-200°	6min	1-60min	off	✓	off	✓
 REHEAT	150°	76°-200°	15min	1-60min	off	✓	off	✓
 BAKE	160°	76°-200°	25min	1min-2h	on	✓	off	✓
 ROAST	200°	76°-200°	25min	1min-2h	on	✓	on	✓
 BROIL	200°	200°	12min	1-60min	on	✓	on	✓
 DEHYDRATE	56°	34°-76°	8h	30min-24h	off	n/a	off	✓
 KEEP WARM	94°	66°-94°	30min	1min-8h	off	n/a	off	n/a
 SEAFOOD	190°	76°-200°	10min	1-60min	on	✓	on	✓
 VEGETABLES	200°	76°-200°	20min	1-60min	on	✓	on	✓

NOTA: Un segno di spunta indica che il preriscaldamento e il promemoria di svolta possono essere attivati o disattivati toccando PRERISCALDAMENTO / PROMEMORIA TURNO prima di toccare AVVIO.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. **Rimuovere tutti gli adesivi e le etichette di imballaggio dalla friggitrice ad aria, compreso il nastro che fissa il cestello all'unità.**
2. **Per estrarre il cestello per la pulizia, rimuovere il nastro che lo fissa in posizione. Fissare l'unità con una mano e tirare indietro la maniglia con l'altra mano.**
3. **Pulisci a fondo il cestello e la teglia con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.**
4. **Pulire la camera interna e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.**

NOTA: Durante i primi utilizzi, potrebbe esserci un odore di "plastica calda". Questo è perfettamente normale nelle nuove friggitrici ad aria poiché il materiale viene riscaldato la prima volta. Andrà via dopo i primi utilizzi.

AVVERTIMENTO:

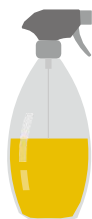
Non mettere qualcosa sopra la friggitrice ad aria.

Non posizionare la friggitrice ad aria contro una parete o contro altri apparecchi. È importante lasciare almeno 4 pollici di spazio libero attorno alla parte posteriore e ai lati e 4 pollici di spazio libero sopra la friggitrice ad aria per consentire una ventilazione adeguata.

Non riempire il cestello di olio, grasso per friggere o qualsiasi altro liquido: questo apparecchio funziona facendo circolare aria calda.

Quando si spruzza il cibo per una finitura più croccante, wRaccomandiamo di utilizzare olio da cucina normale invece di spray da cucina, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Consigliato



Mister olio/flacone spray

Non consigliato



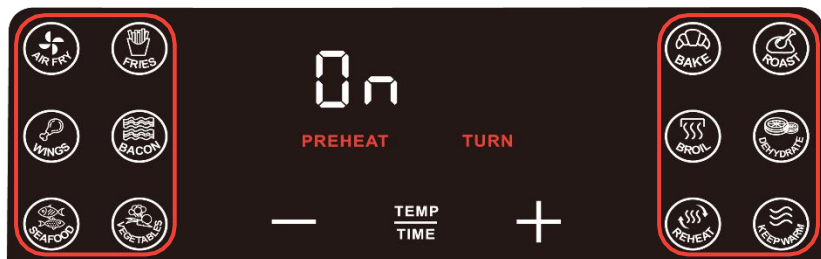
cucinando Spray

USARE LA FRIGGITRICE

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Metti il vassoio per crisper nel cestello e fallo scorrere nella friggitrice ad aria.
3. Collegare la friggitrice ad aria a una presa.
4. Toccare l'icona di alimentazione per accendere la friggitrice ad aria.

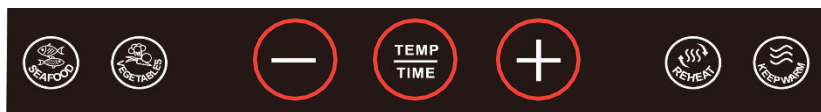


5. Tocca il desiderato preimpostato.



Il display mostrerà la temperatura e l'ora preimpostate.

6. Toccare TEMP/ORA per regolare la temperatura/l'ora. Toccare le icone + e - per aumentare e diminuire la temperatura/il tempo.



7. Tocca PRERISCALDAMENTO / PROMEMORIA TURNO per abilitare o disabilitare queste impostazioni.



Preriscaldare e attivare il promemoria sono attivati per impostazione predefinita per le preimpostazioni consigliate.

PRERISCALDARE/GIRARE appaiono in rosso sul display quando abilitato.



USARE LA FRIGGITRICE

8. SE IL PRERISCALDAMENTO È ABILITATO

a. Tocca INIZIA.

Il display mostrerà **Pre heat** (Preriscaldare) e la friggitrice ad aria inizierà a preriscaldarsi. Una volta preriscaldata, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e il display visualizzerà **Aggiungi cibo** (Aggiungi cibo).

AVVERTIMENTO: Il cestino sarà caldo! Non toccare le superfici calde.

b. Rimuovere con attenzione il cestello, posizionare il cibo all'interno e rimetterlo nella friggitrice ad aria per iniziare automaticamente la cottura.

NOTA: Se il cestello non viene rimosso, inizierà il tempo di cottura.

8. SE IL PRERISCALDO È DISATTIVATO

a. Rimuovere il cestello, posizionare il cibo all'interno e rimetterlo nella friggitrice ad aria.



a. A metà del tempo di cottura, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e il display

SE IL PROMEMORIA DI TURNO È ABILITATO

mostrerà **girare Cibo** (Gira cibo).

- b. Rimuovere con cura il cestello e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- c. Gira o gira il cibo usando una pinza non metallica.
- d. Rimetti il cestello nella friggitrice ad aria per riprendere automaticamente la cottura.

NOTA: Se il cestello non viene rimosso, la cottura continuerà.

USARE LA FRIGGITRICE

Quando il tempo di cottura selezionato è scaduto, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e il

Schermomostre^{rà} Fine (Fine).

9. Rimuovere con cura il cestello e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
10. Rimuovere il cibo dal cestello usando una pinza non metallica.

ATTENZIONE:

Sempre prestare attenzione quando si rimuove il cestello durante/dopo la cottura - potrebbe fuoriuscire vapore caldo!

AVVERTIMENTO: Il cestino e il cibo saranno caldi! Non toccare le superfici calde.

Non utilizzare utensili appuntiti o di metallo che possono graffiare la superficie antiaderente.

Non capovolgere il cestello, poiché l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo del cestello colerà sul cibo.

STOP/ANNULLA COTTURA

Toccare **STOP/ANNULLA** per interrompere la cottura. Toccare **AVVIA** per riprendere la cottura.

La rimozione del cestello dalla friggitrice ad aria durante la cottura interromperà la cottura. Rimettendo il cestello nella friggitrice ad aria, la cottura riprenderà automaticamente.



Toccare **STOP/ANNULLA** due volte per annullare la cottura.

SPEGNERE LA FRIGGITRICE

Tenere premuta l'icona di alimentazione per spegnere la friggitrice ad aria. Scollegare la friggitrice ad aria dalla presa quando non è in uso.



CONSIGLI DI CUCINA

- **Controllare il cibo per la cottura desiderata alcuni minuti prima che scada il tempo di cottura e cuocere un po' più a lungo se necessario.**
- **Assicurati sempre che le proteine crude raggiungano una temperatura adatta agli alimenti.**
- **Le friggitrici ad aria funzionano in modo simile ai forni; seguire le istruzioni del forno sulla confezione dell'articolo ricetta.**
- **Gli spuntini che possono essere preparati al forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria.**
- **Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi ingredienti.**
- **Il preriscaldamento della friggitrice ad aria prima di aggiungere il cibo generalmente fornisce i risultati migliori (vedere PRERISCALDAMENTO a pagina 9).**
- **Quando si cuociono più lotti di seguito, preriscaldare solo prima del primo lotto.**
- **Girando o lanciando il cibo a metà cottura si ottengono risultati dorati e croccanti in modo uniforme (vedere PROMEMORIA PER GIRARE a pagina 9).**
- **Condite le patate fresche con 1 cucchiaio di olio per un esterno croccante. Friggere gli ingredienti pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.**
- **Non cuocere gli alimenti che produrranno una grande quantità di grasso nella friggitrice ad aria.**
- **Metti una teglia o una pirofila o una teglia nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere all'aria ingredienti fragili o ripieni.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVERTIMENTO:

MA immergere il cavo, la spina o la friggitrice ad aria in acqua o in qualsiasi altro liquido.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiale di pulizia abrasivo per pulire il

cestino o vassoio crisper, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

- **Pulire la friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.**
- **Scollegare la friggitrice ad aria dalla presa prima di pulirla.**
- **Lascia raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di pulirla. Rimuovere il cestino dalla friggitrice ad aria per raffreddarlo più velocemente.**
- **Pulisci il cestello e il vassoio per frutta e verdura solo nel cestello superiore della lavastoviglie o con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.**
- **Se i residui sono attaccati al fondo del cestello, riempilo con acqua calda e detersivo per piatti e lascialo in ammollo.**
- **Pulisci l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.**
- **Pulisci l'interno della friggitrice ad aria con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.**

DEPOSITO

- **Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.**
- **Assicurati tutte le parti sono pulite e asciutte.**
- **Conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.**

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona.	La friggitrice ad aria non è collegata.	Collegare la spina principale a una presa a muro con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Tocca + e-icone per impostare il tempo di cottura necessario per accendere la friggitrice ad aria.
	Il cestino non viene inserito correttamente la friggitrice ad aria.	Far scorrere correttamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cestello non si adatta all'interno della friggitrice ad aria.	Il cestino è troppo pieno.	Non riempire il cestello oltre la linea max.
Gli ingredienti non cuocivano.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Metti piccoli lotti di ingredienti nel cestino. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo basso.	Tocca + e-icone per impostare l'impostazione della temperatura richiesta.
	Anche il tempo di cottura è breve.	Tocca + e-icone per impostare il tempo di cottura desiderato.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra o uno sull'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di cottura (vedere PROMEMORIA PER GIRARE a pagina 9).
Gli snack fritti non lo sono croccante.	Hai usato un tipo di snack da cuocere in una tradizionale friggitrice.	Usa snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Dalla friggitrice ad aria esce fumo bianco.	Stai preparando degli ingredienti grassi.	Quando frigi gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sulla friggitrice ad aria o sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurati di pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche sono fritte in modo non uniforme.	Le patate di qualità daranno un cuoco uniforme.	Usa le patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Le patate sono troppo amidacee.	Sciacquare la patata bastoni adeguatamente e asciutto per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.

Le patatine fresche non lo sonocrocante.

La croccantezza delle patatine dipende il quantità di olio e acqua nelle patatine.

Assicurati di asciugare la patata si attacca bene prima di aggiungere l'olio. Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

18

GARANZIA

Nei seguenti casi la garanzia secondo le normative vigenti non avrà efficacia:

- a. Danni causati da riparazioni o manomissioni non autorizzate dall'azienda.**
- b. Qualsiasi danno provocato da uso erraneo, negligenza o incidente.**
- c. Qualsiasi danno causato da eventi naturali o voltaggio anormale.**
- d. Qualsiasi danno causato dall'uso dell'apparato in contesti diversi da quelli descritti nel manuale.**

RICICLAGGIO



INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL CORRETTO RICICLAGGIO DEL PRODOTTO, SECONDO LA DIRETTIVA DELLA UNIONE EUROPEA 2002/96/EC.

I rifiuti elettrici non devono essere gettati nei contenitori della spazzatura insieme ad altri rifiuti domestici. Devono essere riconsegnati al rivenditore o portati ai centri di raccolta differenziata.

Gentile Cliente, in caso di dubbio, si metta in contatto con il nostro SAT. Saremo felici di poterla aiutare. jrd@joalsl.com