friggitrice ad aria 5L

MANUALE D'USO

SI PREGA DI CONSERVARE QUESTO MANUALE.
Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZE

1. Prima di collegare il prodotto alla rete elettrica, verificare che la potenza fornita sia conforme alla potenza nominale del prodotto.
2. Se ci sono danni alle spine, al cavo di alimentazione o al prodotto, non utilizzare più il prodotto.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito da tecnici di servizio autorizzati dal produttore, dal reparto di riparazione del produttore o da dipartimenti simili.
4. Questo dispositivo non è destinato ad essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo e comprendono i rischi associati al suo utilizzo.
5. È necessaria una supervisione attenta quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini. Tenere lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
6. Quando il prodotto è in funzione o si sta raffreddando, il prodotto e il cavo di alimentazione devono essere posizionati in un luogo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
7. Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi superfici ad alta temperatura.
8. Non inserire mai le mani bagnate nelle spine e nel pannello di controllo del prodotto.
9. Il prodotto deve essere collegato a una presa a terra, e bisogna assicurarsi che sia inserito correttamente.
10. Non collegare mai il prodotto a un timer esterno, per evitare che si verifichino pericoli.
11. Non posizionare mai il prodotto su o vicino a materiali combustibili come tovaglie e tende, ecc.
12. Non mettere mai il prodotto contro il muro o altri oggetti. Deve esserci almeno uno spazio libero di 10 cm sul retro, sui lati sinistro/destro e sulla parte superiore del prodotto. Non mettere oggetti sopra il prodotto.
13. Non utilizzare mai il prodotto per scopi diversi da quelli illustrati nel manuale.
14. Il prodotto deve essere sorvegliato da una persona mentre è in funzione.
15. Durante il periodo di frittura senza grassi, dal foro di uscita dell'aria uscirà vapore ad alta temperatura. Le mani e il viso devono essere tenuti lontani dal vapore e dal foro di uscita dell'aria. Prestare attenzione al vapore caldo e all'aria mentre si sposta la friggitrice dal prodotto.
16. Quando si utilizza il prodotto, la superficie con cui entra in contatto potrebbe diventare molto calda.
17. Se il prodotto emette fumo, scollegare immediatamente l'alimentazione. Rimuovere la friggitrice dal prodotto dopo che ha smesso di fumare.
18. Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
19. Nel caso in cui si verificassero anomalie o malfunzionamenti, spegnere il prodotto, scollegarlo dalla presa di alimentazione e farlo controllare da un tecnico specializzato. Non utilizzare fino a che il prodotto non è stato riparato.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere la colla e le etichette dal prodotto.
3. Pulire accuratamente il serbatoio della friggitrice e il vassoio della friggitrice con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido caldo.
5. La friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di riscaldamento ad aria calda. Non versare mai olio o grasso nella friggitrice.

UTILIZZO

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore.
2. Poiché l'apparecchio diventa caldo durante l'uso, assicurati che non sia troppo vicino ad altri oggetti.
3. Estrai il vassoio dall'apparecchio utilizzando la maniglia. Metti la griglia per friggere nel vassoio.
4. Posiziona gli ingredienti nel vassoio. Inserisci il vassoio nell'apparecchio. Assicurati che siano posizionati correttamente e completamente chiusi. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà.

ATTENZIONE: Non toccare il vassoio durante o subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tieni il vassoio solo dalla maniglia.

5. Collega la spina a una presa adatta. L'apparecchio emetterà un bip e entrerà in modalità standby. Premi il pulsante di accensione, il pannello di controllo si accenderà.
6. Premi il pulsante della temperatura per impostare la temperatura desiderata (da 80°C a 200°C). Premi il pulsante del timer per impostare il tempo desiderato (1-60 minuti). Può anche premere a lungo il pulsante di regolazione per un rapido aggiustamento.
7. Puoi anche premere il pulsante del menu per scegliere direttamente le funzioni di cottura dal menu.

Se desideri regolare leggermente il tempo e la temperatura, procedi come nel passo 6. Licona del cibo selezionato nel menu lampeggerà. Se hai bisogno di cambiare la selezione del menu mentre l'apparecchio è in funzione, devi prima premere il pulsante di accensione per mettere in pausa.

8. Premi il pulsante di controllo della luce, la luce della pentola si accenderà. Premi di nuovo, la luce si spegnerà.
9. Premi il pulsante di preriscaldamento per impostare il tempo e la temperatura di preriscaldamento.

Il valore predefinito è 80°C, 5 minuti.

10. Premi una volta il pulsante di accensione; l'apparecchio inizierà a funzionare e il pulsante di accensione lampeggerà. Il display digitale mostrerà la temperatura e il tempo impostati. Puoi premere di nuovo il pulsante di accensione per mettere in pausa. Se non c'è alcuna operazione per circa 1 minuto in stato di pausa, l'apparecchio entrerà automaticamente in standby con 3 bip.
11. Quando il processo di cottura è terminato, sul display apparirà "OFF" e poi il ventilatore smetterà di funzionare dopo pochi secondi. Puoi anche spegnere manualmente l'apparecchio premendo a lungo il pulsante di accensione per 3 secondi.
    1) Se l'apparecchio è in funzione, apparirà "OFF" sul display e entrerà in standby dopo pochi secondi;
    2) Se l'apparecchio è in stato di impostazione, entrerà direttamente in standby.
12. Estrai il vassoio dall'apparecchio utilizzando la maniglia. Controlla se gli ingredienti sono pronti. Se non lo sono, semplicemente reinserisci il vassoio nell'apparecchio. Imposta la temperatura e il timer per qualche minuto in più. Poi premi il pulsante on/off per far ripartire la macchina.

NOTA: Puoi anche estrarre il vassoio per controllare e scuotere gli ingredienti durante il processo di cottura. Quando reinserisci il vassoio, l'apparecchio continuerà a lavorare con le impostazioni selezionate.

13. Svuota il vassoio, mettendo il cibo in una ciotola o su un piatto. Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, solleva gli ingredienti dal vassoio con una pinza.

Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio carne di manzo, pollo, carne, qualsiasi ingrediente con olio originale che potrebbe rilasciare olio in eccesso sul fondo del vassoio), utilizza le pinze per prendere gli ingredienti uno per uno.

Per rimuovere ingredienti (ad esempio patatine, verdure o ingredienti senza olio in eccesso), estrai il vassoio e versa gli ingredienti su piatti o stoviglie.

14. Dopo che la cottura è terminata, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto di ingredienti, se necessario.

SPECIFICHE TECNICHE

- Capacità: 5L
- Potenza: 1450Watt, 220-240V~, 50-60Hz
- Timer da 60 minuti
- Temperatura regolabile: 80-200°C
- Display touch LED
- Finestra trasparente visibile
- 8 programmi preimpostati
- Cestello rimovibile e lavabile con rivestimento antiaderente
- Parti lavabili in lavastoviglie
- Spegnimento automatico con avviso di pronto
- Manico cool touch e piedini antiscivolo
- Vassoio per friggere incluso
- Consumo in modalità STAND BY: 0,4W
- Tempo necessario per raggiungere la modalità STAND BY: 1 minuto

ATTENZIONE

1. Non immergere l'unità in acqua né sciacquarla sotto il rubinetto.
2. Evitare che liquidi entrino nell'apparecchio per prevenire il rischio di scosse elettriche o cortocircuiti.
3. Tenere tutti gli ingredienti nel vassoio per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Non caprire la prese d'aria e le uscite quando l'apparecchio è in funzione. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero attorno e sopra l'apparecchio.
5. Riempire il vassoio con olio può causare un rischio di incendio!
6. Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
7. Fare attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove il vassoio dall'apparecchio.
8. Durante il funzionamento, il vapore caldo viene rilasciato attraverso l'uscita dell'aria. Mantenere le mani e il viso a una distanza sicura dal vapore e dall'uscita dell'aria.
9. Spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla presa se si vede del fumo scuro proveniente dall'apparecchio, il che indica che il cibo è troppo cotto o che l'apparecchio ha subito un guasto.

SUGGERIMENTI

1. Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto agli ingredienti più grandi.
2. Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a quantità più piccole.
3. Agitare gli ingredienti più piccoli a metà tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire cibi fritti in modo non uniforme.
4. Applica un po' di olio sulle patate fresche per un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nell'air fryer entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
5. Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nell'air fryer.
6. Può anche usare l'air fryer per riscaldare gli ingredienti. Per farlo, imposta il dispositivo a 150 °C per un massimo di 10 minuti.
7. La stata di cottura degli ingredienti nel vassoio può essere visualizzato attraverso la finestra di osservazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Per prima cosa scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio, lascialo raffreddare per circa 30 minuti. Pulisci regolarmente l'apparecchio sia all'interno che all'esterno.
2. Pulisci l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e asciuga con un panno morbido e pulito.
3. Non usare detergenti abrasivi o spugne.
4. Rimuovi il vassoio per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente. Pulisci il vassoio e la griglia di frittura con acqua calda, detergente per piatti e una spugna non abrasiva. Asciuga bene prima dell'uso. Nota: la griglia di frittura è lavabile in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	-Non è collegato -Non ha premuto il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.	-Inserire la spina in una presa a muro dotata di messa a terra. -Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono fritti completamente	-La quantità di cibo è troppo alta. -La temperatura è troppo bassa o il tempo non è sufficiente.	-Mettere meno padella piccole quantità di ingredienti. -Le porzioni più piccole vengono fritte in modo più uniforme. -Aumentare la temperatura o cuocere più a lungo
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme.	-Potrebbe essere necessario girare o mescottare alcuni tipi di alimenti.	-Girare il cibo a metà cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti	-Hai utilizzato un tipo di snack che deve essere cucinato in una friggitrice tradizionale.	-Per ottenere un risultato più croccante, usate degli snack da forno oppure semplifate leggermente un po' d'olio sugli snack.
Esce fumo bianco dall'apparecchio	-Stai preparando ingredienti grassi. -Nella pentola sono ancora presenti residui di grasso derivanti dall'uso precedente.	-Quando si friggono ingredienti grassi, l'olio colerà nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la padella potrebbe riscaldarsi. -Per ridurre sul risultato della cottura nel danneggi l'apparecchio. - Pulire accuratamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme.	-Non hai usato il tipo di patata giusto -Non hai sciacquato bene le patate prima di friggerle.	-Utilizzare patate fresche -Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla loro superficie esterna.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti.	-La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presenti nelle patatine	-Prima di aggiungere l'olio, assicurarsi che i bastoncini di patate siano ben asciutti. -Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante -Per ottenere un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

TABELLA DI FRITTURA
Questa tabella mostra le quantità di prodotti alimentari e la temperatura e i tempi di frittura richiesti. Se le istruzioni sulla confezione del prodotto dovessero discostarsi dai valori indicati in questa tabella, è necessario seguire le istruzioni sulla confezione.

Tipologia	Quantità min-max di ingredienti alimentari (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Girare/ mescolare	Informazioni aggiuntive
Pizza	100-450	10	180		
Patatine	200-650	18	200	Girare	
Carne	100-450 1-5 pcs	10	200	Girare	
Gamberetti	100-450	10	180	Girare	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio
Pesce	100-450	8	180	Girare	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio
Cosce	100-600 1-6 pcs	20	200	Girare	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio
Verdure	100-450	15	170	Girare	
Costolette	100-450	12	170	Girare	

Non smaltire gli apparecchi elettrici come rifiuti urbani non differenziati, utilizzare i sistemi di raccolta separata.
Contattare il governo locale per informazioni sui sistemi di raccolta disponibili.
Se gli apparecchi elettrici vengono smaltiti in discariche o in discariche, le sostanze pericolose possono infiltrarsi nelle falde acquifere e entrare nella catena alimentare, danneggiando la salute e il benessere.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI
Ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014
"Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)" il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25cm.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N°49 del 14 Marzo 2014.

APPAGIDIS
MADE IN CHINA

©2025 AAAmaze®. Produced by SECCON GROUP LIMITEDB8 Kwai Cheong Road, Unit1203, 12/F., NO. 88 Kwai Cheong Road, Kwai Chung Hong Kong - infoasecongroup.com - Imported and distributed by HUBITECH Srl - Via Gian Galeazzo, 16 - 20136 Milano (Italy) on behalf of DIMO Spa - info@hubitech.it - info@aaamaze.com - All trademarks belong to their respective owners.

www.aaamaze.com - info@aaamaze.com

air fryer 5L

USER MANUAL

PLEASE KEEP THIS MANUAL.
Read all instructions carefully before using the device.

WARNINGS

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, manufacturer repairing department or similar departments.
4. This device is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or without experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on how to use the device and understand the risks associated with its use.
5. Close supervision is required when the device is used by or near children. Keep out of reach of children under 8 years old.
6. When the product is in power or is cooling, the product and the power wire must be placed at a location out of reach of children under the age of 8.
7. Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
8. Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.
9. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
10. Never connect the product with external timer, in case danger might occur.
11. Never put the product on or near combustible material like the table cloth, or the curtain etc.
12. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the back side, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
13. Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
16. When using the product, the surface that it touches might become very hot.
17. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.
18. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer of separate remote-control system.
19. In case of anomalies or malfunctions, turn off the product, disconnect it from the power supply, and have it checked by a qualified technician. Do not use it until the product has been repaired.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying tank and the frying tray thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.
5. The air fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

USE

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the pan from the appliance by the handle. Put the frying grill into the pan.
4. Place the ingredients into the pan. Slide the pan into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work.

CAUTION: Do not touch the pan during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine sends out one beep sound and enters into standby. Press the power button, the control panel is displayed.
6. Press the temperature button to set your desired temperature (80°C to 200°C). Press the timer button to set desired time (1 - 60 minutes). You can also long press the adjustment button for rapid adjustment.
7. You can also press the menu button to directly choose the cooking functions in the menu. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. The selected food icon in the menu will flash. If you need to change the menu selection when the appliance is working, you need to first press the power button to make a pause.
8. Press the light control button, the pot lights up.Press it again , the light turn off.
9. Press the preheat button to set the preheat time and temperature.

The default value is 80 °C,5 min.

10. Press the power button once; the machine starts working and the power button flashes. The digital display shows the set temperature and time. You can press the power button again to make a pause. If there is no operation for about 1 minute in the pause state, the machine will automatically enter into standby with 3 beep sounds.
11. When the whole cooking process is finished, "OFF" is shown on the display, and then the blower will stop working in a few seconds. You can also manually turn off the machine by long pressing the power button for 3 seconds.
    1) If the appliance is working, it will show "OFF" on the display and enter into standby after a few seconds;
    2) If the appliance is in the state of setting, it will enter into standby directly.
12. Pull out the pan from the appliance by the handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the pan back into the appliance. Set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the on/off button to run the machine again.

NOTE: You can also pull out the pan to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the pan, the machine will continue to work with the selected setting.

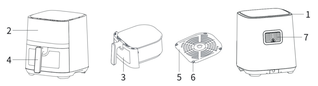
13. Empty the pan, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the pan by a pair of tongs.

To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the pan), please use tongs to pick ingredients one by one.

To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the pan, and pour ingredients to tableware.

14. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

PARTS DESCRIPTION



1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Fryer pot (Perspective window)
4. Handle
5. Frying grill
6. Silicone case
7. Air outlet

CONTROL PANEL AND DISPLAY

1. Power button（on/off）
2. Preset button
3. Light control button
4. Temperature increase button
5. Temperature decrease button
6. Timer and temperature display screen
7. Timer decrease button
8. Timer increase button
9. Preset menu

MENU: a) pizza, b) chips, c) steak, d) shrimps, e) fish, f) drumsticks, g) vegetable, h) rib

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Capacity: 5L
- Power: 1450Watt, 220-240V~, 50-60Hz
- Timer: 60 minutes
- Adjustable temperature: 80-200°C
- LED touch display
- Visible transparent window
- 8 preset programs
- Removable and washable basket with non-stick coating
- Dishwasher safe parts
- Automatic switch-off with ready alert
- Power consumption in STAND BY mode: 0.4W
- Time required to enter STAND BY mode: 1 minute
- Cool touch handle and non-slip feet
- Frying tray included

CAUTION

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the pan to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the pan with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

TIPS

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time than smaller quantities.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help to prevent unevenly-fried food.
4. Apply some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To do this, set the device to 150 °C for up to 10 minutes.
7. The cooking status of the ingredients in the pot can be viewed through the perspective window.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. First, disconnect the device from the power supply. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the pan to let the appliance cool down more quickly. Clean the pan and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

NOTE: The frying grill is dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the power button to turn on the appliance.	Press the power button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the pan is too high.	Put smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low, or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy.	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the pan. The oil produces white smoke, and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The pan still contains grease residue from previous use.	Clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result.

FRYING TABLE
This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Pizza	100-450	10	180	Overturning	
Chips	200-650	18	200	Overturning	
Steak	100-450 1-5 pcs	10	200	Overturning	
Shrimps	100-450	10	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	100-450	8	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Drumsticks	100-600 1-6pcs	20	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Vegetable	100-450	15	170	Overturning	
Rib	100-450	12	170	Overturning	

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.
Contact your local government for information regarding the collection systems available.
If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

INFORMATION FOR USERS
pursuant to Legislative Decree N° 49 of 14 March 2014
"Implementation of Directive 2012/19 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)"
The crossed out bin symbol shown on the equipment indicates that the product must be at the end of its useful life collected separately from other waste. The user must, therefore, give the equipment complete with essential components reached the end of its life in suitable separate collection centers for electronic and electrotechnical waste, or return it to the retailer at the time of purchase of new equipment of an equivalent type, in the ratio of one to one, or 1 to zero for the equipment with longer side less than 25cm.
Adequate separate collection for the subsequent start-up of the discarded equipment for recycling, treatment and disposal compatible environment helps to avoid possible negative effects on the environment and health and promotes the recycling of materials which the equipment is composed of. Illegal disposal of the product by the user involves the application of sanctions administrative provisions pursuant to Legislative Decree no. Legislative Decree N°49 of 14 March 2014.

APPAGIDIS
MADE IN CHINA

©2025 AAAmaze®. Produced by SECCON GROUP LIMITEDB8 Kwai Cheong Road, Unit1203, 12/F., NO. 88 Kwai Cheong Road, Kwai Chung Hong Kong - infoasecongroup.com - Imported and distributed by HUBITECH Srl - Via Gian Galeazzo, 16 - 20136 Milano (Italy) on behalf of DIMO Spa - info@hubitech.it - info@aaamaze.com - All trademarks belong to their respective owners.

www.aaamaze.com - info@aaamaze.com

MAZE

friteuse à air 5L

MODE D'EMPLOI

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL.
Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

AVERTISSEMENTS

1. Avant de brancher le produit sur l'alimentation électrique, veuillez vérifier si la puissance fournie correspond à la puissance nominale du produit.
2. En cas de dommage aux prises, au câble d'alimentation ou au produit, vous ne devez plus utiliser le produit.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par des techniciens de service du fabricant, du département de réparation du fabricant ou des départements similaires.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et/ou connaissance, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil et comprennent les risques associés à son utilisation.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants. Tenir hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Lorsque le produit est sous tension ou en train de refroidir, le produit et le câble d'alimentation doivent rester en dehors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
7. Ne laissez pas le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
8. Ne pouvez pas insérer des mains mouillées dans les prises et le panneau de commande du produit.
9. Le produit doit être connecté à une prise de courant avec mise à la terre, et il faut s'assurer qu'il est correctement inséré.
10. Ne jamais connecter le produit à un minuteur externe, afin d'éviter tout danger.
11. Ne placez jamais le produit sur ou près de matériaux inflammables tels que des nappes, des rideaux, etc.
12. Ne placez jamais le produit contre le mur ou d'autres produits. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés gauche/droit et au-dessus du produit. Ne placez pas d'objets sur le dessus du produit.
13. N'utilisez jamais le produit à des fins non illustrées dans le manuel.
14. Le produit doit être surveillé pendant son utilisation.
15. Pendant la période de friture sans graisse, de la vapeur chaude sera émise par l'ouverture d'évacuation de l'air. Les mains et le visage doivent être éloignés de la vapeur et de l'ouverture d'évacuation de l'air. Il faut faire attention à la vapeur et à l'air chaud lors du déplacement de la friteuse.
16. Lors de l'utilisation du produit, la surface qu'il touche peut devenir très chaude.
17. Si le produit dégage de la fumée, débranchez immédiatement l'alimentation. Retirez la friteuse du produit après qu'elle ait cessé de fumer.
18. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
19. En cas d'anomalies ou de dysfonctionnements, éteignez le produit, débranchez-le de l'alimentation et faites-le vérifier par un technicien qualifié. Ne l'utilisez pas tant que le produit n'a pas été réparé.

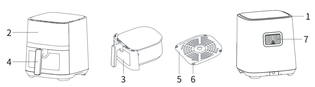
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez les étiquettes et les autocollants du produit.
3. Nettoyez soigneusement le réservoir de friture et le panier de friture avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide et chaud.
5. La friteuse à air utilise la technologie de chauffage à air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.

USAGE

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur.
2. Comme l'appareil devient chaud pendant l'utilisation, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche d'autres objets.
3. Tirez le panier de l'appareil par la poignée. Placez la grille de friture dans le panier.
4. Placez les ingrédients dans le panier. Glissez le panier dans l'appareil. Assurez-vous qu'il soit correctement placé et fermé complètement. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas.
ATTENTION: Ne touchez pas le panier pendant l'utilisation ou après une courte période, car il devient très chaud. Tenez uniquement le panier par la poignée.
5. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise appropriée. L'appareil émet un bip et entre en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation, le panneau de contrôle s'affiche.
6. Appuyez sur le bouton de température pour régler la température souhaitée (80°C à 200°C). Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps désiré (1 - 60 minutes). Vous pouvez également maintenir enfoncé le bouton de réglage pour un ajustement rapide.
7. Vous pouvez également appuyer sur le bouton du menu pour choisir directement les fonctions de cuisson dans le menu.
Si vous souhaitez ajuster un peu le temps et la température, procédez comme à l'étape 6.
L'icône des aliments sélectionnés dans le menu clignotera. Si vous avez commencé par changer la sélection du menu lorsque l'appareil est en fonctionnement, vous devez d'abord appuyer sur le bouton d'alimentation pour faire une pause.
8. Appuyez sur le bouton de contrôle de la lumière, la lumière du pot s'allume. Appuyez à nouveau, la lumière s'éteint.
9. Appuyez sur le bouton de préchauffage pour régler le temps et la température de préchauffage.
La valeur par défaut est de 80°C, 5 minutes.
10. Appuyez sur le bouton d'alimentation une fois; l'appareil commence à fonctionner et le bouton d'alimentation clignote. L'affichage numérique montre la température et le temps reglés. Vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton d'alimentation pour faire une pause. Si aucune opération n'est effectuée pendant environ 1 minute en mode pause, l'appareil passera automatiquement en mode veille avec 3 bips.
11. Lorsque le processus de cuisson est terminé, "OFF" s'affiche sur l'écran, puis le ventilateur s'arrête après quelques secondes. Vous pouvez également arrêter manuellement l'appareil en maintenant le bouton d'alimentation enfoncé pendant 3 secondes.
1) Si l'appareil est en fonctionnement, "OFF" s'affichera à l'écran et l'appareil passera en mode veille après quelques secondes.
2) Si l'appareil est en mode de réglage, il passera directement en mode veille.
12. Tirez le panier de l'appareil par la poignée. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, il suffit de glisser le panier de nouveau dans l'appareil. Réglez la température et le minuteur pour quelques minutes supplémentaires. Ensuite, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour redémarrer l'appareil.
NOTE : Vous pouvez également sortir le panier pour vérifier et secouer les ingrédients pendant la cuisson. Lorsque vous remettez le panier, l'appareil continuera à fonctionner avec le réglage sélectionné.
13. Videz le panier, en mettant la nourriture dans un bol ou sur une assiette. Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez les ingrédients du panier avec une paire de pinces.
Pour retirer les ingrédients (par exemple, du bœuf, du poulet, de la viande, des ingrédients ayant de l'huile originale et qui auront de l'huile excédentaire collectée au fond du panier), veuillez utiliser des pinces pour prendre les ingrédients un par un.
Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites, des légumes ou des ingrédients sans excès d'huile), veuillez sortir le panier et verser les ingrédients dans la vaisselle.
14. Une fois la cuisson terminée, l'appareil est immédiatement prêt à préparer une autre fournée d'ingrédients si nécessaire.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Prise d'air
2. Panneau de commande et affichage
3. Marmite à friture (fenêtre de perspective)
4. Poignée
5. Grill à frire
6. Étui en silicone
7. Sortie d'air

PANNEAU DE COMMANDE ET AFFICHAGE

1. Bouton d'alimentation (marche/arrêt)
2. Bouton de préchauffage
3. Bouton de contrôle de la lumière
4. Bouton d'augmentation de la température
5. Bouton de diminution des températures
6. Écran d'affichage de la minuterie et de la température
7. Bouton de diminution de la minuterie
8. Bouton d'augmentation de la minuterie
9. Menu préréglé

Menu : a) pizza, b) frites, c) steak, d) crevettes, e) poisson, f) pilons, g) légumes, h) côtes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Capacité: 5L
- Puissance: 1450W, 220-240V~, 50-60Hz
- Minuterie: 60 minutes
- Température réglable : 80-200°C
- Affichage tactile LED
- Fenêtre transparente visible

ATTENTION

1. Ne pas immerger le boîtier dans l'eau ni le rincer sous l'eau du robinet.
2. Ne pas plonger du liquide pénétre dans l'appareil afin de prévenir les risques de choc électrique ou de court-circuit.
3. Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
4. Ne couvrez pas l'entrée d'air ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement. Laissez au moins 10 cm d'espace libre autour et au-dessus de l'appareil.
5. Remplir le panier d'huile peut présenter un risque d'incendie !
6. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
7. Faites attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
8. Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et de la sortie d'air.
Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil, ce qui signifie que la nourriture est trop cuite ou que l'appareil est en panne.

CONSEILS

1. Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus long que des quantités plus petites.
3. Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter des éléments mal cuits ou non uniformément frits.
4. Appliquez un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant. Faites cuire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
Ne préparez pas d'ingrédients excessivement gras, comme les saucisses, dans la friteuse à air.
6. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour ce faire, réglez l'appareil à 150°C pendant jusqu'à 10 minutes.
7. Le statut de cuisson des ingrédients dans le panier peut être consulté à travers la fenêtre de perspective.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Tout d'abord, débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes. Nettoyez régulièrement l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur.
3. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux et propre.
4. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou d'éponges.
5. Retirez le panier pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement. Nettoyez le panier et la grille de cuisson dans de l'eau chaude avec un liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez bien avant de l'utiliser. NOTE: La grille de cuisson est compatible avec le lave-vaisselle.

SOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ça ne marche pas	-Ce n'est pas connecté -Tu n'as pas appuyé sur le bouton de l'allumage pour allumer l'appareil	- Insérez la fiche dans une prise murale reliée à la terre. -Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas complétement frit	-La quantité de nourriture est trop élevée. -La température est trop basse ou la temps ne suffit pas.	-Mettez de petites quantités d'ingrédients dans la poêle. -Les portions plus petites sont frites plus uniformément. -Augmenter la temperature ou cuire plus longtemps
Les ingrédients viennent frit de façon sans matière grasse uniforme.	-Vous devez peut-être vous tourner vers cuire à moitié certains types d'aliments.	-Retournez les aliments à mi-cuisson.
Les collations frites ne sont pas croquant	-Vous avez utilisé un type de collation qui ne doit pas cuit dans une friteuse traditionnelle	-Pour obtenir un résultat plus croustillant, utilisez des snacks de collation ou badigeonnez légèrement d'un peu d'huile les collations.
De la fumée blanche sort du appareil	-Vous préparez des ingrédients gras. -Il reste encore des résidus dans le pot-deux de gras de l'utilisation précédente	-Lorsque vous faites frire des ingrédients gras, l'huile coule dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut devenir chaude.-Cela n'affecte pas le résultat de cuisson et n'endommage pas l'appareil. bebککوڭ de. -Nettoyez soigneusement la poêle après chaque utilisation.
Frites les frais sont frits de manière non uniforme.	-Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. -Tu n'as pas bien rincé les pommes de terre avant de les faire frire.	-Utilisez des pommes de terre fraîches. -Rincez bien les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de leur surface externe.
Frites ils ne sont pas frais croquant.	-Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau présente dans les frites.	-Avant d'ajouter l'huile, assurez-vous que les bâtons sont les pommes de terre sont bien séchées. -Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant -Pour obtenir un résultat plus croustillant, ajoutez un peu plus d'huile.

TABLEAU DE FRITURE

Ce tableau indique les quantités de produits alimentaires ainsi que la température et les temps de friture requis. Si les instructions figurant sur l'emballage du produit diffèrent des valeurs indiquées dans ce tableau, les instructions figurant sur l'emballage doivent être respectées.

Typologie	Quantité max d'ingrédients alimentaires(g)	Durée (min)	Température (°C)	Tourner/ mélanger	Informations Complémentaires
Pizza	100-450	10	180		
Frites	200-450	18	200	Tourner	
Viande	100-450 1-5 pcs	10	200	Tourner	
Crevettes	100-450	10	180	Tourner	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Poisson	100-450	8	180	Tourner	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cuisses	100-600 1-6 pcs	20	200	Tourner	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Légumes	100-450	15	170	Tourner	
Côtes	100-450	12	170	Tourner	

Ne pas jeter les appareils électriques avec les ordures ménagères non triées, utilisez des installations de collecte séparées.
Contactez votre mairie pour des informations sur les systèmes de collecte disponibles.
Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les nappes phréatiques et entrer dans la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à votre santé et à votre bien-être.

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Conformément au Décret Législatif n.° 49 du 14 mars 2014
"Mise en oeuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)", le symbole de la poubelle barrée indiqué sur l'équipement indique que le produit doit, en fin de vie, être collecté séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc remettre l'équipement, complet avec ses composants essentiels ayant atteint la fin de sa vie, dans des centres de collecte séparée appropriés pour les déchets électriques et électroniques, ou le retourner au détaillant au moment de l'achat d'un nouveau équipement de type équivalent, dans un rapport de un à un, ou de 1 à zéro pour les équipements ayant un côté de moins de 25 cm.
Une collecte séparée adéquate en vue de la réutilisation ultérieure de l'équipement mis au rebut pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans un environnement compatible contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives conformément aux dispositions du Décret Législatif n°49 du 14 mars 2014.

AMMODIS
MADE IN CHINA

©2025 AAAmaze®. Produced by SEECON GROUP LIMITEDBB Kwai Cheong Road, Unit1203, 12/F., NO. 88 Kwai Cheong Road, Kwai Chung Hong Kong - infoaseecongroup.com - Imported and distributed by HUBITECH Srl - Via Gian Galeazzo, 16 - 20136 Milano (Italy) on behalf of DIMO Spa - info@hubitech.it - info@aaamaze.com - All trademarks belong to their respective owners.

www.aaamaze.com - info@aaamaze.com

MAZE

Heißluftfritteuse 5L

BEDIENUNGSANLEITUNG

BITTE BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF.
Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

WARNUNG

1. Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die bereitgestellte Leistung mit der Nennleistung des Produkts übereinstimmt.
2. Wenn Stecker, Stromkabel oder das Produkt beschädigt sind, dürfen Sie das Produkt nicht mehr verwenden.
3. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Servicetechniker des Herstellers, der Reparaturabteilung des Herstellers oder einer ähnlichen Abteilung ersetzt werden.
Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder haben Anweisungen erhalten, wie das Gerät zu benutzen ist, und verstehen die mit seiner Verwendung verbundenen Risiken.
5. Es ist eine sorgfältige Aufsicht erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
6. Wenn das Produkt unter Strom steht oder abkühlt, muss das Produkt und das Stromkabel an einem Ort außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
7. Lassen Sie das Stromkabel nicht auf heißen Oberflächen liegen.
8. Setzen Sie niemals nasse Hände in die Steckdosen und das Bedienfeld des Produkts ein.
9. Das Produkt muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, und es muss sichergestellt werden, dass es korrekt eingesteckt ist.
10. Schließen Sie das Produkt niemals an einen externen Timer an, um Gefahren zu vermeiden.
11. Stellen Sie das Produkt niemals auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken, Vorhängen usw.
12. Stellen Sie das Produkt niemals direkt an die Wand oder an andere Produkte. Es sollte mindestens 10 cm freier Raum an der Rückseite, den linken/rechten Seiten und der Oberseite des Produkts vorhanden sein. Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
13. Verwenden Sie das Produkt niemals für Zwecke, die im Handbuch nicht beschrieben sind.
14. Das Produkt muss während des Betriebs von jemandem überwacht werden.
15. Während des fettfreien Frittierens wird heißer Dampf aus der Luftauslassöffnung abgegeben. Hände und Gesicht sollten von dem Dampf und der Luftauslassöffnung ferngehalten werden. Seien Sie vorsichtig mit dem heißen Dampf und der Luft, wenn Sie die Fritteuse vom Produkt entfernen.
16. Bei der Verwendung des Produkts kann die Oberfläche, die es berührt, sehr heiß werden.
17. Wenn das Produkt raucht, ziehen Sie sofort den Stecker. Entfernen Sie die Fritteuse vom Produkt, nachdem das Rauchen aufgehört hat.
18. Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
19. Bei Anomalien oder Funktionsstörungen schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es von einem qualifizierten Techniker überprüfen. Verwenden Sie das Produkt nicht, bis es repariert wurde.

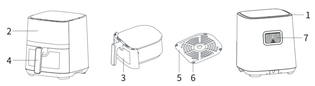
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie den Kleber und die Etiketten vom Produkt.
3. Reinigen Sie den Frittierbehälter und das Frittiergitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht abrasiven Schwamm.
4. Reinigen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch.
5. Die Heißluftfritteuse verwendet die Technologie der Heißluftheizung. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

VERWENDEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Da das Gerät während des Gebrauchs heiß wird, stellen Sie sicher, dass es nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
3. Ziehen Sie die Pfanne mit dem Griff aus dem Gerät. Legen Sie das Frittiergitter in die Pfanne.
4. Legen Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät. Stellen Sie sicher, dass sie richtig platziert und vollständig geschlossen ist. Andernfalls funktioniert das Gerät nicht.
ACHTUNG: Berühren Sie die Pfanne während des Gebrauchs oder kurz nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an. Das Gerät gibt einen Piepton von sich und geht in den Standby-Modus. Drücken Sie die Einschalttaste, das Bedienfeld wird angezeigt.
6. Drücken Sie die Temperaturtaste, um die gewünschte Temperatur (80°C bis 200°C) einzustellen. Drücken Sie die Timer-Taste, um die gewünschte Zeit (1-60 Minuten) einzustellen. Sie können auch die Einstellungstaste länger drücken, um schnell anzupassen.
7. Sie können auch die Menütaste drücken, um direkt die Kochfunktionen im Menü auszuwählen.
Wenn Sie die Zeit und Temperatur ein wenig anpassen möchten, gehen Sie bitte wie in Schritt 6 vor. Das ausgewählte Lebensmittelsymbol im Menü wird blinken. Wenn Sie die Menüauswahl ändern möchten, während das Gerät läuft, müssen Sie zuerst die Einschalttaste drücken, um eine Pause einzulegen.
8. Drücken Sie die Lichtsteuerungstaste, der Topf wird beleuchtet. Drücken Sie sie erneut, um das Licht auszuschalten.
9. Drücken Sie die Vorheiz-Taste, um die Vorheizzeit und -temperatur einzustellen.
Der Standardwert ist 80 °C, 5 Minuten.
10. Drücken Sie einmal die Einschalttaste; das Gerät beginnt zu arbeiten und die Einschalttaste blinkt. Das digitale Display zeigt die eingestellte Temperatur und Zeit an. Sie können erneut die Einschalttaste drücken, um eine Pause einzulegen. Wenn etwa 1 Minute keine Aktion erfolgt, geht das Gerät automatisch in den Standby-Modus und gibt 3 Pieptöne ab.
11. Wenn der gesamte Kochprozess abgeschlossen ist, wird "OFF" auf dem Display angezeigt, und dann stoppt der Gebläsebetrieb nach einigen Sekunden. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten.
1) Wenn das Gerät läuft, wird "OFF" auf dem Display angezeigt und es geht nach einigen Sekunden in den Standby-Modus.
2) Wenn das Gerät im Einstellungsmodus ist, geht es direkt in den Standby-Modus.
12. Ziehen Sie die Pfanne mit dem Griff aus dem Gerät. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls nicht, schieben Sie die Pfanne einfach wieder in das Gerät. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit für einige Minuten zusätzlich ein. Drücken Sie dann die Ein-/Austaste, um das Gerät erneut zu starten.
Hinweis: Sie können die Pfanne auch während des Kochvorgangs herausziehen, um die Zutaten zu überprüfen und zu schütteln. Wenn Sie die Pfanne wieder einsetzen, arbeitet das Gerät mit der ausgewählten Einstellung weiter.
13. Entleeren Sie die Pfanne, indem Sie das Essen in eine Schüssel oder auf einen Teller legen.
Um grafie oder empfindliche Zutaten zu entfernen, nehmen Sie diese mit einer Zange aus der Pfanne.
Um Zutaten zu entfernen (z. B. Rindfleisch, Hühnchen, Fleisch oder Zutaten mit ursprünglichem Öl, bei denen sich überschüssiges Öl am Boden der Pfanne sammelt), verwenden Sie bitte eine Zange, um die Zutaten einzeln herauszunehmen.
Um Zutaten zu entfernen (z. B. Chips, Gemüse oder Zutaten ohne überschüssiges Öl), ziehen Sie bitte die Pfanne heraus und gießen Sie die Zutaten auf das Geschirr.
14. Nachdem das Kochen abgeschlossen ist, ist das Gerät sofort bereit, eine weitere Charge Zutaten vorzubereiten, falls erforderlich.

TEILEBESCHREIBUNG



1. Lufteinlass
2. Bedienfeld und Display
3. Frittiertopf (Perspektivfenster)
4. Handhaben
5. Grillrost
6. Silikonhülle
7. Luftauslass

BEDIENFELD UND DISPLAY

1. Netzschalter (Ein/Aus)
2. Vorheitaste
3. Lichtsteuertaste
4. Taste zur Temperaturerhöhung
5. Taste zum Verringern der Temperatur
6. Timer- und Temperaturanzeigebildschirm
7. Timer-Verkürzungstaste
8. Schaltfläche zum Erhöhen der Zeit
9. Vorgabemenü

Menü: a) Pizza, b) Pommes, c) Steak, d) Garnelen, e) Fisch, f) Hähnchenschenkel, g) Gemüse, h) Rippe

TECHNISCHE DATE

- SL Kapazität
- Leistung: 1450W, 220-240V~, 50-60Hz
- 60 Minuten Timer
- Einstellbare Temperatur: 80-200°C
- Touchscreen LED Display
- Sichtbares transparentes Fenster
- 8 voreingestellte Programme
- Abnehmbarer und waschbarer Korb mit Antihaftbeschichtung
- Spülmaschinenfeste Teile
Automatisches Abschalten mit Fertigmeldung
- Automatisches Abschalten mit Fertigmeldung
- Stromverbrauch im STAND-BY-Modus: 0,4W
- Zeit bis zum Erreichen des STAND-BY-Modus: 1 Minute
- Kaltberührung-Griff und rutschfeste Füße
- Frittierkorb inklusive

VORSICHT

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser oder spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gerät eindringt, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Halten Sie alle Zutaten in der Pfanne, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
4. Decken Sie während des Betriebs des Geräts die Luftzufuhr und die Auslassöffnung nicht ab. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum um und über dem Gerät.
5. Das Befüllen der Pfanne mit Öl kann ein Brandrisiko darstellen!
6. Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Geräts.
7. Seien Sie vorsichtig mit dem heißen Dampf und der Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
8. Während des Betriebs wird heißer Dampf durch die Auslassöffnung abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und der Auslassöffnung.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen, was bedeutet, dass das Essen übergekocht ist oder das Gerät einen Defekt hat.

TIPPS

1. Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
2. Eine größere Menge Zutaten benötigt nur eine etwas längere Zubereitungszeit als kleinere Mengen.
3. Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und hilft, ungleichmäßig frittierte Speisen zu vermeiden.
4. Tragen Sie etwas Öl auf frische Kartoffeln auf, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem sie das Öl hinzugefügt haben.
5. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
6. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu das Gerät auf 150 °C und lassen Sie es bis zu 10 Minuten laufen.
7. Der Garstatus der Zutaten im Korb kann durch das Sichtfenster überprüft werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Zuerst das Gerät vom Stromnetz trennen. Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung oder Reinigung ca. 30 Minuten abkühlen. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig sowohl innen als auch außen.
2. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
3. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme.
4. Entfernen Sie den Korb, damit das Gerät schneller abkühlen kann. Reinigen Sie den Korb und das Frittiergitter mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es wieder verwenden. HINWEIS: Das Frittiergitter ist spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät es funktioniert nicht	-Es ist nicht verbunden -Du hast den Knopf nicht gedrückt der Einschalten zum Einschalten des Geräts	- Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose. - Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht kompakt frittiert	-Die Fritteurmenge ist zu hoch. -Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit reicht nicht.	- Gehen Sie keine Mengen der Zutaten in die Pfanne. -Erhöhen Sie Temperatur gleichzeitig oder reduzieren Sie die Temperatur oder kochen Sie länger.
Die Zutaten kommen fettfrei frittiert Uniform.	- Möglicherweise müssen Sie sich an einige Arten von Lebensmitteln halb garen.	- Drehen Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit um.
Frittierte Snacks sind nicht knusckig	-Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer Fritteuse zubereitet werden traditionell.	-Um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten, verwenden Sie Snacks von Ofen oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	-Sie brauen fetthaltige Zutaten zu. -Es sind noch Reste im Topf-zwei Fett aus der vorherigen Verwendung!	- Beim Braten von fettigen Zutaten tropft das Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann heiß werden. Das Kochergebnis wird dadurch nicht beeinträchtigt und das Gerät ist nicht beschädigt. -Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.
Pommes frites frische werden gebratene Kartoffeln möglicherweise Weiss.	-Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. - Die frische Kartoffeln nicht gut abgespült bevor Sie sie braten.	- Verwenden Sie frische Kartoffeln. - Die Kartoffelstäbchen gut abspülen, um die Stärke zu entfernen von ihrer äußeren Oberfläche.
Pommes frites sie sind nicht frisch knusckig.	-Die Knusprigkeit der Chips hängt von der vorhandenen Öl- und Wassermenge in den Chips	- Bevor Sie das Öl hinzufügen, stellen Sie sicher, dass die Sticks Kartoffeln sind gut gemischtet. -Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner für eine knusckig. -Um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten, fügen Sie etwas mehr von Öl.

FRITTIERTISCH

In dieser Tabelle finden Sie die Mengenangaben der Lebensmittel sowie die erforderlichen Frittiertemperaturen und -zeiten. Sollten die Angaben auf der Produktverpackung von den in dieser Tabelle angegebenen Werten abweichen, sind die Hinweise auf der Verpackung zu beachten.

Typologie	Menge Min-Max von Zutaten Nahrung (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Drehen/ mischen	Weitere Informationen
Pizza	100-450	10	180		
Pommes frites	200-450	18	200	Drehen	
Fleisch	100-450 1-5 pcs	10	200	Drehen	
Garnelen	100-450	10	180	Drehen	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Fisch	100-450	8	180	Drehen	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Schenkel	100-600 1-6 pcs	20	200	Drehen	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Gemüse	100-450	15	170	Drehen	
Rippen	100-450	12	170	Drehen	

Elektrische Geräte nicht mit unsortierten Haushaltsabfällen entsorgen, verwenden Sie separate Sammelstellen.
Wenden Sie sich an die lokale Regierung für Informationen zu den verfügbaren Sammelsystemen.
Wenn Elektrogeräte auf Deponien entsorgt werden, können gefährliche Substanzen ins Grundwasser gelangen und in die Nahrungskette eindringen, was Ihrer Gesundheit und Ihrem Wohlbefinden schadet.

INFORMATIONEN FÜR BENUTZER

Gemäß dem Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14. März 2014
"Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE)", Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät zusammen mit seinen wesentlichen Komponenten, die das Ende seiner Lebensdauer erreicht haben, in geeigneten Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott abgeben oder es dem Einzelhändler zurückgeben, wenn er ein neues Gerät gleicher Art im Verhältnis eins zu eins.
oder eins zu null für Geräte mit einer kürzeren Seite von weniger als 25 cm kauft. Eine angemessene getrennte Sammlung zur anschließenden Wiederverwendung des ausgemusterten Geräts zur Wiederverwertung, Behandlung und Entsorgung in einer umweltverträglichen Umgebung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht. Die illegale Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsstrafen gemäß den Bestimmungen des Gesetzesdekrets Nr. 49 vom 14. März 2014.

AMMODIS
MADE IN CHINA

©2025 AAAmaze®. Produced by SEECON GROUP LIMITEDBB Kwai Cheong Road, Unit1203, 12/F., NO. 88 Kwai Cheong Road, Kwai Chung Hong Kong - infoaseecongroup.com - Imported and distributed by HUBITECH