

**SIMPLE**Taste

# Air Fryer



1byone Products Inc.  
1230 E Belmont Street, Ontario, CA 91761  
Customer Service: +1 909-391-3888  
[www.1byone.com](http://www.1byone.com)

Instruction Manual/Bedienungsanleitung/Manuel d'instructions  
Manual de instrucciones/Manuale di istruzioni

## INTRODUCTION

Thank you for purchasing SimpleTaste Air Fryer. This instruction manual contains important information about safety, usage, and disposal. Use this product as described and keep this manual for future reference. If you sell this air fryer or pass it on, also give this manual to the new owner.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always follow basic safety precautions when using electrical products, especially when children are present.

### DANGER

- Do not immerse the air fryer in water or rinse under the tap to avoid damaging multi-electrical and heating components.
- Avoid letting any liquid enter the fryer to prevent electric shock or short circuits.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
- Do not cover the air inlet and air outlets when the fryer is in operation.
- Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the fryer while it is in operation.

### WARNING

- Check if the voltage indicated on the air fryer is compatible with your local power voltage.
- Do not use the air fryer if there is any damage to its power cord, power plug, or any other parts.
- Only allow authorized personnel from the manufacturer to fix damage to the fryer and the power cord.
- Keep the air fryer and its power cord out of the reach of children.
- This air fryer may only be used by children over 8 and dependents if they are properly supervised and have been made fully aware of the risks of use.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the air fryer or operate its control panel with wet hands.
- Make sure the power plug is properly inserted into a grounded wall socket.
- Do not connect the air fryer to an external timer switch.
- Do not place the air fryer on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the air fryer against a wall or other appliances. Leave at least 4 inches (10cm) of space on the sides, back, and top of the air fryer to allow for proper ventilation.
- Do not place anything on top of the air fryer.
- Do not use the air fryer for any purposes other than described in this manual.
- Do not leave the air fryer unattended while in operation.

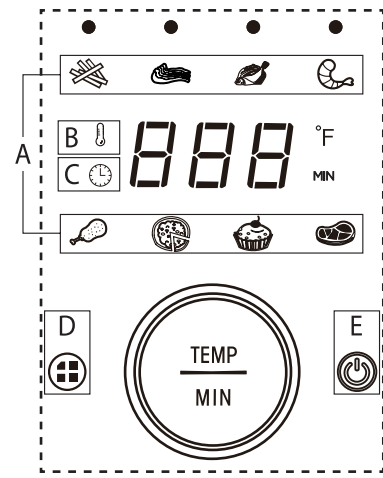
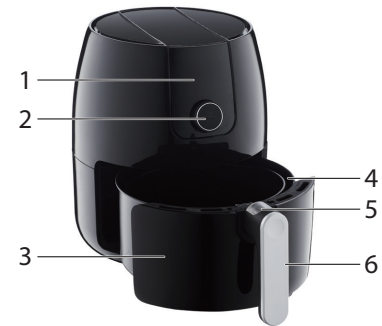
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep hands and face at a safe distance from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when the pan is removed from the fryer during operation. Any accessible internal surfaces will become hot during operation.
- Immediately unplug the power plug if dark smoke comes out of the air fryer. Wait for the smoke emission to stop before removing the pan.



**Caution**

- Make sure the air fryer is placed on a flat, stable, horizontal surface.
- This air fryer is designed for household use only. It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, hotels, and other non-residential environments.
- This air fryer's warranty will be invalidated if used for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to these instructions. Never use the fryer when the power cord is damaged.
- The air fryer needs approximately 30 minutes to cool down after use before safe handling and cleaning.
- Make sure ingredients prepared in this air fryer come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt food remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 360°F (180°C) to minimize the production of acrylamide.
- The pan will become very hot when used in the air fryer. Let the pan cool down before handling it.

**PRODUCT DESCRIPTION**



1. Control Panel
  - A. Preset Cooking Programs (Chips, Meat, Fish, Shrimp, Chicken, Pizza, Cake, Steak )
  - B. Temperature control symbol (160-400°F/80-200°C)
  - C. Timer control symbol (0-30 minutes)
  - D. Preset Program Button
  - E. Power On/Off Button
2. Quick Control Dial
3. Pan
4. Basket
5. Basket Release Button
6. Basket Handle
7. Air Inlet
8. Air Outlets
9. Power cord

**Automatic Poweroff**

The air fryer has a built in timer and will automatically shut down when the set cooking time has been reached. To manually turn off the air fryer, press the Power On/Off button and the air fryer will turn off in 20 seconds.

**Electromagnetic Fields (EMF)**

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF) and is safe to use under normal operation.

**Before First Use**

1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. The basket and pan can be safely cleaned in the dishwasher.
3. Wipe the inside and outside of the air fryer with a clean cloth.
4. Keep in mind there is no need to fill the pan with oil or frying fat as this air fryer cooks using circulating hot air.

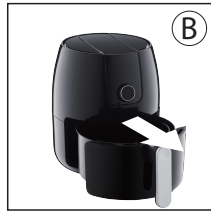
## Preparing for Use

1. Place the air fryer on a flat, stable and horizontal surface. Do not place the air fryer on a surface that is not heat resistant.
2. Properly place the basket in the pan (Fig A). Do not fill the pan with oil or any other liquids.



## USING THE AIR FRYER

1. Plug the power plug into a grounded outlet. The Power On/Off button will light up.
2. Remove the pan from the air fryer by pulling the handle (Fig B).
3. Put the ingredients in the basket (Fig C).



**Caution:** Never fill the basket beyond the MAX indicator or exceed the amount indicated in this manual's "Cooking Guide" section, as this may affect the quality of cooking results.

4. Slide the pan back into the air fryer (Fig D).



**Caution:** Do not directly touch the pan 30 minutes after use as the pan will be very hot after cooking. Hold the pan only by the handle.

5. Press the Power On/Off button to turn on the air fryer (Fig E).



6. The temperature indicator will blink and be set to 360°F/180°C by default (Fig F).  
To change the temperature, turn the Quick Control dial.  
To confirm the temperature, press the Quick Control dial.



7. After the temperature is confirmed, the time indicator will start blinking and be set to 15 minutes by default.  
To change the cooking time, turn the Quick Control dial.  
To confirm the cooking time, press the Quick Control dial.

**Note:** To change cooking time and temperatures during cooking, press the Quick Control dial so the backlight blinks and use the same procedures as above.



8. The air fryer will start cooking once the cooking time has been confirmed.

**Tip:** To pause the cooking process, press the Preset Program button, turn the Quick Control to desired menu program, or just change temperature and cooking time. Press the Preset Program button again to resume operation.

**Note:** Some ingredients require shaking of the basket and pan halfway through cooking (see the "Cooking Guide" section). To shake the ingredients, pull the pan out of the air fryer by the handle, shake the pan, and slide the pan back into the air fryer (Fig G).



9. The air fryer bell will ring 5 times when the set cooking time has been reached. Pull the pan out of the air fryer and place it on the heat-resistant surface.

**Note:** After the set time has reached, the heating element will stop working and the screen will display '0 min,' but the fan will continue to run about 20 seconds to safely blow away the remaining hot air. Finally, the timer bell will ring for 5 times when the set time has been reached.



10. Check if the ingredients are ready.

**Note:** If the ingredients are not yet ready, simply slide the pan back into the air fryer and set the timer for a few extra minutes.



11. Push the Basket Release button cover forward and then press down on the button and lift the basket out of the pan (Fig H & Fig I).

12. Empty the ingredients into a bowl or onto a plate (Fig J). Always remove the basket with ingredients from the first when serving as hot oil or rendered fat may be in the bottom of the pan.

**Tip:** To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.



13. When the ingredients have been cooked and removed from the air fryer, new ingredients can be placed into the basket immediately after and put into the air fryer for cooking.

## Choosing A Preset Cooking Program

1. After the air fryer is switched on, press the Preset program button. The Preset button will light up and blink.
2. Turn the Quick Control dial to select the desired preset program.
3. Press the Power On/Off button to confirm the preset. The cooking temperature, then the cooking time, will display on screen.
4. There are eight total preset programs: CHIPS, MEAT, FISH, SHRIMP, CHICKEN, PIZZA, CAKE and STEAK.

## COOKING GUIDE

The following table has been provided to recommend basic time and temperature settings for common ingredients.

**Note:** *Keep in mind these settings are only basic recommendations. Ingredients can differ in origin, size, shape, and brand, and cooking time and temperatures may need to be adjusted as needed. The air fryer's pan can be removed at any time during cooking so ingredients can be checked during the cooking process.*

### Tips

1. A larger amount of ingredients only requires a longer cooking time, not necessarily a higher temperature setting.
2. Shaking smaller ingredients halfway through cooking time can help prevent uneven cooking of the ingredients.
3. When cooking fresh potatoes, make them more crispy by adding some oil and cooking them for a few additional minutes. Also keep French fries crispy by prepare no more than 1.1lbs (500g) of French fries at one time.
4. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
5. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
6. Use pre-made dough to quickly and easily prepare snacks with tasty fillings. Pre-made dough may also require a shorter cooking time than home-made dough.
7. Use a baking tray or oven dish in the fryer basket to bake a cake or quiche or to fry fragile filled ingredients.
8. This air fryer can also be used to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 300°F (150°C) for up to 10 minutes.

|                                 | Min-max Amount (g) | Min-Max Time (min.) | Temperature (°F/°C) | Shaking Needed | Additional Information    |
|---------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|----------------|---------------------------|
| <b>Potatoes &amp; Fries</b>     |                    |                     |                     |                |                           |
| Thin frozen fries               | 300-700            | 12-16               | 400°F/200°C         | Shake          |                           |
| Thick frozen fries              | 300-700            | 12-20               | 400°F/200°C         | Shake          |                           |
| Home-made fries (8x8mm)         | 300-800            | 20-27               | 400°F/200°C         | Shake          | Add 1/2 tbsp of oil       |
| Home-made potato wedges         | 300-800            | 20-25               | 400°F/200°C         | Shake          | Add 1/2 tbsp of oil       |
| Home-made potato cubes          | 300-750            | 16-23               | 400°F/200°C         | Shake          | Add 1/2 tbsp of oil       |
| Rosti                           | 250                | 16-19               | 360°F/180°C         |                |                           |
| Potato gratin                   | 500                | 20-24               | 360°F/180°C         |                |                           |
| <b>Meat &amp; Poultry</b>       |                    |                     |                     |                |                           |
| Steak                           | 100-500            | 8-12                | 400°F/200°C         |                |                           |
| Pork chops                      | 100-500            | 10-14               | 400°F/200°C         |                |                           |
| Hamburger                       | 100-500            | 7-14                | 400°F/200°C         |                |                           |
| Sausage roll                    | 100-500            | 13-15               | 400°F/200°C         |                |                           |
| Chicken drumsticks              | 100-500            | 18-22               | 400°F/200°C         |                |                           |
| Chicken breast                  | 100-500            | 10-15               | 400°F/200°C         |                |                           |
| <b>Snacks</b>                   |                    |                     |                     |                |                           |
| Spring rolls                    | 100-400            | 8-10                | 400°F/200°C         | Shake          | Use oven-ready            |
| Frozen chicken nuggets          | 100-500            | 8-12                | 400°F/200°C         | Shake          | Use oven-ready            |
| Frozen fish fingers             | 100-400            | 8-12                | 400°F/200°C         |                | Use oven-ready            |
| Frozen breadcrumb cheese snacks | 100-400            | 10-12               | 360°F/180°C         |                | Use oven-ready            |
| Stuffed vegetables              | 100-400            | 10                  | 320°F/160°C         |                |                           |
| <b>Baking</b>                   |                    |                     |                     |                |                           |
| Cake                            | 300                | 22-27               | 320°F/160°C         |                | Use baking tray           |
| Quiche                          | 400                | 22-24               | 360°F/180°C         |                | Use baking tray/oven dish |
| Muffins                         | 300                | 15-18               | 400°F/200°C         |                | Use baking tray           |
| Sweet snacks                    | 400                | 22                  | 320°F/160°C         |                | Use baking tray/oven dish |

**Note:** *When using ingredients that rise (such as for cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.*

## CLEANING

Clean the air fryer after every use.

**Note:** Do not rinse the air fryer under cold water and do not clean the pan, basket or the inside of the air fryer using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as doing so may damage the non-stick coating.

1. Remove the power plug from the wall outlet and wait for the air fryer to cool down.

**Note:** Remove the pan to cool down the fryer more quickly.

2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.

3. Immerse the pan and basket in hot water with mild cleaning solution for at least 10 minutes. Clean the pan and basket with a non-abrasive sponge.

**Note:** The pan and basket are dishwasher-safe.

4. Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge.

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

## STORAGE

1. Unplug the air fryer and let it cool down completely.

2. Make sure all parts are clean and dry.

3. Push the power cord into the cord storage compartment. Insert the cord into the cord fixing slot.

## TROUBLESHOOTING

| Problem  | Possible cause  | Solution   |
|--|---|--|
| The air fryer does not work.                               | The air fryer is not plugged in.  | Plug the power plug in a grounded wall outlet.   |
|  | The preset program has not been set.  | Press the Preset Program button and turn the Quick Control dial to select the preferred cooking time.                  |
| The ingredients are not fully cooked.                      | The amount of ingredients in the basket is too large.                                     | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches will cook more evenly.                               |
|  | The set temperature is too low.   | Turn the Quick Control dial to a higher temperature (see the "Cooking Guide" section).                                 |
|  | The cooking time is too short.  | Turn the Quick Control dial knob to a longer cooking time (see section "Cooking Guide")                                |
| The ingredients are unevenly cooked.                       | The ingredients are stacked and have not been shaking during cooking.                     | Shake stacked ingredients (e.g. fries) halfway through cooking time (see the "Cooking Guide" section).                 |
| Snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | The ingredients are meant to be cooked in a traditional deep fryer.                       | Use an oven or lightly brush some oil onto the ingredients before being cooked in the air fryer for a crispier result. |
| The pan does not properly slide into the air fryer.        | There are too many ingredients in the basket.   | Do not fill the basket beyond the MAX indication.  |
|  | The basket is not correctly placed in the pan.  | Push the basket down into the pan until a 'clicking' sound is heard.   |
| White smoke comes out from the air fryer.                  | The ingredients are too greasy, causing oil to leak into the pan and produce white smoke. | This will not affect cooking of the ingredients.   |
|  | The pan contains grease residues from previous uses, which produce white smoke.           | Make sure the pan is properly cleaned after each use.  |
| French fries are unevenly cooked.                          | The potato sticks are not properly soaked before cooking.                                 | Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, then dry them with a paper towel before cooking.    |
|  | The wrong type of potato is used.   | Use fresh potatoes that will stay firm during cooking.   |
| French fries are not crispy.                               | The potatoes are too wet or too little oil has been used.                                 | Make sure to dry the potato sticks properly, then add some oil.  |
|  |   | Cut the potato sticks smaller for a crispier result.   |
|  |   | Add slightly more oil for a crispier result.   |

## EN SPECIFICATIONS

DE Rated Voltage:  
For US: AC 120V~60Hz  
FR For EU: AC 220V-240V~50/60Hz  
ES Power Consumption: 1500W  
IT Temperature Range: 180°F-400°F/80°C-200°C  
Timer: Up to 30 minutes  
Basket Volume: 3.2quart (3.2L)  
Dimensions (L x W x H): Approx 8" x 8" x 13" (330 x 205 x 205mm)

## Disposal

### Disposal of the Product



Under no circumstances should you dispose of the product in normal domestic waste.  
This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the product via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe currently applicable regulations.  
Please contact your waste disposal center if you need any further information.



The product's packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

## Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für die SimpleTaste Heißluftfritteuse entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zu Sicherheit, Nutzung und Entsorgung des Massagegeräts. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung für spätere Verwendung auf.

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Befolgen Sie immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen, wenn Sie elektrische Produkte verwenden, insbesondere wenn Kinder anwesend sind.

### Vorsicht

- Unter keinen Umständen darf das Gerät in Flüssigkeiten jeglicher Art getaucht werden oder dürfen Flüssigkeiten in den Körper des Geräts gelangen.
- Setzen Sie das Gerät keiner besonders hohen Luftfeuchtigkeit aus. Falls das Gerät doch mit Flüssigkeiten in Berührung kommt, entfernen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie uns.
- Die Nahrungsmittel müssen innerhalb des Korbes bleiben. Überfüllen Sie ihn nicht.
- Vermeiden Sie es, die Luftein- und -ausgänge abzudecken.
- Füllen Sie kein Öl in das Gerät! Es könnte sich entzünden.
- Fassen Sie keine Innenteile des Geräts an, während es in Benutzung ist.

### Warnung

- Prüfen Sie beim Anschließen, ob die Spannung auf dem Gerät mit der Spannung in Ihrem Haushalt kompatibel ist.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel offensichtlich beschädigt ist.
- Bitte reparieren Sie das Gerät nicht eigenständig. Lassen Sie einen Profi kommen oder kontaktieren Sie uns.
- Lassen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Stromkabel darf keiner externen Wärmequelle ausgesetzt werden.
- Nutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht in Verbindung mit einer externen Zeitschaltuhr
- Halten Sie die Fritteuse und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Diese Fritteuse darf nur von Kindern über 8 Jahren und von Angehörigen benutzt werden, wenn diese ordnungsgemäß beaufsichtigt und auf die Gefahren der Benutzung aufmerksam gemacht wurden.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben leicht entflammbare Materialien
- Lassen Sie mindestens 10cm Platz zwischen dem Gerät und der Wand um Kondensation zu vermeiden und genug Frischluft anzuziehen.
- Stellen Sie nichts auf den Kopf des Geräts.
- Nutzen Sie die Fritteuse nur, wie beschrieben.
- Lassen Sie die Fritteuse im angeschalteten Zustand nicht unbeaufsichtigt.



- Während des Kochvorgangs wird heiße Luft aus dem Luftauslass geblasen. Bitte halten Sie ihre Hände nicht davor und halten Sie Abstand. Sein Sie vorsichtig, beim Öffnen kann ebenfalls heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Das Gerät wird bei Gebrauch warm.

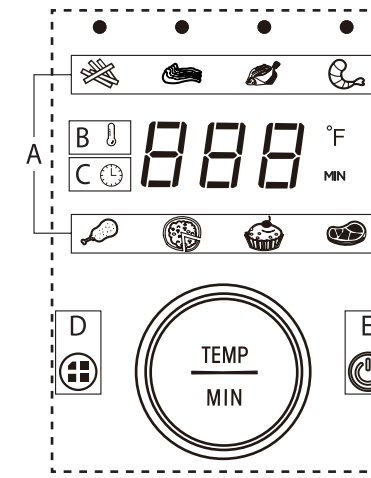
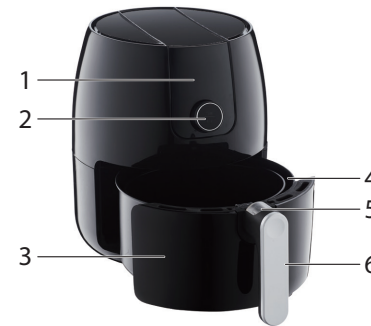


- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, sollte das Gerät schwarzen Rauch ausblasen. Warten Sie, bis der Rauch gestoppt hat, bevor Sie den Kochbehälter öffnen.

### Achtung

- Stellen Sie das Gerät nur auf eine flache, ebene Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch gedacht und sollte nicht in Hotelküchen, Restaurants oder anderen gewerblichen Umgebungen genutzt werden.
- Die Gewährleistung entfällt, wenn ein gewerblicher Gebrauch des Gerätes stattgefunden hat oder das Gerät anders als in dieser Beschreibung vorgegeben genutzt wurde.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten nach dem Gebrauch um vollständig Abzukühlen.
- Stellen Sie sicher, dass die in dieser Friteuse zubereiteten Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Speisereste. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen über 180 ° C, um die Produktion von Acrylamid zu minimieren.
- Die Pfanne wird sehr heiß, wenn sie in der Friteuse verwendet wird. Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie anfassen.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Systemsteuerung
  - A. Voreingestellte Kochprogramme (Pommes, Fleisch, Fisch, Shrimps, Hühnchen, Pizza, Kuchen, Steak)
  - B. Temperaturkontrollsymbol (80-200°C)
  - C. Timer-Kontrollsymbol (0-30 Minuten)
  - D. Voreingestellte Programmtaste
  - E. Ein / Aus-Taste
2. Schnellwahlrad
3. Pfanne
4. Korb
5. Korb-Freigabetaste
6. Korbgriff
7. Lufteinlass
8. Lüftung
9. Netzkabel

### Automatisches Ausschalten

Die Friteuse hat einen eingebauten Timer und schaltet sich automatisch ab, wenn die eingestellte Kochzeit erreicht ist. Um die Friteuse manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein / Aus-Taste und die Friteuse schaltet sich in 20 Sekunden aus.

### Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät entspricht allen Standards in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF) und ist im normalen Betrieb sicher zu verwenden.

### Vor dem Erstgebrauch

1. Entfernen Sie alle Plastikverpackungen, Sticker und Label vom Gerät.
2. Reinigen Sie den Korb und Kochbehälter mit heißem Wasser, Seife und feuchtem Tuch. Diese Teile können sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
4. Bedenken Sie, dass Sie kein Öl oder Fett in das Gerät geben müssen, um den Kochvorgang zu starten.



## EN DE FR ES IT Das Gerät benutzen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene Oberfläche, die nicht sensitiv für Wärme ist. Eine Steinplatte oder Kochfeld wäre ein gutes Beispiel.
2. Setzen Sie den Kochbehälter in das Gerät. Füllen Sie kein Öl in das Gerät.

## IT VERWENDUNG DES AIR FRYERS

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Die Ein / Aus-Taste leuchtet auf.
2. Nehmen Sie die Pfanne von der Fritteuse ab, indem Sie am Griff ziehen (Abb. B).

3. Legen Sie die Zutaten in den Korb (Abb. C).

**Achtung:** Niemals den Korb über die MAX-Anzeige hinaus füllen oder die in dieser Anleitung im Abschnitt "Kochanleitung" angegebene Menge überschreiten, da dies die Qualität der Garergebnisse beeinträchtigen kann.

4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Fritteuse (Abb. D).

**Achtung:** Berühren Sie die Pfanne 20 Minuten nach Gebrauch nicht direkt, da die Pfanne nach dem Kochen sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.

5. Drücken Sie den Ein- / Ausschalter, um die Fritteuse einzuschalten (Abb. E).

6. Die Temperaturanzeige blinkt und ist standardmäßig auf 180 °C eingestellt (Abb. F).  
Um die Temperatur zu ändern, drehen Sie das Schnellwahlrad.  
Um die Temperatur zu bestätigen, drücken Sie das Schnellwahlrad.

7. Nachdem die Temperatur bestätigt wurde, beginnt die Zeitanzeige zu blinken und stellt sich standardmäßig auf 15 Minuten ein.  
Um die Kochzeit zu ändern, drehen Sie das Schnellwahlrad.  
Um die Garzeit zu bestätigen, drücken Sie das Schnellwahlrad.

**Hinweis:** Um die Kochzeit und die Temperaturen während des Kochvorgangs zu ändern, drücken Sie das Schnellwahlrad, so dass die Hintergrundbeleuchtung blinkt, und verfahren Sie wie oben beschrieben.



8. Die Fritiermaschine beginnt mit dem Kochen, sobald die Kochzeit bestätigt wurde.

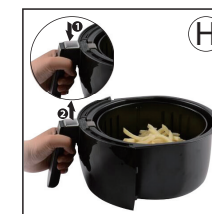
**Tipp:** Um den Kochvorgang anzuhalten, drücken Sie die Voreingestellte Programmtaste, drehen Sie das Schnellwahlrad auf das gewünschte Menüprogramm oder ändern Sie einfach die Temperatur und die Kochzeit. Drücken Sie die Voreingestellte Programmtaste erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

**Hinweis:** Bei einigen Zutaten muss der Korb und die Pfanne während des Garvorgangs geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Kochanleitung"). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne aus der Luftfritteuse am Griff, schütteln Sie die Pfanne und schieben Sie die Pfanne zurück in die Luftfritteuse (Abb. G).



9. Die Glocke der Luftfritteuse klingelt 5 Mal, wenn die eingestellte Kochzeit erreicht ist. Ziehen Sie die Pfanne aus der Fritteuse und legen Sie sie auf die hitzebeständige Oberfläche.

**Hinweis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört das Heizelement auf zu arbeiten und auf dem Bildschirm wird '0 min' angezeigt, aber der Ventilator läuft ca. 20 Sekunden weiter, um die verbleibende heiße Luft sicher auszublasen. Schließlich ertönt die Timer-Klingel 5 Mal, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist.



10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.

**Hinweis:** Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in die Fritteuse und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein.



11. Drücken Sie die Abdeckung der Korbfreigabetaste nach vorne und drücken Sie dann auf die Taste und heben Sie den Korb aus der Wanne (Abb. H und Abb. J).

12. Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel oder auf einen Teller (Abb. J). Achtung, heißes Öl oder Fett kann sich im Boden der Pfanne befinden.

**Tipp:** Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.



13. Wenn die Zutaten gekocht und aus der Fritteuse entfernt wurden, können neue Zutaten unmittelbar danach in den Korb gegeben und zum Kochen in die Fritteuse gegeben werden.

## Auswahl eines voreingestellten Kochprogramms

1. Drücken Sie nach dem Einschalten der Friteuse die Programmier Taste. Die Taste leuchtet auf und blinkt.
2. Drehen Sie das Schnellwahlrad, um das gewünschte voreingestellte Programm auszuwählen.
3. Drücken Sie den Ein- / Ausschalter, um die Schnellwahl zu bestätigen. Die Kochtemperatur und dann die Kochzeit werden auf dem Bildschirm angezeigt.
4. Es gibt insgesamt acht voreingestellte Programme: POMMES, FLEISCH, FISCH, SCHRIMP, HUHN, PIZZA, KUCHEN und STEAK.

## KOCHHELPER

Die folgende Tabelle wurde bereitgestellt, um grundlegende Zeit- und Temperatureinstellungen für gängige Zutaten zu empfehlen.

**Hinweis:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur grundlegende Empfehlungen sind. Die Zutaten können sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, und die Kochzeit und Temperaturen müssen gegebenenfalls angepasst werden. Die Pfanne der Luftfriteuse kann während des Kochvorgangs jederzeit entfernt werden, so dass die Zutaten während des Kochvorgangs überprüft werden können.

## Tipps

1. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine längere Kochzeit, nicht unbedingt eine höhere Temperatureinstellung.
2. Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Hälfte der Kochzeit kann dazu beitragen, ein ungleichmäßiges Kochen der Zutaten zu verhindern.
3. Wenn Sie frische Kartoffeln kochen, machen Sie sie knuspriger, indem Sie etwas Öl hinzufügen und einige Minuten lang kochen. Halten Sie auch Pommes frites knusprig, indem Sie nicht mehr als 500g Pommes auf einmal vorbereiten.
4. Nicht extrem fettige Zutaten wie Würstchen in der Friteuse zubereiten.
5. Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Friteuse zubereitet werden.
6. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach Snacks mit leckeren Füllungen vorzubereiten. Vorgemachter Teig kann auch eine kürzere Kochzeit erfordern als selbstgemachter Teig.
7. Verwenden Sie ein Backblech oder eine Backform im Frittierkorb, um einen Kuchen oder eine Quiche zu backen oder zerbrechliche, gefüllte Zutaten zu braten.
8. Diese Friteuse kann auch zum Erhitzen von Zutaten verwendet werden. Um die Zutaten zu erhitzen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

|                                     | Min-Max Menge (g) | Min-Max-Zeit (min.) | Temperatur (°C) | Schütteln benötigt | Zusätzliche Information            |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------|--------------------|------------------------------------|
| <b>Kartoffeln und Pommes Frites</b> |                   |                     |                 |                    |                                    |
| Dünn gefrorene Pommes               | 300-700           | 12-16               | 200°C           | Schütteln          |                                    |
| Dicke gefrorene Pommes              | 300-700           | 12-20               | 200°C           | Schütteln          |                                    |
| Hausgemachte Pommes (8x8mm)         | 300-800           | 20-27               | 200°C           | Schütteln          | Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu          |
| Hausgemachte Kartoffelecken         | 300-800           | 20-25               | 200°C           | Schütteln          | Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu          |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel        | 300-750           | 16-23               | 200°C           | Schütteln          | Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu          |
| Rösti                               | 250               | 16-19               | 180°C           |                    |                                    |
| Kartoffelgratin                     | 500               | 20-24               | 180°C           |                    |                                    |
| <b>Geflügel</b>                     |                   |                     |                 |                    |                                    |
| Steak                               | 100-500           | 8-12                | 200°C           |                    |                                    |
| Schweinekoteletts                   | 100-500           | 10-14               | 200°C           |                    |                                    |
| Hamburger                           | 100-500           | 7-14                | 200°C           |                    |                                    |
| Würstchen im Schlafrock             | 100-500           | 13-15               | 200°C           |                    |                                    |
| Hähnchenkeulen                      | 100-500           | 18-22               | 200°C           |                    |                                    |
| Hühnerbrust                         | 100-500           | 10-15               | 200°C           |                    |                                    |
| <b>Snacks</b>                       |                   |                     |                 |                    |                                    |
| Frühlingsrollen                     | 100-400           | 8-10                | 200°C           | Schütteln          | Verwenden Sie Ofen-Bereit          |
| Gefrorene Chicken Nuggets           | 100-500           | 8-12                | 200°C           | Schütteln          | Verwenden Sie Ofen-Bereit          |
| Gefrorene Fischstäbchen             | 100-400           | 8-12                | 200°C           |                    | Verwenden Sie Ofen-Bereit          |
| Gefrorene panierte Käsesnacks       | 100-400           | 10-12               | 180°C           |                    | Verwenden Sie Ofen-Bereit          |
| Gefülltes Gemüse                    | 100-400           | 10                  | 160°C           |                    |                                    |
| <b>Backen</b>                       |                   |                     |                 |                    |                                    |
| Kuchen                              | 300               | 22-27               | 160°C           |                    | Verwenden Sie ein Backblech        |
| Quiche                              | 400               | 22-24               | 180°C           |                    | Verwenden Sie ein Backblech/Teller |
| Muffins                             | 300               | 15-18               | 200°C           |                    | Verwenden Sie ein Backblech        |
| Süße Snacks                         | 400               | 22                  | 160°C           |                    | Verwenden Sie ein Backblech/Teller |

**Hinweis:** Bei Verwendung von aufsteigenden Zutaten (z. B. Kuchen, Quiche oder Muffins) sollte das Backblech nicht mehr als zur Hälfte gefüllt sein.

## EN REINIGUNG

DE Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.

FR **Hinweis:** Die Friteuse nicht unter kaltem Wasser abspülen und die Pfanne, den Korb  
ES oder das Innere der Friteuse nicht mit metallischen Küchenutensilien oder scheuernden  
IT Reinigungsmitteln reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist.

**Hinweis:** Entfernen Sie die Pfanne, um die Fritteuse schneller abzukühlen.

2. Wischen Sie die Außenseite der Luftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.

3. Pfanne und Korb mindestens 10 Minuten in heißes Wasser mit milder Reinigungslösung tauchen. Pfanne und Korb mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.

**Hinweis:** Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

4. Reinigen Sie das Innere der Friteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speiserückstände zu entfernen.

## LAGERUNG

1. Ziehen Sie die Fritteuse aus und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

3. Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelfach. Führen Sie das Kabel in das Kabel ein Befestigungsschlitz.

## FEHLERBEHEBUNG

| Problem  | Mögliche Ursache   | Lösung  |
|--|--|---|
| Die Friteuse funktioniert nicht.                               | Die Fritteuse ist nicht eingesteckt.   | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.   |
|  | Das voreingestellte Programm wurde nicht eingestellt.                                  | Drücken Sie die Preset-Programmtaste und drehen Sie das Schnellwahlrad, um die bevorzugte Kochzeit auszuwählen.                                       |
| Die Zutaten sind nicht vollständig gekocht.                    | Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.   | Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger kochen.   |
|  | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.  | Stellen Sie den Schnellregler auf eine höhere Temperatur (siehe Abschnitt "Kochanleitung").   |
|  | Die Kochzeit ist zu kurz.  | Drehen Sie den Schnellwahlknopf auf eine längere Kochzeit (siehe Abschnitt "Kochanleitung").  |
| Die Zutaten sind ungleich gekocht.                             | Die Zutaten sind gestapelt und wurden nicht beim Kochen geschüttelt.                   | Schütteln Sie die gestapelten Zutaten (z. B. Pommes frites) während der Hälfte der Garzeit (siehe Abschnitt "Kochanleitung").                         |
| Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen. | Die Zutaten sollen in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden.                | Verwenden Sie einen Ofen oder ein wenig Öl auf die Zutaten, bevor Sie in der Fritteuse für ein knusprigeres Ergebnis gekocht werden.                  |
| Die Pfanne gleitet nicht richtig in die Friteuse.              | Es gibt zu viele Zutaten im Korb.  | Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.  |
|  | Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.                                    | Schieben Sie den Korb in die Pfanne, bis ein "Klicken" zu hören ist.  |
| Weißer Rauch kommt aus der Fritteuse.                          | Die Zutaten sind zu fettig, wodurch Öl in die Pfanne gelangt und weißen Rauch erzeugt. | Dies hat keinen Einfluss auf das Kochen der Zutaten.  |
|  | Die Pfanne enthält Fettrückstände aus früheren Anwendungen, die weißen Rauch erzeugen. | Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig gereinigt wird.   |
| Pommes Frites sind ungleich gekocht.                           | Die Kartoffelstäbchen werden vor dem Kochen nicht richtig eingeweicht.                 | Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser ein und trocknen Sie sie vor dem Kochen mit einem Papiertuch ab. |
|  | Die falsche Kartoffelsorte wird verwendet.   | Verwenden Sie frische Kartoffeln, die während des Kochens fest bleiben.   |
| Pommes sind nicht knusprig.                                    | Die Kartoffeln sind zu nass oder es wurde zu wenig Öl verwendet.                       | Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen richtig zu trocknen und fügen Sie etwas Öl hinzu.  |
|  |  | Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen für ein knusprigeres Ergebnis kleiner.  |
|  |  | Fügen Sie etwas mehr Öl für ein knusprigeres Ergebnis hinzu.  |

## EN SPEZIFIKATIONEN

DE Nennspannung:  
Für EU: AC 220V-240V ~ 50 / 60Hz

FR Leistungsaufnahme: 1500W  
Temperaturbereich: 80°C-200°C

ES Timer: Bis zu 30 Minuten

IT Korbvolumen: 3.2L  
Abmessungen (L x B x H): ca 330 x 205 x 205 mm

### Entsorgung

#### Gerät Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

## INTRODUCTION

Merci pour votre achat de notre friteuse SimpleTaste. Ce manuel d'instruction contient d'importantes informations concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage de ce produit. Utiliser le produit comme décrit dans ce manuel et conserver le pour consultation ultérieure. Si vous vendez ou donnez ce manuel, veuillez également transmettre ce manuel d'utilisation au nouveau propriétaire.

### CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Toujours suivre les précautions de sécurité lorsque vous utilisez des produits électriques, en particulier lorsque des enfants sont présents.

#### DANGER

- Ne pas immerger la friteuse dans l'eau ou la rincer dans le lavabo afin d'éviter d'endommager les composants de chauffage du produit.
- Ne pas laisser de liquides s'introduire pour éviter tout court circuit et choc électrique.
- Garder tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec des éléments de chauffage.
- Ne pas couvrir les sorties et entrées d'air lorsque la friteuse est en marche.
- Remplir la friteuse avec de l'huile peut causer un incendie.
- Ne pas toucher l'intérieur de la friteuse lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

#### AVERTISSEMENT

- Vérifier si le voltage indiqué sur la friteuse est bien compatible avec votre source d'électricité locale.
- Ne pas utiliser la friteuse si le câble d'alimentation, la prise électrique et tout autre accessoire est endommagé.
- Faites uniquement appel au personnel qualifié pour réparer la friteuse.
- Garder la friteuse et ses câbles d'alimentation en dehors de la portée des enfants.
- La friteuse ne doit être utilisée que par des enfants d'au moins 8 ans s'ils sont supervisés et ont bien été avertis des risques liés à l'usage du produit.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne doit pas être effectué par des enfants de moins de 8 ans sans supervision.
- Garder le câble d'alimentation à distance de surface chaude.
- Ne pas brancher la friteuse ou utiliser le panneau de contrôle avec les mains mouillées.
- S'assurer que le câble électrique est proprement inséré dans une prise murale.
- Ne pas connecter la friteuse à la minuterie externe.
- Ne pas placer la friteuse sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe de table ou des rideaux.
- Ne pas placer la friteuse contre un mur ou tout autre appareil. Laisser environ 10 cm d'espace sur les côtés, l'arrière, le devant pour une ventilation optimale.
- Ne rien placer sur le haut de la friteuse.
- Ne pas utiliser la friteuse pour n'importe quel autre but que celui décrits dans ce manuel.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

- Pendant la friture, la vapeur est évacuée à travers les sorties d'air. Garder vos mains et visage à une distance de sécurité des sorties d'air. S'assurer que les vapeurs et l'air soient bien évacués de la friteuse pendant l'opération. Toute surface interne deviendra chaude pendant l'opération.

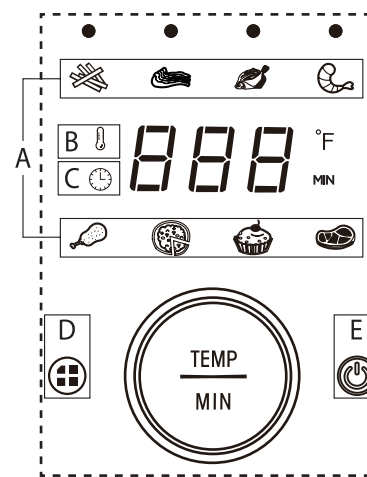
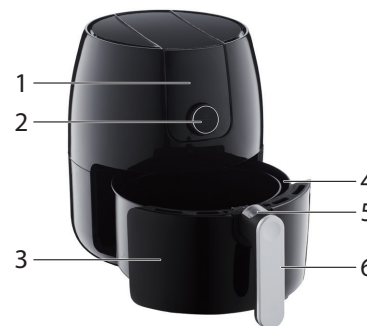


- Débrancher immédiatement le câble électrique si de la fumée sort de la friteuse. Veuillez attendre que la fumée cesse avant de déplacer le produit.

### Avertissement

- S'assurer que la friteuse est installée sur une surface plate, stable et horizontale.
- La friteuse est conçue pour l'usage domestique uniquement. Elle ne convient pas aux environnements de type non résidentiels que sont les cuisines et hôtels par exemple.
- La garantie de la friteuse sera invalide en cas d'usage professionnel ou semi-professionnel ou si le produit n'est pas utilisé conformément aux instructions. Ne jamais utiliser la friteuse si le câble d'alimentation est endommagé.
- La friteuse a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir. Vous pouvez ensuite manipuler / nettoyer le produit.
- S'assurer que les ingrédients préparés dans cette friteuse ne soient pas surchauffés. Veuillez retirer les résidus alimentaires. Ne pas frire les patates fraîches à une température au dessus de 180 degrés celsius pour minimiser la production d'acrylamide.
- Le panier de la friteuse devient très chaud lorsque qu'il est utilisé. Laisser le panier refroidir avant de l'utiliser.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de Contrôle
  - A. Bouton Programmes Prédéfinis (frites, viande, poisson, crevette, pizza, gateau, steak)
  - B. Symbole de contrôle de la température (80-200 degrés celsius)
  - C. Symbole du Contrôle du Minuteur (0-30 minutes)
  - D. Bouton de Préselection du Programme
  - E. Bouton Marche /Arrêt
2. Casserole
3. Panier
4. Basket
5. Bouton déclencheur du Panier
6. Poignée du Panier
7. Entrée d'air
8. Sortie d'air
9. Câble d'Alimentation

### Eteignage Automatique

La friteuse dispose d'un minuteur et s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson est fini. Pour manuellement éteindre la friteuse, presser sur le bouton On/Off et la friteuse s'éteindra en 20 secondes.

### Champs Electromagnétiques (EMF)

Cet appareil est conforme aux standards concernant les champs électromagnétiques (EMF) et est donc sûr d'utilisation.

### Avant la Première Utilisation

1. Retirer tous les emballages, autocollants et étiquettes.
2. Nettoyer le panier et la casserole avec de l'eau chaude, du détergeant et une éponge non abrasive. Le panier et la casserole peuvent se nettoyer au lave-vaisselle.
3. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon propre.
4. Veuillez ne pas verser d'huile car cette friteuse utilise de l'air chaud pour frire.



## EN Préparation pour l'Utilisation

1. Placer la friteuse sur une surface stable, horizontale et plate. Ne pas placer la friteuse sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
2. Veuillez placer le panier dans la casserole (Fig A). Ne pas remplir la casserole avec de l'huile ou tout autre liquide.

## IT UTILISER LA FRITEUSE

1. Brancher le câble électrique dans une prise murale. Le bouton On/Off s'allume alors.
2. Retirer la casserole de la friteuse en utilisant la poignée (Fig B).
3. Mettre les ingrédients dans le panier.  
**Attention :** Ne jamais remplir le panier jusqu'au niveau MAXIMUM, ou bien excéder le niveau indiqué dans la section "Guide de Cuisine" de ce manuel, car cela peut affecter la qualité de la nourriture préparée.
4. Faire glisser la casserole dans la friteuse (Fig D).  
**Attention :** Ne pas toucher directement la casserole avant au moins 30 minutes pour la laisser refroidir.
5. Presser sur le bouton On/Off pour allumer la friteuse (Fig E).
6. L'indicateur de température clignotera et est réglé sur 180 degrés par défaut (Fig F).  
Pour changer la température, utiliser le bouton de contrôle rapide. Pour confirmer la température, appuyer sur le bouton de contrôle rapide.
7. Après que la température est confirmée, la minuterie commencera à clignoter et sera réglée sur 15 minutes par défaut.  
Pour changer le temps de cuisson, tourner le bouton de contrôle rapide. Pour confirmer le temps de cuisson, presser sur le bouton de Contrôle Rapide.  
**Remarque :** Pour changer le temps de cuisson et les températures pendant la cuisson, presser sur le bouton de contrôle rapide pour que les lumières de rétroéclairage clignotent et utiliser le même type de procédures ci-dessous.



8. La cuisson de la friteuse démarrera une fois le temps de cuisson confirmé.

**Remarque :** Pour mettre en pause la cuisson, presser sur le bouton Prédétermination des Programmes, tourner le bouton Contrôle Rapide sur le menu désiré, ou changer juste la température et le temps de cuisson. Presser sur le bouton Prédétermination des Programmes une nouvelle fois pour remettre l'appareil en marche.

**Remarque :** Certains ingrédients ont besoin d'être secoués pendant la cuisson (voir la section "Guide de Cuisson"). Pour secouer les ingrédients, tirer la casserole hors de la friteuse avec la poignée, secouer la casserole et glisser la casserole dans la friteuse.



9. La sonnette de friteuse sonne 5 fois lorsque la cuisson est arrivée à son terme. Tirer la casserole en dehors de la friteuse et la placer sur une surface résistante à la chaleur.

**Remarque :** Une fois la période de cuisson finie, les éléments chauffants s'arrêteront de marcher et l'écran affiche "0 minute". Le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes pour éliminer complètement l'air chaud. Finalement, la minuterie sonnera 5 fois lorsque le temps de cuisson est fini.



10. Vérifier si les ingrédients sont prêts.

**Remarque :** Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faire simplement glisser la casserole dans la friteuse et programmer la minuterie pour quelques minutes de plus.



11. Pousser le bouton de relâche du panier et presser ensuite sur le bouton et retirer le panier hors de la casserole. (voir Schéma H et Schéma I).

12. Vider les ingrédients dans un bol ou sur une assiette (Schéma J).  
Toujours retirer tous les ingrédients le panier lorsque vous servez la nourriture pour éviter qu'ils soient recuits avec les nouveaux aliments.

**Remarque :** Pour retirer des ingrédients fragiles ou larges, utiliser une paire de pinces.



13. Si les ingrédients ont été retirés de la friteuse, de nouveaux ingrédients peuvent être insérés dans le panier immédiatement et allumer la friteuse.

## EN Choisir un Programme Pré-Sélectionné

1. Après que la friteuse soit allumée, presser sur le bouton Programme Pré-Sélectionné. Le bouton s'allume et clignote.
2. Tourner le bouton de Contrôle Rapide pour sélectionner le programme désiré.
3. Presser sur le bouton On/Off pour confirmer la pré-sélection. La température et le temps de cuisson s'affichent sur l'écran.
4. Il existe 8 programmes pré-sélectionnés : FRITES, VIANDE, POISSON, CREVETTE, POULET, PIZZA, GÂTEAU ET STEAK.

## GUIDE DE CUISINE

Le tableau ci-dessous a été fourni pour recommander les temps et réglages de températures pour les ingrédients les plus communs.

**Remarque :** Ces configurations sont uniquement des recommandations basiques. Les ingrédients peuvent avoir des origines, tailles, marques, temps et températures de cuisson différentes et qui doivent donc être ajustées. La casserole peut être retirée à n'importe quel moment de la cuisson pendant la cuisson.

### Astuces

1. Une quantité plus grande d'ingrédients requiert une durée de cuisson plus longue, mais également une température plus haute.
2. Secouer les petits ingrédients pendant la cuisson peut empêcher une cuisson inégale.
3. Lorsque vous cuisinez des pommes de terre fraîches, rendez les plus croustillantes en ajoutant de l'huile et faire cuire pendant plusieurs minutes. Veuillez également garder les frites croustillantes en ne préparant pas plus de 500 g à chaque fois.
4. Ne pas préparer d'ingrédients très gras tels que des saucisses dans la friteuse.
5. Les snacks peuvent être préparés dans le four peuvent aussi l'être dans la friteuse.
6. Utiliser de la pâte pré-fabriquée et préparer facilement les snacks. Les pâtes pré-fabriquées nécessitent un temps de cuisson plus court qu'une pâte faite maison.
7. Utiliser la plaque de cuisson ou un plat pouvant aller au four dans la friteuse pour cuire un gâteau ou une quiche ou faire frire des ingrédients fragiles.
8. La friteuse peut être utilisée pour chauffer les ingrédients. Pour chauffer les ingrédients, programmer la température sur 150°C pendant 10 minutes.

|                                    | Quantité Minimum - Maximum (en gramme) | Durée Min- Max (en minute) | Température ( en degré celcius) | Il est nécessaire de secouer | Information Supplémentaire                   |
|------------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|--|
| <b>Pommes de terre et Frites</b>   |  |                            |                                 |                              |  |
| Frites Fines Congelées             | 300-700                                | 12-16                      | 400°F/200°C                     | Secouer                      |  |
| Frites Epaissees Congelées         | 300-700                                | 12-20                      | 400°F/200°C                     | Secouer                      |  |
| Frites Faites Maison (8x8mm)       | 300-800                                | 20-27                      | 400°F/200°C                     | Secouer                      | Ajouter une cuillère à soupe d'huile         |
| Quartiers de pomme de terre        | 300-800                                | 20-25                      | 400°F/200°C                     | Secouer                      | Ajouter une cuillère à soupe d'huile         |
| Cubes de pomme de terre            | 300-750                                | 16-23                      | 400°F/200°C                     | Secouer                      | Ajouter une cuillère à soupe d'huile         |
| Pommes Rosti                       | 250                                    | 16-19                      | 360°F/180°C                     |                              |  |
| Gratin Dauphinois                  | 500                                    | 20-24                      | 360°F/180°C                     |                              |  |
| <b>Viande et Volaille</b>          |  |                            |                                 |                              |  |
| Steak                              | 100-500                                | 8-12                       | 400°F/200°C                     |                              |  |
| Côte de Porc                       | 100-500                                | 10-14                      | 400°F/200°C                     |                              |  |
| Hamburger                          | 100-500                                | 7-14                       | 400°F/200°C                     |                              |  |
| Saucisse                           | 100-500                                | 13-15                      | 400°F/200°C                     |                              |  |
| Pilon de Poulet                    | 100-500                                | 18-22                      | 400°F/200°C                     |                              |  |
| Blanc de Poulet                    | 100-500                                | 10-15                      | 400°F/200°C                     |                              |  |
| <b>Snacks</b>                      |  |                            |                                 |                              |  |
| Rouleaux de Printemps              | 100-400                                | 8-10                       | 400°F/200°C                     | Secouer                      | Utiliser le four pré-chauffé                 |
| Nuggets au poulet congelés         | 100-500                                | 8-12                       | 400°F/200°C                     | Secouer                      | Utiliser le four pré-chauffé                 |
| Bâtonnets de poisson surgelés      | 100-400                                | 8-12                       | 400°F/200°C                     |                              | Utiliser le four pré-chauffé                 |
| Chèvre pané                        | 100-400                                | 10-12                      | 360°F/180°C                     |                              | Utiliser le four pré-chauffé                 |
| Légumes farçis                     | 100-400                                | 10                         | 320°F/160°C                     |                              |  |
| <b>Conception de gâteaux/pains</b> |  |                            |                                 |                              |  |
| Gâteaux                            | 300                                    | 22-27                      | 320°F/160°C                     |                              | Utiliser la plaque de cuisson                |
| Quiche                             | 400                                    | 22-24                      | 360°F/180°C                     |                              | Utiliser la plaque de cuisson / plat au four |
| Muffins                            | 300                                    | 15-18                      | 400°F/200°C                     |                              | Utiliser la plaque de cuisson                |
| Snack sucrés                       | 400                                    | 22                         | 320°F/160°C                     |                              | Utiliser la plaque de cuisson / plat au four |

**Remarque:** Lorsque vous utiliser des ingrédients qui gonflent (tels que pour le gateaux, quiche, muffin, ...), la plaque de cuisson ne devrait être remplie qu'à sa moitié.



## NETTOYAGE

Veillez nettoyer la friteuse après chaque usage.

**Remarque :** Ne pas rincer la poêle à frire sous de l'eau chaude et ne pas nettoyer la poêle, le panier ou l'intérieur de la poêle avec des ustensiles de cuisine en métal ou avec des matériaux de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.

1. Débrancher l'appareil de la prise murale et attendre qu'il refroidisse.

**Remarque :** Retirer la casserole de la friteuse afin d'accélérer le délai de refroidissement.

2. Essuyer l'extérieur de la friteuse avec un chiffon mouillé.

3. Immerger la poêle dans l'eau chaude avec des solutions douces de nettoyage pendant au moins 10 minutes. Veillez nettoyer la poêle avec une éponge non abrasive.

**Remarque :** La casserole et le panier peuvent se laver au lave-vaisselle.

4. Nettoyer l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.

5. Nettoyer les éléments chauffants avec une brosse pour supprimer les résidus alimentaires.

## STOCKAGE

1. Débrancher la friteuse et laisser la refroidir complètement.

2. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches.

3. Installer le câble électrique dans le compartiment de stockage. Insérer la corde dans la fente de réception.

## FAQ

| Problème  | Cause Possible  | Solution  |
|---|---|---|
| La friteuse ne fonctionne pas.  | La friteuse n'est pas branchée.   | Brancher le câble électrique dans la prise murale.  |
|   | Le programme de pré-réglage n'a pas été configuré.                                      | Presser sur le bouton 'Preset Program' et tourner le bouton de contrôle rapide pour sélectionner le temps de cuisson.                   |
| Les ingrédients ne sont pas complètement cuits.   | La quantité d'ingrédients dans le panier est excessive.                                 | Mettre des petites portions d'ingrédients dans le panier, Ces petites portions cuisent mieux.   |
|   | La température est trop basse.  | Tourner le bouton de contrôle rapide a une température plus élevée (voir la section 'Guide de Cuisine').                                |
|   | Le temps de cuisson est trop court.   | Tourner le bouton de contrôle rapide pour modifier le temps de cuisson (voir section 'Guide de Cuisine').                               |
| Les ingrédients sont cuits inégalement.   | Les ingrédients sont empilés et n'ont pas été secoués pendant la cuisson.               | Secouer les ingrédients empilés (frites par exemple) au milieu du temps de cuisson (se référer à la section 'Guide de Cuisine').        |
| Les snack ne sont pas croustillants lorsqu'ils viennent juste de sortir de la friteuse. | Les ingrédients sont destinés à être cuisinés dans une friteuse traditionnelle.         | Utiliser le four ou brosser légèrement de l'huile sur les ingrédients avant de les cuisiner pour obtenir un résultat plus croustillant. |
| La casserole ne rentre pas bien dans la friteuse.                                       | Il y a trop d'ingrédients dans le panier.   | Ne pas remplir le panier au dessus de l'indication MAX.   |
|   | Le panier est mal placé dans la casserole.  | Pousser le panier jusqu'à entendre un click.  |
| De la fumée noire sort de la friteuse.  | Les ingrédients sont trop gras, l'huile coule donc et produit de la fumée blanche.      | Les ingrédients sont trop gras, l'huile coule donc et produit de la fumée blanche.  |
|   | La casserole contient des résidus d'anciennes cuissons, produisant de la fumée blanche. | La casserole contient des résidus d'anciennes cuissons, produisant de la fumée blanche.   |
| Les frites cuites de façon inégale.   | Les frites ne sont pas trempées après la cuisson.                                       | Tremper les frites dans un bol d'eau pendant 30 minutes, et sécher les ensuite avec de l'essui-tout.                                    |
|   | La mauvais type de pomme de terre est utilisé.  | Utiliser des pommes de terre fraîches pour la cuisson.  |
| Les frites ne sont pas croustillantes.  | Les pommes de terre sont trop mouillées ou trop peu d'huile a été utilisée.             | S'assurer que les frites collent bien, puis ajouter de l'huile.   |
|   |   | Couper la pomme de terre en petit morceaux pour un résultat plus croustillant.  |
|   |   | Ajouter de l'huile pour un résultat plus croustillant.  |

## EN CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DE Tension Nominale  
FR Pour l'UE : AC 220V-240V~50/60Hz  
ES Consommation électrique : 1500 W  
IT Fourchette de température : 80°C-200°C  
Minuterie : jusqu'à 30 minutes  
Volume de la Casserole : 3.2 L  
Dimensions : 330 x 205 x 205 mm

### Mise au rebut

#### Mise au rebut de l'appareil



L'appareil ne doit en aucun cas être mis aux ordures ménagères normales.  
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.

## INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar SimpleTaste freidora de aire. Este manual de instrucciones contiene información importante sobre seguridad, uso y eliminación. Use este producto tal y como se describe y guarde este manual para futuras referencias. Si vende esta freidora o la regala, entregue también este manual al nuevo propietario.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad cuando utilice productos eléctricos, especialmente cuando hay niños presentes.

#### PELIGRO

- No sumerja la freidora en agua o enjuague debajo del grifo para evitar dañar los componentes eléctricos y de calefacción.
- Evite que entre líquido en la freidora para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos de calor.
- No cubra la entrada ni las salidas de aire cuando la freidora esté en funcionamiento.
- Llenar la cazuela con aceite puede provocar un incendio.
- No toque el interior de la freidora mientras está en funcionamiento.

#### ADVERTENCIA

- Verifique si el voltaje indicado en la freidora es compatible con la tensión local.
- No use la freidora de aire si hay algún daño en su cable de alimentación, enchufe o cualquier otra pieza.
- Solo permita que el personal autorizado del fabricante arregle daños en la freidora y en el cable de alimentación.
- Mantenga la freidora y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Esta freidora de aire solo puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y dependientes si están debidamente supervisados y se les ha informado sobre los riesgos de su uso.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte la freidora de aire ni opere su panel de control con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté insertado correctamente en una toma de corriente con conexión a tierra.
- No conecte la freidora de aire a un interruptor temporizador externo.
- No coloque la freidora sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o cortinas.
- No coloque la freidora contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm (4 pulgadas) de espacio en los lados, la parte posterior y la parte superior de la freidora de aire para permitir una ventilación adecuada.
- No coloque nada encima de la freidora de aire.
- No use la freidora de aire para otros fines que no sean los descritos en este manual.
- No deje desatendida la freidora de aire mientras está en funcionamiento.

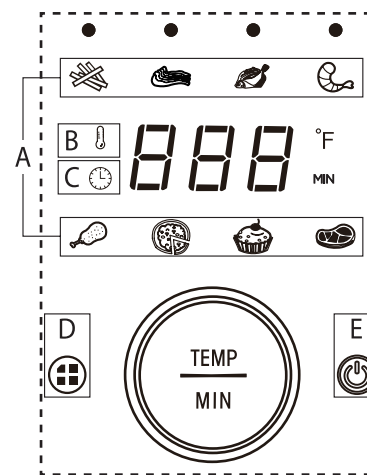
- Mientras se está freiendo con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cazuela de la freidora durante el funcionamiento. Cualquier superficie interna accesible se calentará durante la operación.
- Desenchufe inmediatamente el cable de alimentación si sale humo oscuro de la freidora de aire. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la cazuela.



### Precaución

- Asegúrese de que la freidora de aire esté colocada en una superficie plana, estable y horizontal.
- Esta freidora de aire está diseñada solo para uso doméstico. Puede no ser adecuada para un uso seguro en entornos como cocinas de personal, hoteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía de esta freidora de aire se invalidará si se utiliza con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con estas instrucciones. Nunca use la freidora cuando el cable de alimentación esté dañado.
- La freidora de aire necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse después de su uso antes de una manipulación y limpieza seguras.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en esta freidora salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos de comida quemada. No fría patatas frescas a una temperatura superior a 180°C (360°F).
- La cazuela se calentará mucho cuando se use en la freidora de aire. Deje que la cazuela se enfríe antes de manipularla.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- Panel de control
  - Programas de cocina preestablecidos (patatas fritas, carne, pescado, gambas, pollo, pizza, pastel, filete)
  - Símbolo de control de temperatura (80-200°C /160-400°F)
  - Símbolo de control del temporizador (0-30 minutos)
  - Botón de programa preestablecido
  - Botón de encendido / apagado
- Dial de control rápido
- Cazuela
- Cesta
- Botón de liberación de la cesta
- Mango de la cesta
- Entrada de aire
- Salidas de aire
- Cable de alimentación

### Apagado automático

La freidora tiene un temporizador incorporado y se apagará automáticamente cuando se haya alcanzado el tiempo de cocción programado. Para apagar manualmente la freidora de aire, presione el botón de encendido/apagado y se apagará en 20 segundos.

### Campos Electromagnéticos (CEM)

Este electrodoméstico cumple con todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM) y es seguro de usar bajo operación normal.

### Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje, adhesivos y etiquetas.
2. Limpie la cesta y la cazuela con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. La cesta y la cazuela se pueden limpiar en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño limpio.
4. Tenga en cuenta que no es necesario llenar la cazuela con aceite o grasa para freír ya que esta freidora cocina con aire caliente circulante.

## Preparación para el uso

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y horizontal. No coloque la freidora sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la cesta correctamente en la bandeja (Fig A). No llene la cazuela con aceite u otros líquidos.



## USANDO LA FREIDORA DE AIRE

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra. El botón de encendido/apagado se encenderá.



2. Retire la bandeja de la freidora de aire tirando del mango (Fig. B).

3. Coloque los ingredientes en la cesta (Fig. C).

**Precaución:** Nunca llene la cesta más allá del indicador MAX o exceda la cantidad indicada en la sección "Guía de cocina" de este manual, ya que esto puede afectar la calidad de los resultados de la cocción.

4. Deslice la cazuela nuevamente dentro de la freidora de aire (Fig. D).

**Precaución:** no toque directamente la cazuela hasta 30 minutos después de su uso ya que estará muy caliente después de la cocción. Sostenga la cazuela solo por el mango.



5. Presione el botón de encendido/apagado para encender la freidora de aire (Fig. E).



6. El indicador de temperatura parpadeará y se configurará a 180 °C / 360 °F por defecto (Fig. F).

Para cambiar la temperatura, gire el dial de control rápido. Para confirmar la temperatura, presione el dial de control rápido.



7. Después de confirmar la temperatura, el indicador de tiempo comenzará a parpadear y se establecerá en 15 minutos por defecto. Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial de control rápido. Para confirmar el tiempo de cocción, presione el dial de control rápido.

**Nota:** Para cambiar el tiempo de cocción y las temperaturas durante la cocción, presione el dial de control rápido para que la luz de fondo parpadee y use los mismos pasos que se indican arriba.



8. La freidora de aire comenzará a cocinar una vez que se haya confirmado el tiempo de cocción.

**Consejo:** Para pausar el proceso de cocción, presione el botón de programa preestablecido, gire el control rápido al programa del menú deseado o simplemente cambie la temperatura y el tiempo de cocción. Presione el botón programa preestablecido nuevamente para reanudar la operación.

**Nota:** Algunos ingredientes requieren agitar la cesta y la cazuela hasta la mitad de la cocción (consulte la sección "Guía de cocina"). Para agitar los ingredientes, saque la cazuela de la freidora de aire por el mango, sacuda la cazuela y deslícela nuevamente dentro de la freidora de aire (Fig. G).



9. La campana de la freidora de aire sonará 5 veces cuando se haya alcanzado el tiempo de cocción programado. Saque la cazuela de la freidora de aire y colóquela en la superficie resistente al calor.

**Nota:** Después de que se haya llegado al tiempo establecido, el elemento de calentamiento dejará de funcionar y la pantalla mostrará '0 min', pero el ventilador continuará funcionando durante aproximadamente 20 segundos para expulsar con seguridad el aire caliente restante. Por último, la campana del temporizador sonará 5 veces cuando se haya alcanzado el tiempo establecido.



10. Verifica si los ingredientes están listos.

**Nota:** Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la cazuela nuevamente en la freidora de aire y configure el temporizador por unos minutos adicionales.



11. Empuje la cubierta del botón de liberación de la cesta hacia adelante y luego presione hacia abajo el botón y levante la cesta de la cazuela (Fig H & Fig I).

12. Vacíe los ingredientes en un recipiente o en un plato (Fig. J). Siempre saque primero la cesta con los ingredientes cuando pueda haber aceite caliente en el fondo de la sartén.

**Consejo:** Para sacar los ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para sacarlos de la cesta.



13. Cuando los ingredientes se hayan cocinado y retirado de la freidora de aire, se pueden colocar nuevos ingredientes inmediatamente después en la cesta y ponerlos en la freidora de aire para cocinar.

## Elegir un programa de cocina preestablecido

1. Después de que la freidora de aire esté encendida, presione el botón de programa preestablecido. La luz del botón preestablecido se iluminará y parpadeará.
2. Gire el dial de control rápido para seleccionar el programa preestablecido deseado.
3. Presione el botón de encendido / apagado para confirmar el ajuste preestablecido. La temperatura de cocción y luego el tiempo de cocción aparecerán en la pantalla.
4. Hay ocho programas preestablecidos totales: PATATAS FRITAS, CARNE, PESCADO, GAMBAS, POLLO, PIZZA, PASTEL Y FILETE.

## GUÍA DE COCINA

La siguiente tabla ha sido proporcionada para recomendar configuraciones básicas de tiempo y temperatura para ingredientes comunes.

**Nota:** Tenga en cuenta que estas configuraciones son solo recomendaciones básicas. Los ingredientes pueden diferir en origen, tamaño, forma y marca, y es posible que sea necesario ajustar el tiempo y las temperaturas de cocción según sea necesario. La cazuela de la freidora de aire se puede quitar en cualquier momento durante la cocción, por lo que se pueden controlar los ingredientes durante el proceso de cocción.

### Consejos

1. Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción más largo, no necesariamente un ajuste de temperatura más alto.
2. Agitar los ingredientes más pequeños durante la mitad del tiempo de cocción puede ayudar a evitar la cocción desigual de los ingredientes.
3. Al cocinar patatas frescas, hazlas más crujientes agregando un poco de aceite y cocinándolas unos minutos adicionales. También mantenga crujientes las patatas fritas preparando no más de 500 g (1,1 libras) de patatas fritas a la vez.
4. No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
5. Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
6. Use masa prefabricada para preparar rápida y fácilmente bocadillos con sabrosos rellenos. La masa prefabricada también puede requerir un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
7. Use una bandeja para hornear o un plato de horno en la cesta de la freidora para hornear un pastel o quiche o para freír ingredientes rellenos frágiles.
8. Esta freidora de aire también se puede usar para calentar ingredientes. Para calentar ingredientes, configure la temperatura a 150°C (300°F) hasta 10 minutos.

|   | Cantidad min-max (g) | Tiempo min-max (min.) | Temperatura (°F/°C) | Necesidad de agitar | Información adicional                         |
|---|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---|
| <b>Patatas y patatas fritas</b>                 |                      |                       |                     |                     |   |
| Patatas delgadas congeladas                     | 300-700              | 12-16                 | 400°F/200°C         | Agitar              |   |
| Patatas gruesas congeladas                      | 300-700              | 12-20                 | 400°F/200°C         | Agitar              |   |
| Papas fritas caseras (8x8mm)                    | 300-800              | 20-27                 | 400°F/200°C         | Agitar              | Añadir 1/2 cucharada de aceite                |
| Cuñas de patata caseras                         | 300-800              | 20-25                 | 400°F/200°C         | Agitar              | Añadir 1/2 cucharada de aceite                |
| Cubos de patata hechos en casa                  | 300-750              | 16-23                 | 400°F/200°C         | Agitar              | Añadir 1/2 cucharada de aceite                |
| Rosti   | 250                  | 16-19                 | 360°F/180°C         |                     |   |
| Gratinado de patatas                            | 500                  | 20-24                 | 360°F/180°C         |                     |   |
| <b>Carne y carne de ave</b>                     |                      |                       |                     |                     |   |
| Filete  | 100-500              | 8-12                  | 400°F/200°C         |                     |   |
| Chuletas de cerdo                               | 100-500              | 10-14                 | 400°F/200°C         |                     |   |
| Hamburguesa                                     | 100-500              | 7-14                  | 400°F/200°C         |                     |   |
| Rollo de salchicha                              | 100-500              | 13-15                 | 400°F/200°C         |                     |   |
| Muslos de pollo                                 | 100-500              | 18-22                 | 400°F/200°C         |                     |   |
| Pechuga de pollo                                | 100-500              | 10-15                 | 400°F/200°C         |                     |   |
| <b>Aperitivos dulces</b>                        |                      |                       |                     |                     |   |
| Rollitos de primavera                           | 100-400              | 8-10                  | 400°F/200°C         | Agitar              | Listo para el horno                           |
| Nuggets de pollo congeladas                     | 100-500              | 8-12                  | 400°F/200°C         | Agitar              | Listo para el horno                           |
| Dedos de pescado congelados                     | 100-400              | 8-12                  | 400°F/200°C         |                     | Listo para el horno                           |
| Bocadillos de queso con migas de pan congeladas | 100-400              | 10-12                 | 360°F/180°C         |                     | Listo para el horno                           |
| Vegetales rellenos                              | 100-400              | 10                    | 320°F/160°C         |                     |   |
| <b>Horneado</b>                                 |                      |                       |                     |                     |   |
| Pastel  | 300                  | 22-27                 | 320°F/160°C         |                     | Use una bandeja para hornear                  |
| Quiche  | 400                  | 22-24                 | 360°F/180°C         |                     | Utilice una bandeja de horno / plato de horno |
| Magdalenas                                      | 300                  | 15-18                 | 400°F/200°C         |                     | Use una bandeja para hornear                  |
| aperitivos dulces                               | 400                  | 22                    | 320°F/160°C         |                     | Utilice una bandeja de horno / plato de horno |

**Nota:** Cuando se usan ingredientes que crecen (como en pasteles, quiches o magdalenas), la bandeja de horno no debe llenarse más de la mitad.

## EN LIMPIEZA

DE Limpie la freidora después de cada uso.

FR **Nota:** No enjuague la freidora con agua fría ni limpie la sartén, la canasta o el interior de la freidora con utensilios metálicos de cocina o materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar la capa antiadherente.

ES

IT 1. Retire el enchufe de la toma de corriente y espere a que la freidora se enfríe.

**Nota:** Retire la cazuela para enfriar la freidora más rápido.

2. Limpie la parte exterior de la freidora con un paño húmedo.

3. Sumerja la sartén y la cesta en agua caliente con una solución de limpieza suave durante al menos 10 minutos. Limpie la sartén y la canasta con una esponja no abrasiva.

**Nota:** La cazuela y la cesta son aptas para lavavajillas.

4. Limpie el interior de la freidora de aire con agua caliente y una esponja no abrasiva.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe completamente.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

3. Ponga el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento del cable. Inserta el cable en la ranura de fijación del cable.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema  | Causa posible  | Solución  |
|---|--|---|
| La freidora no funciona.  | La freidora no está enchufada.   | Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.   |
|   | El programa preestablecido no ha sido configurado.   | Presione el botón de programa preestablecido y gire el dial de control rápido para seleccionar el tiempo de cocción preferido.                  |
| Los ingredientes no están completamente cocinados.              | La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.   | Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se cocinarán más uniformemente.                                  |
|   | La temperatura establecida es demasiado baja.  | Gire el dial de control rápido a una temperatura más alta (consulte la sección "Guía de cocina").   |
|   | El tiempo de cocción es demasiado corto.   | Gire el dial de control rápido a un tiempo de cocción más largo (consulte la sección "Guía de cocina")  |
| Los ingredientes están mal cocinados.                           | Los ingredientes están apilados y no han sido agitados durante la cocción.                                       | Agite los ingredientes apilados (por ejemplo, patatas fritas) a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Guía de cocina").          |
| Los aperitivos no están crujientes cuando salen de la freidora. | Los ingredientes deben cocinarse en una freidora tradicional.  | Use un horno o aplique un poco de aceite sobre los ingredientes antes de cocinarlos en la freidora para obtener un resultado más crujiente.     |
| La cazuela no se desliza correctamente en la freidora de aire.  | Hay demasiados ingredientes en la cesta.   | No llene la cesta más allá de la indicación MAX.  |
|   | La cesta no está colocada correctamente en la cazuela.   | Empuje la cesta hacia abajo en la cazuela hasta que escuche un "click".   |
| Humo blanco sale de la freidora.                                | Los ingredientes son demasiado grasos, lo que hace que el aceite se filtre en la cazuela y produzca humo blanco. | Esto no afectará la cocción de los ingredientes.  |
|   | La cazuela contiene residuos de grasa de usos anteriores, que producen humo blanco.                              | Asegúrese de que la cazuela se limpie adecuadamente después de cada uso.  |
| Las patatas fritas se cocinan de forma desigual.                | Los palitos de patata no están empapados adecuadamente antes de cocinarlos.                                      | Remoje los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, luego séquelos con una toalla de papel antes de cocinarlos. |
|   | Se usa el tipo equivocado de patata.   | Use patatas frescas que se mantendrán firmes durante la cocción.  |
| Las patatas fritas no están crujientes.                         | Las patatas están demasiado húmedas o se ha usado muy poco aceite.   | Asegúrese de secar los palitos de patata apropiadamente, luego agregue un poco de aceite.   |
|   |  | Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.   |
|   |  | Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.  |



## EN **ESPECIFICACIONES**

DE Tensión nominal:

Para EE. UU. :CA 120V ~ 60Hz

FR Para UE: CA 220V-240V ~ 50 / 60Hz

Consumo de energía: 1500W

ES Rango de temperatura: 80°C-200°C / 180°F-400°F

IT Temporizador: hasta 30 minutos

Volumen de la cesta: 3,2 cuartos (3,2L)

Dimensiones (largo x ancho x alto): aproximadamente 330 x 205 x 205 mm (8 "x 8" x 13 ")

## **Eliminación**

### **Eliminación del producto**



Bajo ninguna circunstancia se debe desechar este dispositivo en la basura normal. Este producto está sujeto a las disposiciones de las directivas europeas 2012/19/EU.

Elimine el dispositivo a través de una empresa o en un punto limpio. Por favor, observe las normas actuales en desecho de productos. Contacte con el centro municipal de desechos si tiene cualquier duda.



El embalaje está fabricado con material respetuoso con el medio ambiente y puede ser desechado en su centro de reciclaje local.

## **Introduzione**

Grazie per aver acquistato la Friggitrice ad Aria SimpleTaste. Questo manuale contiene importanti informazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Usa il prodotto come qui descritto e conserva questo manuale per bisogni futuri. Se vendi o regali questa friggitrice, fornisci anche il manuale al nuovo proprietario.

## **IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Rispetta sempre le precauzioni fondamentali, soprattutto se sei in presenza di bambini.

### **PERICOLO**

- Non immergere la friggitrice ad aria in acqua e non sciacquare il coperchio per evitare danni ai molti componenti elettrici e di riscaldamento.
- Impedisci che liquidi penetrino dentro l'apparecchio per evitare scosse e corto circuiti.
- Tieni tutti gli alimenti dentro il cestello per evitare che tocchino gli elementi riscaldati.
- Non ostruire le bocchette di ingresso e uscita aria quando il dispositivo è acceso.
- Riempire con olio il cassetto di cottura può causare incendi.
- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.

### **ATTENZIONE**

- Controlla che la tensione indicata da questo apparecchio sia compatibile con quella del luogo in cui lo usi.
- Non usare l'apparecchio se cavo, spina o altri componenti sono danneggiati.
- L'apparecchio di cottura e il cavo danneggiati vanno fatti riparare solo da personale autorizzato.
- Tieni il cavo e la friggitrice lontani dalla portata dei bambini.
- Questa friggitrice ad aria può essere usata solo da bambini dagli 8 anni in su a condizione che siano supervisionati, e ben consapevoli dei rischi potenziali.
- La pulizia e la conservazione non possono essere fatte da bambini sotto gli 8 anni adeguatamente supervisionati.
- Tieni il cavo lontano da superfici calde.
- Non inserire la spina e non gestire l'apparecchio con mani bagnate.
- Accertati che la spina sia inserita correttamente in una presa a muro.
- Non collegare la friggitrice ad aria a un timer esterno con interruttore.
- Non mettere la friggitrice ad aria vicino a materiali combustibili come tovaglie e tende.
- Non mettere la friggitrice contro muri o altri apparecchi. Lascia uno spazio di almeno 4 pollici (10cm) ai lati, davanti e dietro alla friggitrice per consentire una corretta ventilazione.
- Non posare nulla sopra la friggitrice ad aria.
- Non usare la friggitrice per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare incustodita la friggitrice mentre è in funzione.



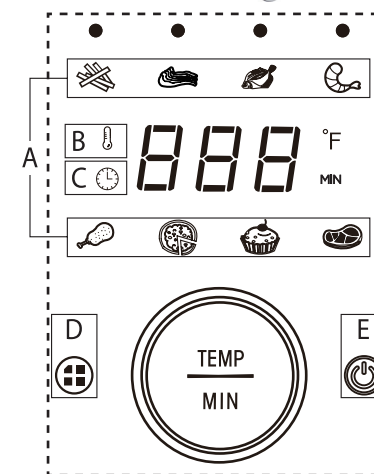
- Durante la frittura calda con aria, il vapore viene fatto uscire dalle bocchette d'aerazione. Tieni volto e mani a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle bocchette di uscita dell'aria. Fai anche attenzione a vapore e aria caldi quando estrai il Cassetto di cottura dall'apparecchio. Tutte le superfici vicine potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollega immediatamente la spina se esce del fumo nero dalla friggitrice. Aspetta che termini la fuoriuscita di fumo prima di rimuovere il Cassetto.



## Attenzione

- Accertati che l'apparecchio stia su una superficie piana, stabile e orizzontale.
- Questo prodotto è progettato per solo uso domestico. Non è adatto per usi in ambienti come cucine di locali, hotel e altri contesti non domestici.
- La garanzia di questo prodotto decadrà se lo si usa per scopi professionali o semi-professionali o se non lo si usa come prescritto da queste istruzioni. Non usare mai il prodotto se il cavo è danneggiato.
- L'apparecchio necessita di 30 minuti di raffreddamento prima che si possa maneggiare e pulire in sicurezza.
- Assicurati che gli ingredienti preparati in questa friggitrice diventino dorati anziché scuri o marroni. Rimuovi le bruciature. Non friggere le patate fresche a una temperatura superiore a 360°F (180°C) per ridurre al minimo la produzione di acrilammide.
- Il Cassetto diventerà molto caldo quando usato nella friggitrice. Lascialo raffreddare prima di toccarlo.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello di controllo
  - A. Programmi Preset (patatine, carne, pesce, gamberetti, pollo, pizza, torta, bistecca)
  - B. Simbolo di controllo della temperatura (160-400°F / 80-200°C)
  - C. Simbolo di controllo del timer (0-30 minuti)
  - D. Pulsante programma preset
  - E. Pulsante accensione / spegnimento
2. Quadrante di controllo rapido
3. Cassetto
4. Cestello
5. Pulsante di rilascio del cestello
6. Maniglia del cestello
7. Ingresso dell'aria
8. Prese d'aria
9. Cavo di alimentazione

## Spegnimento Automatico

Questo apparecchio si spegnerà automaticamente quando verrà raggiunto il tempo di cottura impostato. Per spegnerlo manualmente basta premere il tasto On/Off: si spegnerà dopo 20 secondi.

## Campi Elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard per i campi elettromagnetici (EMF) ed è sicuro se usato correttamente.

## Prima del Primo Uso

1. Rimuovi tutti i materiali della confezione, gli adesivi e le etichette.
2. Pulisci il cestello e il cassetto di cottura usando acqua calda, detersivi e una spugna non abrasiva. Questi componenti possono essere lavati con la lavastoviglie.
3. Spolvera l'interno e l'esterno del prodotto con un panno pulito.
4. Ricordati che non serve riempire il Cassetto di cottura con olio o grasso per frittura perché questo apparecchio cucina grazie alla circolazione dell'aria.

## Preparazione all'Uso

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale. Non posizionarlo su una superficie non resistente al calore.
2. Inserisci correttamente il cestello nel cassetto di Cottura. (Fig.A) Non riempire il cassetto con olio o altri liquidi.



## USARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Collega la spina di alimentazione a una presa con messa a terra. Il pulsante di accensione / spegnimento si accenderà.



2. Togli il cassetto dalla friggitrice tirando dalla maniglia (Fig B).

3. Metti gli ingredienti nel cestello (Fig C).

**Attenzione:** non riempire mai il cestello oltre l'indicatore MAX e non superare la quantità indicata nella sezione "Guida alla cottura" del presente manuale, poiché ciò potrebbe influire sulla qualità della cottura.



4. Riposiziona il cassetto nella friggitrice ad aria (fig. D).

**Attenzione:** non toccare direttamente il cassetto meno di 30 minuti dopo l'uso poiché sarà molto caldo per la friggitura. Impugna il cassetto solo dalla maniglia.



5. Premere il pulsante di accensione / spegnimento per accendere la friggitrice ad aria (Fig E).



6. L'indicatore della temperatura lampeggerà e potrà essere impostato su 360°F / 180°C con le impostazioni predefinite (Fig F). Per cambiare la temperatura, ruotare la manopola di controllo rapido. Per confermare la temperatura, premere la manopola di controllo rapido.



7. Dopo che la temperatura è stata confermata, l'indicatore del tempo inizierà a lampeggiare e si imposterà di default su 15 minuti. Per modificare il tempo di cottura, ruotare la manopola di controllo rapido.

Per confermare il tempo di cottura, premere la manopola di controllo rapido.

**Nota:** per modificare il tempo di cottura e le temperature durante la cottura, premi la manopola di controllo rapido in modo che la retroilluminazione lampeggi. Poi segui le stesse procedure descritte sopra.

8. La friggitrice inizierà a cuocere una volta confermato il tempo di cottura.

**Suggerimento:** per mettere in pausa la cottura, premere il pulsante di Programma Preset ; ruotare il Controllo Rapido sul programma menu desiderato o modificare semplicemente la temperatura e il tempo di cottura. Premere di nuovo il tasto di Programma Preset per far riprendere le operazioni.

**Nota:** per alcuni ingredienti bisogna scuotere il cestello e il cassetto a metà cottura (vedere la sezione "Guida alla cottura"). Per scuotere gli ingredienti, tirare il cassetto dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura, agitare il cassetto e farlo poi scorrere di nuovo indietro nella friggitrice ad aria (Fig G).



9. Il campanello della friggitrice suonerà 5 volte quando si raggiunge il tempo di cottura impostato. Estrai il cassetto dalla friggitrice e posalo sulla superficie resistente al calore.

**Nota:** Una volta raggiunto il tempo impostato, il corpo riscaldante smetterà di funzionare e sullo schermo verrà visualizzato '0 min'; la ventola continuerà però a funzionare per circa 20 secondi per espellere l'aria calda residua. Infine, il campanello del timer suonerà per 5 volte al raggiungimento del tempo impostato.



10. Controlla se gli ingredienti sono pronti.

**Nota:** Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta reinserire il cassetto nella friggitrice e impostare il timer per qualche altro minuto.



11. Premere in avanti il Coperchio del Pulsante di Rilascio del cestello. Premere poi il pulsante e sollevare il cestello dal cassetto (Fig H e Fig I).



12. Svuotare gli ingredienti in una ciotola o su un piatto (Fig J). Per prima cosa, quando servi, rimuovi sempre il cestello con gli ingredienti dal cassetto, perché olio bollente o grasso residuo può depositarsi sul fondo del cassetto.

**Suggerimento:** Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze in modo da sollevarli delicatamente dal cestello.

13. Quando gli ingredienti sono stati cotti e rimossi dalla friggitrice ad aria, i nuovi ingredienti possono essere inseriti nel cestello immediatamente.

## EN Scegliere un Programma di Cottura Preset

1. Dopo aver acceso la friggitrice ad aria, premere il pulsante Preset. Il pulsante Preset si accenderà e lampeggerà.
2. Ruotare la manopola di controllo rapido per selezionare il programma preimpostato desiderato.
3. Premere il pulsante di accensione / spegnimento per confermare il preset. La temperatura di cottura e il tempo di cottura, appariranno sullo schermo.
4. Esistono otto programmi preimpostati: PATATINE, CARNE, PESCE, GAMBERI, POLLO, PIZZA, TORTA e BISTECCA.

## GUIDA DI COTTURA

La seguente tabella ha solo valore indicativo e fornisce le impostazioni del tempo e della temperatura consigliati per preparare gli alimenti più comuni.

**Nota:** Ricorda che queste impostazioni sono solo indicative. Gli ingredienti possono differire per origine, dimensione, forma e marca, e potrebbe essere necessario adeguare il tempo di cottura e le temperature a seconda dei casi. Il cassetto della friggitrice ad aria può essere rimosso in qualsiasi momento durante la cottura, per controllare gli ingredienti in preaprazione.

## Suggerimenti

1. Quantità maggiori di ingredienti richiedono solo un tempo di cottura più lungo e non necessariamente temperature più alte.
2. Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di cottura può aiutare a prevenire la cottura irregolare dei cibi.
3. Quando si cuociono le patate fresche, per renderle più croccanti si può aggiungere un po' di olio e si possono cuocere per alcuni minuti in più. Diventeranno più croccanti se non verranno preparate più di 500 grammi alla volta.
4. Non usare la friggitrice ad aria per preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
5. Gli snack che possono essere preparati in un forno normale possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria.
6. Utilizzare gli impasti già pronti per preparare velocemente e facilmente gli snack con gustosi ripieni. L'impasto già pronto può anche richiedere un tempo di cottura più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
7. Utilizzare un vassoio o una teglia nel cestello della friggitrice per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili.
8. Questa friggitrice può anche essere utilizzata per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 300°F (150°C) per un massimo di 10 minuti.

|  | Quantitativo<br>Min-max (g) | Tempo Min-<br>Max (min.) | Temperatura<br>(°F/°C) | Necessario<br>Scuotere | Informazioni<br>aggiuntive      |
|--|-----------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|---------------------------------|
| <b>Patate e patatine fritte</b>                |                             |                          |                        |                        |                                 |
| Patatine surgelate sottili                     | 300-700                     | 12-16                    | 400°F/200°C            | Scuotere               |                                 |
| Patatine fritte surgelate spesse               | 300-700                     | 12-20                    | 400°F/200°C            | Scuotere               |                                 |
| Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)          | 300-800                     | 20-27                    | 400°F/200°C            | Scuotere               | Aggiungi 1/2 cucchiaino di olio |
| Patate Wedge fatte in casa                     | 300-800                     | 20-25                    | 400°F/200°C            | Scuotere               | Aggiungi 1/2 cucchiaino di olio |
| Cubetti di patate fatti in casa                | 300-750                     | 16-23                    | 400°F/200°C            | Scuotere               | Aggiungi 1/2 cucchiaino di olio |
| Rosti  | 250                         | 16-19                    | 360°F/180°C            |                        |                                 |
| Patate gratinate                               | 500                         | 20-24                    | 360°F/180°C            |                        |                                 |
| <b>Carne e pollame</b>                         |                             |                          |                        |                        |                                 |
| Bistecca                                       | 100-500                     | 8-12                     | 400°F/200°C            |                        |                                 |
| Bracioline di maiale                           | 100-500                     | 10-14                    | 400°F/200°C            |                        |                                 |
| Hamburger                                      | 100-500                     | 7-14                     | 400°F/200°C            |                        |                                 |
| Rotolo di salsiccia                            | 100-500                     | 13-15                    | 400°F/200°C            |                        |                                 |
| Cosce di pollo                                 | 100-500                     | 18-22                    | 400°F/200°C            |                        |                                 |
| Petto di pollo                                 | 100-500                     | 10-15                    | 400°F/200°C            |                        |                                 |
| <b>Spuntini</b>                                |                             |                          |                        |                        |                                 |
| Involtoni primavera                            | 100-400                     | 8-10                     | 400°F/200°C            | Scuotere               | Usare il pronto-forno           |
| Pepite di pollo surgelate                      | 100-500                     | 8-12                     | 400°F/200°C            | Scuotere               | Usare il pronto-forno           |
| Bastoncini di pesce surgelati                  | 100-400                     | 8-12                     | 400°F/200°C            |                        | Usare il pronto-forno           |
| Spuntini di formaggio al pangrattato surgelati | 100-400                     | 10-12                    | 360°F/180°C            |                        | Usare il pronto-forno           |
| Verdure ripiene                                | 100-400                     | 10                       | 320°F/160°C            |                        |                                 |
| <b>Pasticceria/lieviti</b>                     |                             |                          |                        |                        |                                 |
| Torta  | 300                         | 22-27                    | 320°F/160°C            |                        | Usare la teglia                 |
| Quiche   | 400                         | 22-24                    | 360°F/180°C            |                        | Usare la teglia / pirofila      |
| Muffin   | 300                         | 15-18                    | 400°F/200°C            |                        | Usare la teglia                 |
| Spuntini dolci                                 | 400                         | 22                       | 320°F/160°C            |                        | Usare la teglia / pirofila      |

**Nota:** Quando si fanno ricette che lievitano (torte, torte salate, muffin), la teglia non deve essere riempita per più di metà altezza.

## EN PULIZIA

Pulisci l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

**Nota:** Non sciacquare la friggitrice sotto acqua fredda e non pulire la padella, il cestello o la parte interna della friggitrice ad aria con utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi che possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovi la spina dalla presa e aspetta che l'apparecchio si raffreddi.

**Nota:** Rimuovi il cassetto per far raffreddare la friggitrice più rapidamente.

2. Pulisci l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Immergi per almeno 10 minuti la padella e il cestello in acqua calda con detergenti delicati. Pulisci la padella e il cestello con una spugna non abrasiva.

**Nota:** Il cassetto di cottura e il cestello sono lavabili nella lavastoviglie.

4. Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda e con una spugna non abrasiva.

5. Pulisci la parte di riscaldamento con una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

## CONSERVAZIONE

1. Scollega l'apparecchio e lascialo raffreddare.

2. Accertati che tutte le parti siano pulite e asciutte.

3. Premi il cavo di alimentazione nel vano apposito per conservarlo. Inserisci il cavo nello slot di fissaggio.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema   | Possibile causa  | Soluzione   |
|--|--|---|
| La friggitrice ad aria non funziona.                             | L'apparecchio non è alimentato.  | Collega la spina a una presa elettrica.   |
|  | Non hai impostato il programma preset.   | Premi il Tasto del Preset e gira la Manopola di Controllo per selezionare il tempo di cottura desiderato.                                   |
| Gli ingredienti non sono completamente cotti.                    | La quantità di ingredienti nel carrello è troppo grande.   | Metti piccole quantità di ingredienti nel cesto. Quantità più piccole si cuoceranno più uniformemente.                                      |
|  | La temperatura impostata è troppo bassa.   | Ruota la Manopola di Controllo Rapido su una temperatura più elevata (vedere la sezione "Guida alla cottura").                              |
|  | Il tempo di cottura è troppo breve.  | Ruota la Manopola di Controllo Rapido per un tempo di cottura più lungo (vedere la sezione "Guida alla cottura").                           |
| Gli ingredienti sono cotti in modo non uniforme.                 | Gli ingredienti sono ammassati e non sono stati agitati durante la cottura.                            | Agitare gli ingredienti impilati (ad esempio le patatine fritte) a metà del tempo di cottura (vedere la sezione "Guida alla cottura").      |
| La padella non entra correttamente nella friggitrice ad aria.    | Gli ingredienti sono pensati per essere cucinati in una tradizionale friggitrice.                      | Usa un forno normale o metti un po' di olio sugli ingredienti prima di cuocerli nella friggitrice per ad aria per ottenerli più croccanti.  |
| Il cassetto non scivola correttamente nella friggitrice ad aria. | Ci sono troppi ingredienti nel cestino.  | Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX  |
|  | Il cestino non è posizionato correttamente nel cassetto.   | Spingi il cestello nel cassetto fino a quando non senti uno scatto.   |
| Dalla friggitrice esce fumo bianco.                              | Gli ingredienti sono troppo grassi e rilasciano olio nel cassetto di cottura generando il fumo bianco. | Ciò non influirà sulla cottura degli alimenti.  |
|  | Nel cassetto sono rimasti residui di grasso dei cibi precedenti, che producono fumo bianco.            | Assicurarsi che il cassetto della friggitrice sia pulito correttamente dopo ogni uso.   |
| Le patatine fritte sono cotte in modo non uniforme.              | I bastoncini di patate non sono stati adeguatamente bagnati prima della cottura.                       | Immergi i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, quindi asciugarli con un tovagliolo di carta prima di cuocerli. |
|  | Si sta usando un tipo sbagliato di patate.   | Usa patate fresche che rimarranno salde durante la cottura.   |
| Le patatine fritte non sono croccanti.                           | Le patate sono troppo bagnate o è stato usato troppo poco olio.  | Assicurati di asciugare bene le patatine, quindi aggiungi dell'olio.  |
|  |  | Tagliare bastoncini di patate più piccoli per ottenerle più croccanti.  |
|  |  | Aggiungi un po' più di olio per ottenerle più croccanti.  |

## EN SPECIFICHE

DE Tensione nominale:

Per US: AC 120 V ~ 60 Hz

FR Per UE: CA 220 V-240 V ~ 50/60 Hz

Consumo di energia: 1500W

ES Intervallo di temperatura: 180°F-400°F / 80°C-200°C

IT Timer: fino a 30 minuti

Volume del carrello: 3.2quart (3.2L)

Dimensioni (L x L x A): circa 8 "x 8 " x 13 "(330 x 205 x 205 mm)

## Smaltimento

### Smaltimento dell'elettrodomestico



Non gettare mai l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici.

Lo smaltimento di questo prodotto è regolato dalla direttiva europea 2012/19/EU.

Per lo smaltimento dell'elettrodomestico, contattare un'agenzia di smaltimento specializzata o il comune. Si invita a rispettare le norme vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Contattare il centro smaltimento rifiuti della propria area per informazioni e assistenza.



La confezione è fatta di materiale riciclabile e può essere smaltita nell'apposita raccolta differenziata.

## Customer Service/Kundenservice/Service Clients Atención al cliente/Assistenza Clienti/ カスタマーサービス

### US

To ensure speedy handling of your issue, please call or email us for assistance.

Phone: +1 909-391-3888

(Mon-Fri 9:00am - 6:00pm PST)

Email: ushelp@1byone.com

### CA

To ensure speedy handling of your issue, please email us for assistance.

Email: cahelp@1byone.com

### UK

To ensure speedy handling of your issue, please call or email us for assistance.

Phone: +44 158 241 2681

(Mon-Fri 9:00am - 6:00pm UTC)

Email: ukwebhelp@1byone.com

### DE

Für eine zügige Bearbeitung ihres Problems, melden Sie sich bei uns wie folgt.

Email: euhelp@1byone.com

### FR

Pour vous assurer une assistance rapide en cas de problème, veuillez envoyer un e-mail.

Email: euhelp@1byone.com

### ES

Para garantizar una rápida atención de su problema, favor envíenos un email para ayudarlo.

Email: euhelp@1byone.com

### IT

Per supporto immediato in caso di bisogno, la invitiamo a contattarci via email.

Email: euhelp@1byone.com

### JP

お客様の問題が直ちに解決されるため、ぜひメールにて弊社までご連絡ください。

Eメール: jphelp@1byone.com