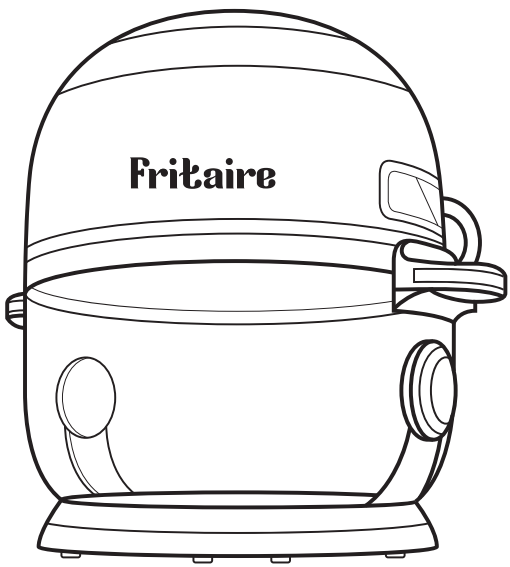
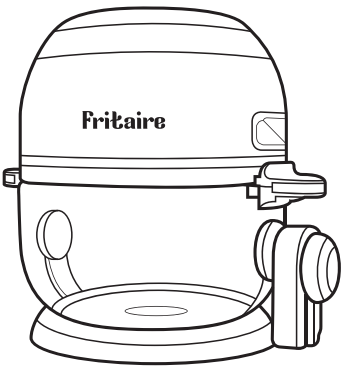
Fritaire

IT'S FRYDAY EVERYDAY

USER GUIDE



INTRODUCTION



Congratulations on your purchase
and welcome to the Fritaire family!

Your purchase has freed you from the dilemma of expensive, overengineered 'multipurpose ovens. Fritaire's chic, and dedicated functionality lets you focus on frying and enjoy the process!

The transparent glass bowl lets you witness the convection whirlwind swirl around the edges – removing the need for you to open and close to check, and lose heat. Moreover, the dreaded cleaning becomes as easy as filling the bowl with soapy water and just switching your Fritaire ON – the hot air stream circulator rinses it and your Fritaire is ready to take on a new frying task!

SAFETY GUIDELINES



CAUTION
HOT SURFACES

⚠WARNING
Cancer and Reproductive Harm
www.P65Warnings.ca.gov

Before you begin to use your Fritaire Air Fryer, read this information carefully to reduce the risk of personal injury and damage to your product.

WARNING

- Fritaire is intended for regular household uses, it is not recommended for environments such as commercial kitchens, client-intensive businesses such as motels and bed and breakfasts or similar entities.
- In case of examination or repair, and to retain the warranty, always contact your Fritaire service center.
- Do not immerse the top lid burner with controls and power cord in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleansers to wash the glass bowl and included accessories.
- Do not place the top burner lid into the dishwasher.
- If the power cord or appliance is damaged, stop using the Fritaire immediately and seek advice from the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person.
- The warranty becomes void, if you attempt to repair the Fritaire yourself, or you use the Fritaire against the recommended usage/professional/semi-professional settings.
- Always check that the voltage indicated on the Fritaire corresponds to the local mains voltage before you connect it.
- Avoid Fritaire usage for any other purpose than described in the user guide.
- While frying, Fritaire releases steam through the air vent outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Exercise caution to avoid hot steam and air when you remove the top burner lid from the appliance.
- Avoid staring directly into the bulb.
- Exercise extreme caution when handling or disposing of hot oils or other hot liquids.
- Fritaire is not intended for deep frying, avoid pouring large amounts of frying oil in the glass bowl.
- Avoid placing oversized food into the Fritaire, and ensure the top burner lid is completely closed before turning on the Fritaire.
- Do not place paper, cardboard, plastic or other flammable materials inside the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAFETY GUIDELINES

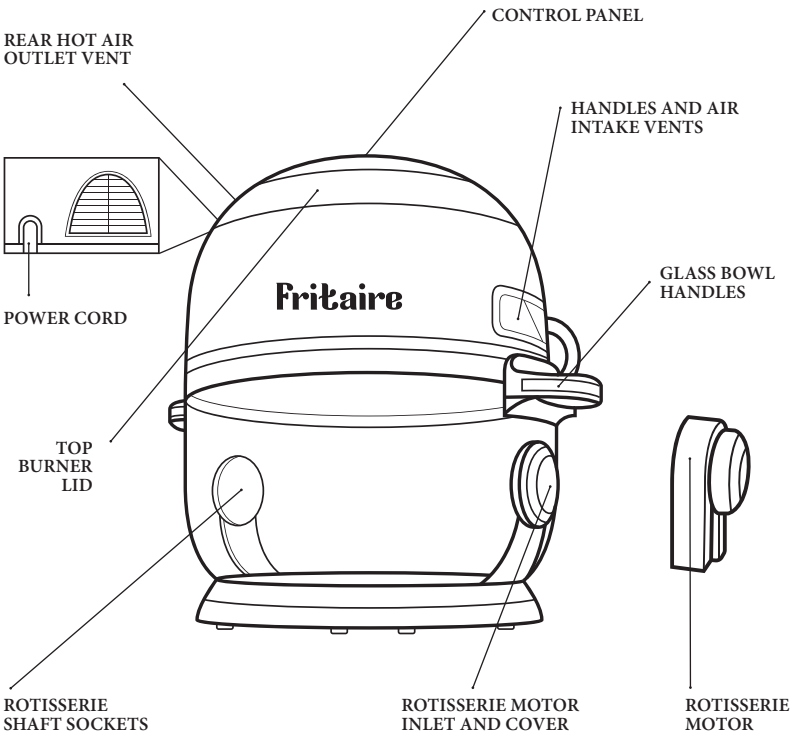
Before you begin to use your Fritaire Air Fryer, read this information carefully to reduce the risk of personal injury and damage to your product.

CAUTION

- Unpack and remove all packaging materials before using your Fritaire for the first time.
- Thoroughly wash the glass bowl and accessories in hot soapy water and allow it to dry completely.
- Always use Fritaire on a dry, leveled and stable horizontal surface.
- Always ensure the Fritaire is unplugged before setting up, after use and during cleaning.
- Fritaire becomes hot during operation, allow the Fritaire to cool down for approximately 30 minutes before handling and cleaning.
- Always wear protective, insulated oven mitts, or gloves when removing food items or handling the appliance.
- Keep Fritaire out of reach of children.
- Do not use any extension cord with this Fritaire.
- Ensure proper cord assembly and avoid letting the cord hang over the edge of a table or counter to avoid serious burns from Fritaire being pulled off the counter.
- Ensure close supervision while the Fritaire is in use near children.
- Fritaire is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of Fritaire by a person responsible for their safety.
- Ensure handling of the rotisserie and french tumbler with the included grabber.

To change the motor batteries:
- Open the motor box
- Add 4 AAA batteries
- Close the motor box lid
- Switch it on to make sure it is working
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged
- Different types of batteries or new and used batteries are not to be mixed
- Batteries are to be inserted with the correct polarity
- Exhausted batteries are to be removed from the appliance and safely disposed of
- If the appliance is to be stored unused for a long period, the batteries should be removed;
- The supply terminals are not to be short-circuited.

PRODUCT OVERVIEW



WHAT'S IN THE BOX?

- 1 Fritaire Air Fryer
- Accessories – Tumbler, Rotisserie, Grabber, Rotisserie Motor
- User Guide

FRITAIRE'S PARTS

1. Top Burner Lid.
a. Control Panel.
b. Top Burner Lid.
c. Handles and Air Intake Vents.
d. Rear Hot Air Outlet Vent.

2. Glass Bowl.
a. Glass Bowl Handles.
b. Rotisserie Shaft Sockets.
c. Rotisserie Motor Inlet and Cover.

3. Rotisserie Motor.

4. Air Stand - used for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat bakery items.

5. French Tumbler - recommended for fries, roasting nuts and other snacks.

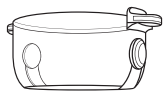
6. Rotisserie - recommended for kebab recipes, meat, fish or vegetables.

7. Rotisserie and Tumbler Grabber - use to remove cooked foods using the rotisserie or tumbler.
a. Place under Rotisserie Shaft or Tumbler and lift, left side first, then gently extract the food.

1.



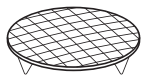
2.



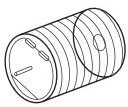
3.



4.



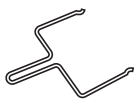
5.



6.



7.

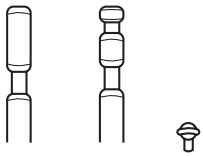


HIGHLIGHTS

- Large 5 quart or 4.8 L capacity glass bowl
- Intuitive digital touch control panel
- 6 convenient cooking preset functions
- Crystal clear glass bowl
- 60-minutes timer
- 400° F / 200° C max. temperature
- 360° Air Flow Technology
- Accessories
- Overheat protection
- **Automatic shut off**

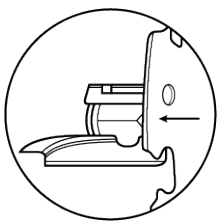
ROTISSERIE SHAFT ASSEMBLY

TO MAKE ROASTS AND WHOLE CHICKEN:



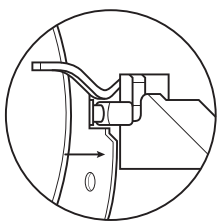
A. Force shaft lengthwise through meat and center.
B. Slide forks onto the shafts from either end into meat, then lock in place with set screws.
C. Follow the indentations on the shaft for the set screws.
D. Adjust the screws closer to the middle, if needed, but never outward towards the ends.

PLACING THE ROTISSERIE SPIT OR TUMBLER INTO THE UNIT



1. Insert the left side of the assembled Spit or Tumbler first into the Rotisserie Shaft Socket.
2. Ensure the Rotisserie Shaft is in place to engage rotation.
3. Place the right side into the hanger.

REMOVING ROTISSERIE SPIT FROM THE UNIT



1. Turn equipment off by pressing the Power Button.
2. Insert Rotisserie grabber beneath the Rotisserie or Tumbler Shaft .
3. Lift the right side of the Rotisserie grabber at a slight angle to clear the bracket.
4. Then shift to the right until the left side of the Shaft slides out of the Rotisserie Shaft Socket.
5. Carefully remove the tumbler or rotisserie food from the oven.

PLACING FOOD IN FRITAIRE

1. Remove the top burner lid and place the cooking air stand, tumbler or rotisserie inside the glass bowl.

2. Put the cooking air stand, tumbler or rotisserie into its dedicated position.

3. After you have placed the tumbler or rotisserie, attach the motor on the outside of the bowl into its predefined position.

4. Place food, to be cooked, directly on air stand, tumbler or rotisserie.

a. Distribute evenly and leave some space between the food items. This allows even hot air circulation and quicker cooking time.

5. Ensure that no food is scattered on the glass bowl itself.

6. Depending on the type of food, use the accessory that best works for your need:

a. Air stand: Chicken wings, legs, breasts, or meat, fish, snacks, rolls, pizza.

b. Tumbler: Fries, nuggets, or any foods that need 360° heat and airflow.

c. Rotisserie: Chicken, fish, meat, skewers.

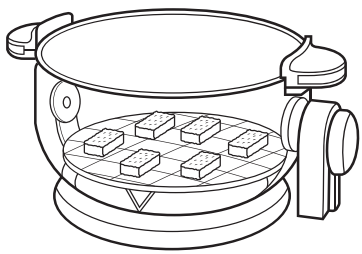
THAWING

Although Fritaire handles air frying frozen foods, we recommend thawing frozen foods for optimum results. Similar to regular air frying, for thawed food:

1. Close the top burner lid.

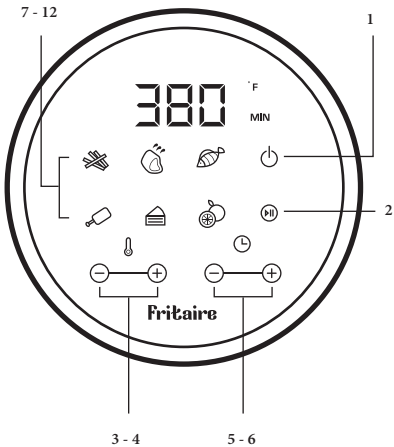
2. Plug the power cord into the 220-240V, dedicated outlet (110-120V for USA and Canada)

3. Although no oil is necessary to air fry food using Fritaire, misting a bit of cooking oil is suggested for a crispier result.



USING FRITAIRE

Once you place the food within the glass bowl, or on the accessories:



1. Place the top burner lid on the glass bowl and press the power button (1). The function keys and the glass bowl interior will light up.

2. Choose between Celsius (5) or Fahrenheit (6). Press buttons 5 and 6 to toggle.

3. Select any of the cooking pre-set buttons (7-12) or select temperature (3+4) and time (5+6) manually.

a. You may override these presets with the time and temperature Buttons.

4. To begin cooking, press the start button (2). A beep confirms your selection.

5. Once the Fritaire is ON, the halogen heater and convection fan turn on.

6. If you are using the tumbler or rotisserie, switch on the attached motor by switching on the start button.

7. To turn the appliance off, press the start button again or wait until the preset function or timer runs off.

8. After your food is fully cooked, open the lid, place it on a heat resident surface and remove food items.

WARNING: The top burner lid and glass bowl will be hot. Practice caution when removing the food. Place the top burner lid on a stable, heat-proof surface and make sure it is not near the edge of the table or countertop.

IMPORTANT: Use the Rotisserie pick to remove the tumbler or rotisserie.

9. PREHEATING NOTE: Adjust the accessories on which the pre-heating food is placed inside Fritaire prior to pre-heating. If preheating is required, set the required temperature using the temperature dial. Set the time controls to 10 minutes.

COOKING WITH FRITAIRE

SETTING THE TEMPERATURE

- The temperature range is from 160° F (70° C) to 380° F (200° C). The temperature interval is by 40° F (5° C). The temperature can be set by a single interval increase/decrease or by long pressing for continuous change.
- Dehydration is from 110° F (45° C) to 185° F (85° C).
- The cooking time depends on the size, weight and thickness of the food to be cooked. As most meats have recommended cooking times, those times should be used as a guide as Fritaire cooks faster than conventional ovens, so you may need to allow less time to cook the food.

SETTING THE TIMER

You can adjust the cooking times by pressing the timer buttons (5+6) l +/-. You can set it by 1 minute interval increase/decrease or by long pressing for continuous change.

PREHEATING FOOD

Fritaire accomplishes cooking snacks normally cooked in an oven. In the case of dough, pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily requires a shorter cooking time than homemade dough.

- Place a baking tin or oven dish inside when baking a cake or quiche.
- A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.
- You can use this product to reheat foods. Simply set the temperature to 150° C for up to 10 minutes.

CHECKING ON YOUR FOOD

If at any time you need to check on the food:

- Lift the top burner lid up to pauwse the current cooking function.
- Place the top burner lid on a stable, heat-proof surface.
- As the appliance becomes very hot during use, we strongly recommend oven mitts when removing the top lid or when moving the glass bowl on the counter.
- If you need to remove the tumbler or rotisserie, use the Rotisserie picker and wait until the accessories are cooled off before attempting to remove the food from the tumbler or rotisserie.
- Check if food is cooked.
- To ensure the food is cooked, use a cooking thermometer or pierce the food with a fork to check for uncooked juices on meats and poultry. When cooking vegetables, check for desired tenderness.
- Moisture may build up inside the appliance when cooked food is not removed soon after the timer has gone off. The steam/ moisture build-up can be avoided by removing the food as soon as it is cooked.
- Once checked and food still needs to be cooked, place the top burner lid back in position and press start to continue.
- When the timer control reaches the OFF position, Fritaire will turn off automatically.
- After your food is fully cooked, open the lid, place it on a heat resident surface and remove food items.
- Check to make sure the food is fully cooked.

PRO TIP: Smaller-sized food, usually, requires slightly shorter cooking time than larger ones. Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process, assures evenly-fried food.

INTERNAL TEMPERATURE GUIDE

Fritaire is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this user guide helps you get great results. Please refer to this information for proper time/ temperature settings and proper food quantities.

PRO TIP: Set the Timer to ½ the time the recipe needs. The timer bell alerts you when it is time to flip your food. When you hear the timer bell, the pre-set preparation time has elapsed. The tables help you choose the basic settings for the ingredients selected. Add 3 minutes to cooking time when starting with a cold Fritaire.

NOTE: These settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, our recommendations do not guarantee the best settings for your ingredients.

LIST OF INTERNAL TEMPERATURE TO KILL BACTERIA (USDA FOOD SAFETY STANDARDS)

Food	Approx. Cooking Time	Internal Temperature
Lamb / Beef	Ground Meat	70°C / 160°F
	Steaks, Roasts (Medium)	70°C / 160°F
	Steaks, Roasts (Rare)	63°C / 145°F
Chicken & Turkey	Breasts, Ground, Stuffed	75°C / 170°F
	Whole. Legs, Thighs, Wings	75°C / 170°F
Fish & Shellfish	Any Type	75°C / 170°F
Pork	Chops, Ground, Ribs, Roast	70°C / 160°F
	Fully Cooked Ham	70°C / 140°F

Pre-Set	Time	Temperature (°C)
1. Steaks I Chops	25 min	185°C / 365°F
2. Fries	15 min	200°C / 400°F
4. Chicken	40 min	185°C / 365°F
7. Chicken	30 min	175°C / 350°F
11. Dehydrator*	4 Hours (*2 - 24 Hours)	30°C / 90°F
15. Fish	15 min	200°C / 400°F

PRE-SET BUTTON COOKING CHART

Cooking time for whole roasted chicken varies with weight. Use meat thermometer to check internal temperature as per the chart.

DEHYDRATING FOODS, VEGETABLES, AND HERBS

1. Wash and dry the target food items intend to be dehydrated.

2. Make slices about 1/16th of an inch, using a sharp knife.

3. Briefly freeze soft foods to harden, it makes slicing easier.

4. Place fruit slices in a lemon juice solution of 1/2 cup water with 1/2 cup lemon juice for 10 minutes.

a. When soaking banana slices, soak only for 5 minutes.
b. Do not soak vegetables.

5. Place on the air stand.

6. Place the slices close together (but not touching) in one layer.

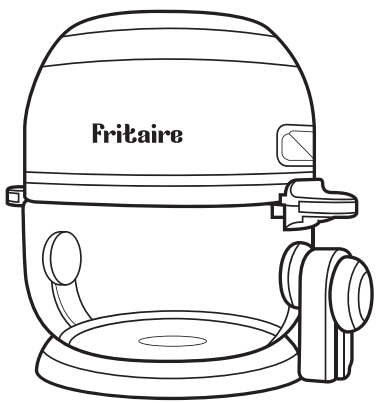
7. Do not stack one on top of the other.

8. Close the lid.

9. Set the temperature knob to dehydrate.

10. It is recommended to check on the food (approximately) every 15 minutes.

11. To check dehydrated food, tear a piece of dried fruit/vegetable in half. If there is no internal moisture (beading), and no external stickiness, it is dehydrated.



COOKING GUIDE AND REFERENCE TABLE

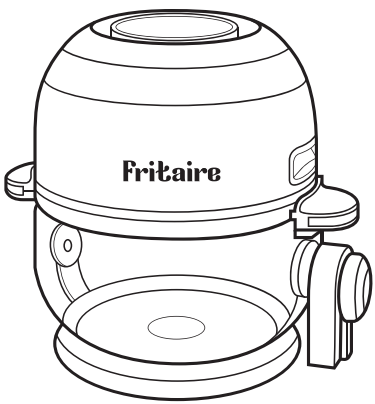
ADAPTING RECIPES

We recommend trying your favorite recipe intended for conventional oven or air fryer:

- Keep the cooking temperature the same with reduced cooking time.
- Utilize a meat thermometer to ensure the food is cooked.
- Refer to the Internal Food Temperature guide below.

PRO TIP

- Cooked poultry: The juices run clear.
- Cooked fish: Looks opaque and flakes easily with a fork.
- Cooked Shellfish, shrimp, crab, or lobster: Appears reddish pink externally and opaque internally.
- Meat thermometer markings are a good indicator as well.



FOOD	Amount (Min - Max)	Amount Cooking Time	Temp.	Comments
Thin Frozen Fries	250 - 500 g	15 - 20 min	200°C / 400°F	Use Tumbler
Home-Made Fries	250 - 500 g	10 -16 min	200°C / 400°F	Add ½ tbsp. Oli Use Tumbler
Home-Made Potato Wedges	250 - 500 g	18 - 22 min	180°C / 355°F	Add ½ tbsp. Oli Use Tumbler
Home-Made Potato Cubes	250 - 500 g	12 -18 min	180°C / 355°F	Add ½ tbsp. Oli Use Tumbler
Hash Browns	250g	15 -18 min	180°C / 355°F	Use Tumbler
Potato Gratin	500 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Use Air Stand
Steak	0,1 - 0,5 kg	8 -12 min	180°C / 355°F	Use Air Stand
Pork Chops	0,1 - 0,5 kg	10 -14 min	180°C / 355°F	Use Air Stand
Hamburger	0,1 - 0,5 kg	7 -14 min	180°C / 355°F	Use Air Stand
Sausage Roll	0,1 - 0,5 kg	13 -15 min	200°C / 400°F	Use Air Stand
Chicken Drurmsticks	0,1 - 0,5 kg	18 -22 min	180°C / 355°F	Use Air Stand
Chicken Breast	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	180°C / 355°F	Use Air Stand
Spring Rolls	0,1 - 0,3 kg	15 -20 min	200°C / 400°F	Use Tumbler
Frozen Chicken Nuggets	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	200°C / 400°F	Use Tumbler
Frozen Fish Fingers	0,1 - 0,5 kg	6 -10 min	200°C / 400°F	Use Air Stand
Mozzarella Sticks	0,1 - 0,5 kg	8 -10 min	180°C / 355°F	Use Air Stand
Stuffed Vegetables	0,1 - 0,5 kg	10 min	160°C / 320°F	Use Air Stand
Cake	200 g	20 -25 min	160°C / 320°F	Use Baking Tin
Quiche	300 g	20 -22 min	180°C / 355°F	Use Balding Tin Over Dish
Muffins	200 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Use Baking Tin
Sweet Snacks	200 g	20 min	160°C / 320°F	Use Balding Tin Over Dish
Frozen Onion Rings	0,45 kg	15 min	200°C / 400°F	Use Tumbler

CLEANING AND CARE

1. Always make sure you turn off and unplug the appliance before cleaning it.

2. Always wait until the Fritaire cools down completely.

3. Thoroughly wash the glass bowl and accessories in hot soapy water and allow it to dry completely.

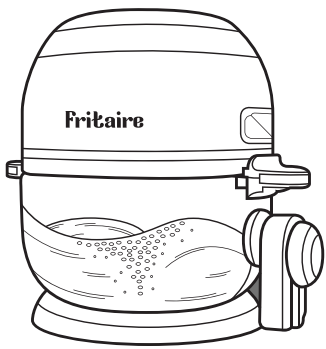
A. When washing accessories, do not soak them in water for long periods of time.

B. Once washed, do not air dry accessories. Dry accessories thoroughly with cloth or paper towel. This preserves the surface and extends the accessories' life.

GLASS BOWL SELF-CLEANING

If the food particles stick to the bottom and/or glass bowl's sides, Fritaire lets you perform a self-cleaning.

1. Pour approximately 1 to 2 inches of water into the glass bowl.
2. Add a small amount of mild dishwashing liquid.
3. Place lid on and plug into the electrical outlet.
4. Set temperature control to 400 °F / 200 °C and timer to 10 minutes.
5. Once the timer goes off, carefully open the lid and wait for the glass bowl to cool down before emptying the liquid inside.
6. Rinse the glass bowl in clean warm water to remove the soap residue.



WARNING: Do not immerse the top burner lid with controls, cord, or plug in water or any other liquid. Do not use abrasive cleansers. Do not place the glass lid into the dishwasher. Once unplugged from the power outlet, the surface of the glass lid can be carefully wiped clean using a damp cloth or sponge. All parts must be dry before next use. When storing your Fritaire always make sure ALL parts are DRY, to avoid any moisture collecting in the lid.

FCC WARNING STATEMENTS

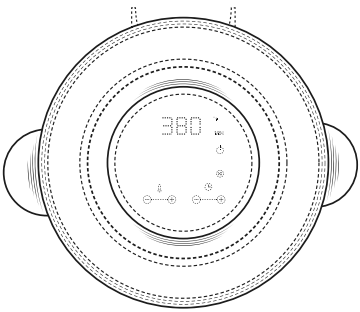
This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in commercial and residential installations. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

• Reorient or relocate the receiving antenna.

• Increase the separation between the equipment and receiver.

• Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

• Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.



The device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1) This device may not cause harmful interference, and

2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

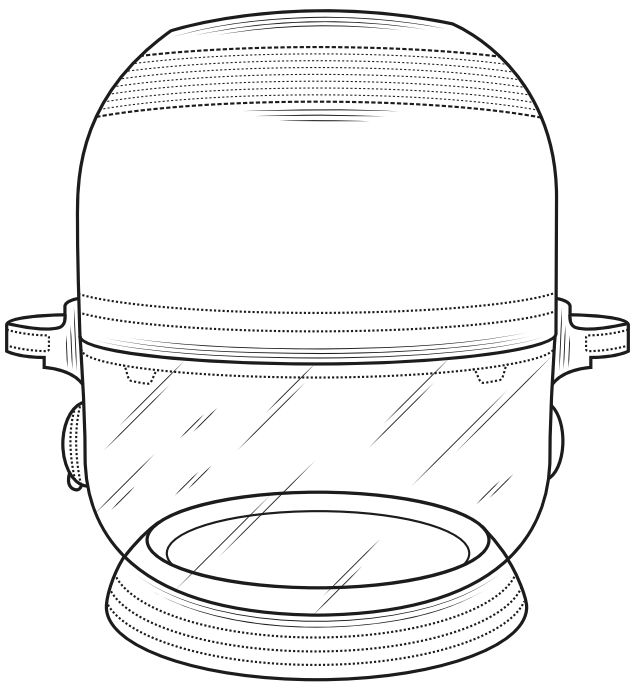
Changes or modifications not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

ISED WARNING STATEMENTS

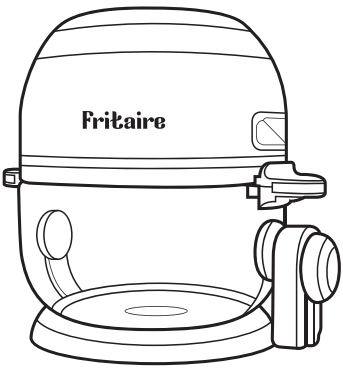
This device contains license-exempt transmitter(s)/ receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause interference; and

(2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.



INTRODUCTION



Félicitations pour votre achat et bienvenue dans la famille Fritaire !

Votre achat vous a libéré du dilemme des fours polyvalents coûteux et surdimensionnés. Le chic et la fonctionnalité dédiée du Fritaire vous permettent de vous concentrer sur la friture et d'apprécier le processus !

Le bol en verre transparent vous permet d'observer le tourbillon de convection autour des bords, ce qui vous évite d'ouvrir et de fermer le four pour vérifier et perdre de la chaleur. De plus, le nettoyage tant redouté devient aussi simple que de remplir le bol d'eau savonneuse et d'allumer votre Fritaire - le flux d'air chaud le rince et votre Fritaire est prêt à entreprendre une nouvelle tâche de friture !

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ



ATTENTION
SURFACES CHAUDES

Avant de commencer à utiliser votre Fritaire Air Fryer, lisez attentivement ces informations afin de réduire les risques de blessures et de dommages à votre produit.

AVERTISSEMENT

- La Fritaire est destinée à un usage domestique normal, elle n'est pas recommandée pour des environnements tels que les cuisines commerciales, les entreprises à forte clientèle telles que les motels et les chambres d'hôtes ou des entités similaires.

- En cas d'examen ou de réparation, et pour conserver la garantie, contactez toujours votre centre de service Fritaire.

- Ne pas immerger le brûleur du couvercle supérieur avec les commandes et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

- N'utilisez pas de produits abrasifs pour laver le bol en verre et les accessoires inclus.

- Ne mettez pas le couvercle du brûleur supérieur dans le lave-vaisselle.

- Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le Fritaire et demandez conseil au fabricant, à son agent de service ou à une personne de qualification similaire.

- La garantie est annulée si vous tentez de réparer le Fritaire vous-même, ou si vous utilisez le Fritaire en dehors de l'usage recommandé/des réglages professionnels/semi-professionnels.

- Vérifiez toujours que la tension indiquée sur la Fritaire correspond à la tension locale avant de la brancher.

- Évitez d'utiliser le Fritaire à d'autres fins que celles décrites dans le guide de l'utilisateur.

- Pendant la friture, le Fritaire dégage de la vapeur par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des orifices de sortie d'air.

- Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le couvercle du brûleur supérieur de l'appareil.

- Évitez de regarder directement dans l'ampoule.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez ou éliminez des huiles chaudes ou d'autres liquides chauds.

- La Fritaire n'est pas destinée à la friture, évitez de verser de grandes quantités d'huile de friture dans le bol en verre.

- Évitez de placer des aliments trop volumineux dans le Fritaire et assurez-vous que le couvercle du brûleur supérieur est complètement fermé avant d'allumer le Fritaire.

- Ne placez pas de papier, de carton, de plastique ou d'autres matériaux inflammables à l'intérieur de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

LIGNES DIRECTRICES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Avant de commencer à utiliser votre Fritaire Air Fryer, lisez attentivement ces informations afin de réduire les risques de blessures et de dommages à votre produit.

ATTENTION

Déballez et retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser votre Fritaire pour la première fois.

- Lavez soigneusement le bol en verre et les accessoires à l'eau chaude savonneuse et laissez-les sécher complètement.
- Utilisez toujours le Fritaire sur une surface horizontale sèche, nivelée et stable.
- Veillez toujours à débrancher la Fritaire avant de la mettre en place, après l'avoir utilisée et pendant le nettoyage.
- Si le Fritaire devient chaud pendant le fonctionnement, laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler et de le nettoyer.
- Portez toujours des gants de cuisine isolés ou des gants de protection lorsque vous retirez des aliments ou manipulez l'appareil.
- Tenir la Fritaire hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser de rallonge avec cette Fritaire.
Veillez à ce que le cordon soit correctement assemblé et évitez de le laisser pendre
le cordon pende sur le bord d'une table ou d'un comptoir afin d'éviter de graves brûlures si le Fritaire est arraché du comptoir.

- Assurer une surveillance étroite lorsque la Fritaire est utilisée à proximité d'enfants.
- Le Fritaire n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris des enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites concernant l'utilisation du Fritaire par une personne responsable de leur sécurité.
- Assurer la manipulation de la rôtissoire et du culbuteur français à l'aide de la pince fournie.

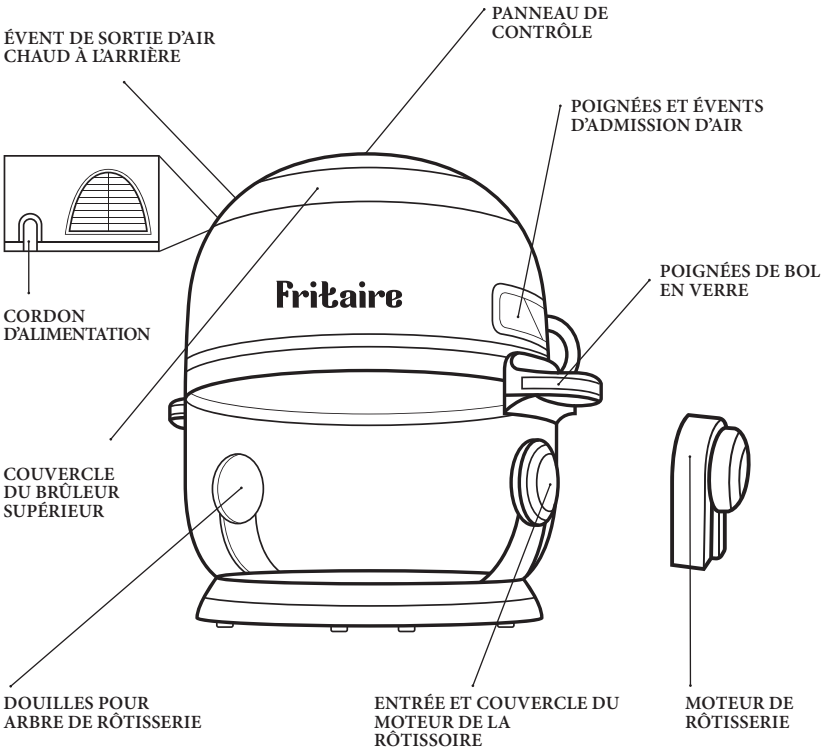
Pour changer les piles du moteur :

- Ouvrez le boîtier du moteur
- Fermer le couvercle du boîtier du moteur
- Allumez l'appareil pour vous assurer qu'il fonctionne.

Pour changer les batteries du moteur :

- Ouvrez la boîte du moteur.
- Ajoutez 4 piles AAA.
- Refermez le couvercle de la boîte du moteur.
- Allumez-le pour vous assurer qu'il fonctionne.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne mélangez pas différents types de piles ni des piles neuves et usagées.
- Les piles doivent être insérées avec la polarité correcte.
- Les piles épuisées doivent être retirées de l'appareil et éliminées en toute sécurité.
- Si l'appareil doit être stocké inutilisé pendant une longue période, les piles doivent être retirées.
- Ne court-circuitez pas les bornes d'alimentation.

APERÇU DU PRODUIT



QUE CONTIENT LA BOÎTE ?

- 1 Friteuse à air
- Accessoires - Tumbler, rôtissoire, grappin, moteur de rôtissoire
- Guide de l'utilisateur

LES PIÈCES DU FRITAIRE

1. Couvercle du brûleur supérieur.
a. Panneau de commande.
b. Couvercle du brûleur supérieur.
c. Poignées et évents d'admission d'air
d. Évent de sortie d'air chaud arrière.

2. bol en verre.
a. Poignées du bol en verre.
b. Douilles de l'arbre de la rôtissoire.
c. Entrée et couvercle du moteur de la rôtissoire.

3. Moteur de la rôtissoire.

4. Bancs d'air - utilisés pour la déshydratation, mais aussi pour cuire des en-cas croustillants ou réchauffer des produits de boulangerie..

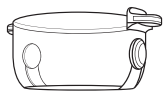
5. Gobelet français - recommandé pour les frites, les noix grillées et autres en-cas.

6. Rôtissoire - recommandée pour les recettes de kebab, de viande, de poisson ou de légumes.

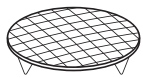
7. Pince pour rôtissoire et culbuteur - à utiliser pour retirer les aliments cuits à l'aide de la rôtissoire ou du culbuteur.

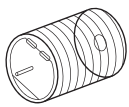
a. Place under Rotisserie Shaft or Tumbler and lift, left side first, then gently extract the food.

1.

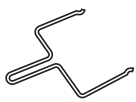

2.


3.


4.


5.


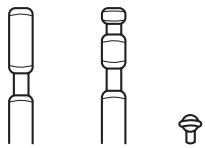
6.


7.


POINTS FORTS
- - Grand bol en verre d'une capacité de 5 pintes ou 4,8 L - Panneau de commande numérique tactile intuitif
- 6 fonctions de cuisson préréglées pratiques
- Bol en verre transparent
- Minuterie de 60 minutes
- Température maximale de 400° F / 200° C - Technologie Air Flow 360
- Accessoires
- Protection contre la surchauffe
- Arrêt automatique

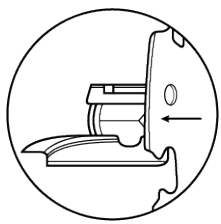
ASSEMBLAGE DE L'ARBRE DE LA RÔTISSOIRE

POUR PRÉPARER LES RÔTIS ET LES POULETS ENTIERS :



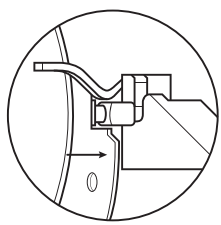
A. Forcer la tige dans le sens de la longueur à travers la viande et le centre.
B. Faire glisser les fourches sur les arbres à partir de l'une ou l'autre extrémité dans la viande, puis les bloquer à l'aide des vis de blocage. dans la viande, puis verrouiller en place avec les vis de réglage.
C. Suivre les indentations sur l'arbre pourles vis de réglage.
D. Ajuster les vis plus près du milieu, si nécessaire.

PLACER LA BROCHE OU LE TAMBOUR DE LA RÔTISSOIRE DANS L'APPAREIL



1. Insérez d'abord le côté gauche de la broche ou du gobelet assemblé dans la douille de l'arbre de la rôtissoire.
2. S'assurer que l'arbre de la rôtissoire est en place pour engager la rotation.
3. Placer le côté droit dans le crochet.

RETIRER LA BROCHE DE LA RÔTISSOIRE DE L'APPAREIL



1. Mettez l'appareil hors tension en appuyant sur le bouton d'alimentation.
2. Insérer la pince de la rôtissoire sous l'arbre de la rôtissoire ou du tambour.
   de la rôtissoire ou du culbuteur.
3. Soulever le côté droit de la pince de rôtisserie à un angle léger angle pour dégager le support.
4. Déplacez-vous ensuite vers la droite jusqu'à ce que le côté gauche de l'arbre
   glisse hors de la douille de l'arbre de la rôtissoire.
5. Retirez avec précaution le culbuteur ou la rôtissoire du four.
   ou la rôtissoire du four.

PLACER LES ALIMENTS DANS LE FRITAIRE

1. Retirez le couvercle du brûleur supérieur et placez le support d'air de cuisson, le culbuteur ou la rôtissoire dans le bol en verre.

2. Placez le support d'air de cuisson, le culbuteur ou la rôtissoire dans la position prévue à cet effet.

3. Après avoir placé le tambour ou la rôtissoire, fixez le moteur à l'extérieur du bol dans sa position prédéfinie.

4. Placer les aliments à cuire directement sur le support d'air, le culbuteur ou la rôtissoire.

a. Répartissez uniformément les aliments et laissez un peu d'espace entre eux. Cela permet une circulation uniforme de l'air chaud et un temps de cuisson plus rapide.

5. Veillez à ce qu'aucun aliment ne soit éparpillé sur le bol en verre lui-même.

6. Selon le type d'aliment, utilisez l'accessoire qui répond le mieux à vos besoins

a. Support d'air : Ailes, cuisses, poitrines de poulet, ou viande, poisson, snacks, petits pains, pizza.

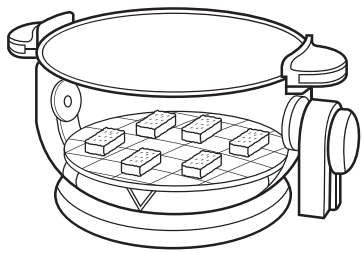
b. Gobelet : Frites, nuggets ou tout aliment nécessitant une chaleur et une circulation d'air à 360°.

c. Rôtisserie : Poulet, poisson, viande, brochettes

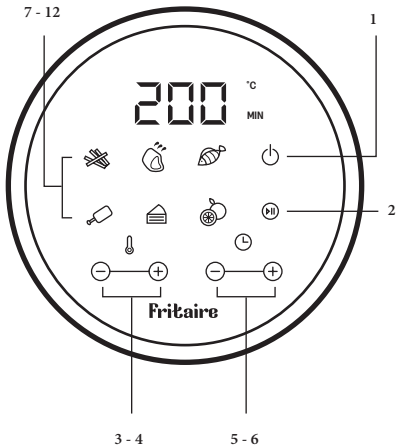
DÉCONGELATION

Bien que Fritaire puisse frire à l'air les aliments congelés, nous recommandons de les décongeler pour obtenir des résultats optimaux. Comme pour la friture à l'air normale, pour les aliments décongelés :

1. Fermez le couvercle du brûleur supérieur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant dédiée de 220-240V (110-120V pour les États-Unis et le Canada)
3. Bien qu'il ne soit pas nécessaire d'utiliser de l'huile pour faire frire les aliments à l'air libre avec le Fritaire, il est conseillé de vaporiser un peu d'huile de cuisson pour obtenir un résultat plus croustillant.



UTILISATION DU FRITAIRE



Une fois les aliments placés dans le bol en verre ou sur les accessoires

1. Placez le couvercle du brûleur supérieur sur le bol en verre et appuyez sur le bouton d'alimentation (1). Les touches de fonction et l'intérieur du bol en verre s'allument.

2. Choisissez entre Celsius (5) et Fahrenheit (6). Appuyez sur les boutons 5 et 6 pour alterner.

3. Sélectionnez l'une des touches de préréglage de cuisson (7-12) ou sélectionnez manuellement la température (3+4) et la durée (5+6).

a. Vous pouvez modifier ces préréglages à l'aide des boutons d'heure et de température.température.

4. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton de démarrage (2). Un signal sonore confirme votre choix.

5. Veillez à ce qu'aucun aliment ne soit éparpillé sur le bol en verre lui-même.

6. Si vous utilisez le tambour ou la rôtissoire, mettez le moteur en marche en appuyant sur le bouton de démarrage.

7. Pour éteindre l'appareil, appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage
ou attendez que la fonction préréglée ou la minuterie s'achève.
se termine.
Lorsque les aliments sont entièrement cuits, ouvrez le couvercle, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et retirez les aliments. sur une surface résistante à la chaleur et retirez les aliments.

AVERTISSEMENT : Le couvercle du brûleur supérieur et le bol en verre sont chauds. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments. Placez le couvercle du brûleur supérieur sur une surface stable et résistante à la chaleur et assurez-vous qu'il n'est pas près du bord de la table ou du comptoir.

IMPORTANT: Utilisez la pince à rôtisserie pour retirer le tambour ou la rôtissoire.

NOTE SUR LE PRÉCHAUFFAGE : Réglez les accessoires sur lesquels les aliments à préchauffer sont placés à l'intérieur du Fritaire avant le préchauffage. Si un préchauffage est nécessaire, réglez la température requise à l'aide du cadran de température. Réglez les commandes de temps sur 10 minutes.

CUISINER AVEC FRITAIRE

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

• La plage de température est comprise entre 160° F (70° C) et 380° F (200° C). L'intervalle de température est de 5° C (40° F). La température peut être réglée par un seul intervalle d'augmentation/diminution ou par une pression longue pour un changement continu.
• La déshydratation se produit entre 110° F (45° C) et 185° F (85° C).
• Le temps de cuisson dépend de la taille, du poids et de l'épaisseur des aliments à cuire. Comme la plupart des viandes
ont des temps de cuisson recommandés, ces temps doivent être utilisés comme un guide car la Fritaire cuit plus rapidement que les fours conventionnels, il se peut donc que vous deviez prévoir moins de temps pour cuire les aliments.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Vous pouvez régler les temps de cuisson en appuyant sur les touches de la minuterie (5+6) l +/-. Vous pouvez le régler par augmentation/diminution à intervalles d'une minute ou par pression prolongée pour un changement continu.

PRÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS

La fritte permet de cuire des en-cas normalement cuits au four. Dans le cas de la pâte, les pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés nécessitent un temps de cuisson plus court que les pâtes faites maison.

• Placez un moule ou un plat à four à l'intérieur lorsque vous faites cuire un gâteau ou une quiche.
• Une boîte ou un plat est également conseillé pour la cuisson d'aliments fragiles ou garnis.
• Vous pouvez utiliser ce produit pour réchauffer des aliments. Il suffit de régler la température sur 150° C pendant 10 minutes maximum.

CONTRÔLE DE LA NOURRITURE

Si à tout moment vous avez besoin de vérifier la nourriture :

• Relevez le couvercle du brûleur supérieur pour mettre en pause la fonction de cuisson en cours.
• Placer le couvercle du brûleur supérieur sur une surface stable et résistante à la chaleur.
• L'appareil devenant très chaud en cours d'utilisation, il est fortement recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour retirer le couvercle supérieur ou pour déplacer le bol en verre sur le comptoir.
• Si vous devez retirer le tambour ou la rôtissoire, utilisez le ramasseur de rôtissoire et attendez que les accessoires soient refroidis avant d'essayer de retirer les aliments du tambour ou de la rôtissoire.Vérifiez que les aliments sont cuits. Check if food is cooked.
• Pour s'assurer que les aliments sont cuits, utilisez un thermomètre de cuisson ou percez les aliments avec une fourchette pour vérifier l'absence de jus de cuisson sur les viandes et les volailles. Lors de la cuisson des légumes, vérifiez qu'ils sont tendres.
• De l'humidité peut s'accumuler à l'intérieur de l'appareil si les aliments cuits ne sont pas retirés rapidement après l'arrêt de la minuterie. L'accumulation de vapeur et d'humidité peut être évitée en retirant les aliments dès qu'ils sont cuits.
• Une fois que vous avez vérifié que les aliments doivent encore être cuits, remettez le couvercle du brûleur supérieur en place et appuyez sur start pour continuer.
• Lorsque la commande de la minuterie atteint la position OFF, la Fritaire s'éteint automatiquement.
• Lorsque les aliments sont entièrement cuits, ouvrez le

couvercle, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et retirez les aliments.
• Vérifiez que les aliments sont bien cuits.
CONSEIL PRO: Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les aliments de grande taille. Retourner les aliments de petite taille à mi-cuisson permet d'obtenir une cuisson homogène.

GUIDE DE TEMPÉRATURE INTERNE

Fritaire est conçu pour cuisiner une grande variété de vos aliments préférés.
Les graphiques et les tableaux fournis dans ce guide de l'utilisateur vous aident à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces informations pour les bons réglages de temps/température et les bonnes quantités d'aliments.

CONSEIL DE PRO :
Réglez la minuterie sur la moitié du temps nécessaire à la recette. La cloche de la minuterie vous avertit lorsqu'il est temps de retourner vos aliments. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation préréglé s'est écoulé. Les tableaux vous aident à choisir les réglages de base pour les ingrédients sélectionnés. Ajouter 3 minutes au temps de cuisson en commençant par un Fritaire froid.

REMARQUE: Ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nos recommandations ne garantissent pas les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

LISTE DE TEMPÉRATURE INTERNE POUR TUER LES BACTÉRIES (NORMES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE USDA)

Nourriture	Environ. Temps de cuisson	Température interne
Agneau / Bœuf	Viande hachée	70°C / 160°F
	Steaks, Rôtis (moyen)	70°C / 160°F
	Steaks, Rôtis (Saignant)	63°C / 145°F
Poulet & Dinde	Poitrines, moulues, farcies	75°C / 170°F
	Entier, Cuisses, Cuisses, Ailes	75°C / 170°F
Poissons & Crustacés	N'importe quel type	75°C / 170°F
Porc	Côtelettes, Sol, Côtes, Rôtis	70°C / 160°F
	Jambon Tout Cuit	70°C / 140°F

Préréglé	Temps	Température (°C)
1. Steaks / côtelettes	25 min	185°C / 365°F
2. Frites	15 min	200°C / 400°F
4. Poulet	40 min	185°C / 365°F
7. Cuisson	30 min	175°C / 350°F
11. Déshydrateur*	4 Heures (*2 - 24 Heures)	30°C / 90°F
15. Fish	15 min	200°C / 400°F

PRE-SET BUTTON COOKING CHART

Le temps de cuisson du poulet rôti entier varie selon le poids. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne selon le tableau.

ALIMENTS,,LÉGUMES ET HERBES DÉSHYDRATANTS

1. Lavez et séchez les aliments ciblés destinés à être déshydratés.

2. Faites des tranches d'environ 1/16e de pouce, à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

3. Congelez brièvement les aliments mous pour les faire durcir, cela facilite le tranchage.

4. Placer les tranches de fruits dans une solution de jus de citron de 1/2 tasse d'eau avec 1/2 tasse de jus de citron pendant 10 minutes.

a. Lorsque vous faites tremper des tranches de banane, faites-les tremper seulement pendant 5 minutes. Ne faites pas tremper les légumes.

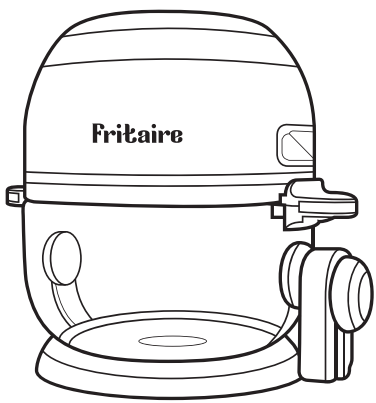
b. Placer sur le support pneumatique.

5. placez les tranches rapprochées (mais sans se toucher) en une seule couche.
6. Do not stack one on top of the other.

   ne pas empiler les uns sur les autres.

7. Fermez le couvercle.

8. réglez le bouton de température sur déshydrater.
9. Il est recommandé de vérifier la nourriture (environ) toutes les 15 minutes.
10. Pour vérifier les aliments déshydratés, déchirez un morceau de fruit/légume séché en deux. S'il n'y a pas
11. d'humidité interne (perlage) et pas d'adhésivité externe, il est déshydraté.



GUIDE DE CUISSON ET TABLEAU DE RÉFÉRENCE

ADAPTER LES RECETTES

Nous vous recommandons d'essayer votre recette préférée destinée au four conventionnel ou à la friteuse à air :

- Maintenez la même température de cuisson avec un temps de cuisson réduit.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits.
- Reportez-vous au guide de température interne des aliments ci-dessous.

CONSEIL DE PRO

- Volailles cuites : Les jus sont clairs.
- Poisson cuit : semble opaque et s'émiette facilement à la fourchette.
- Crustacés, crevettes, crabes ou homards cuits : Apparaît rose rougeâtre à l'extérieur et opaque à l'intérieur.
- Les marques du thermomètre à viande sont également un bon indicateur.



NOURRITURE	Montant (Min - Max)	Environ. Temps de cuisson	Température	Commentaires
Frites fines surgelées	250 - 500 g	15 - 20 min	200°C / 400°F	Utiliser le gobelet
Frites Maison	250 - 500 g	10 -16 min	200°C / 400°F	Ajouter ½ cuillère à soupe. Oli Utiliser un gobelet
Quartiers de pommes de terre maison	250 - 500 g	18 - 22 min	180°C / 355°F	Ajouter ½ cuillère à soupe. Oli Utiliser un gobelet
Cubes de pommes de terre maison	250 - 500 g	12 -18 min	180°C / 355°F	Ajouter ½ cuillère à soupe. Oli Utiliser un gobelet
Pommes de terre rissolées	250g	15 -18 min	180°C / 355°F	Utiliser le gobelet
Gratin dauphinois	500 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Utiliser le support aérien
Steak	0,1 - 0,5 kg	8 -12 min	180°C / 355°F	Utiliser le support aérien
Côtes de porc	0,1 - 0,5 kg	10 -14 min	180°C / 355°F	Utiliser le support aérien
Hamburger	0,1 - 0,5 kg	7 -14 min	180°C / 355°F	Utiliser le support aérien
Rouleau de saucisse	0,1 - 0,5 kg	13 -15 min	200°C / 400°F	Utiliser le support aérien
Pilons de poulet	0,1 - 0,5 kg	18 -22 min	180°C / 355°F	Utiliser le support aérien
Poitrine de poulet	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	180°C / 355°F	Utiliser le support aérien
Rouleaux de printemps	0,1 - 0,3 kg	15 -20 min	200°C / 400°F	Utiliser le gobelet
Pépites de poulet surgelées	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	200°C / 400°F	Utiliser le gobelet
Doigts de poisson surgelés	0,1 - 0,5 kg	6 -10 min	200°C / 400°F	Utiliser le support aérien
Bâtonnets de mozzarella	0,1 - 0,5 kg	8 -10 min	180°C / 355°F	Utiliser le support aérien
Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg	10 min	160°C / 320°F	Utiliser le support aérien
Gâteau	200 g	20 -25 min	160°C / 320°F	Utilisez un moule à pâtisserie
Quiche	300 g	20 -22 min	180°C / 355°F	Utilisez un moule à pâtisserie Plat à four
Muffins	200 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Plat à four
Collations sucrées	200 g	20 min	160°C / 320°F	Utilisez Baldng Tin Plat à four
Rondelles d'oignon surgelées	0,45 kg	15 min	200°C / 400°F	Utiliser le gobelet

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

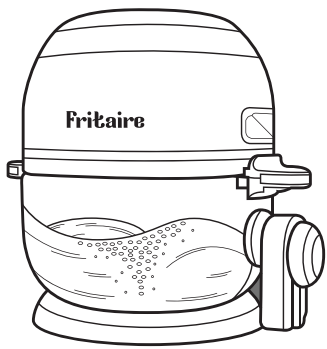
1. Assurez-vous toujours d'éteindre et de débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

2. Attendez toujours que le Fritaire refroidisse complètement.

3. Lavez soigneusement le bol en verre et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse et laissez-le sécher complètement. it to dry completely.

A. Lorsque vous lavez des accessoires, ne les laissez pas tremper dans l'eau pendant de longues périodes.

B. Une fois lavés, ne séchez pas les accessoires à l'air libre. Séchez soigneusement les accessoires avec un chiffon ou une serviette en papier. Cela préserve la surface et prolonge la durée de vie des accessoires.



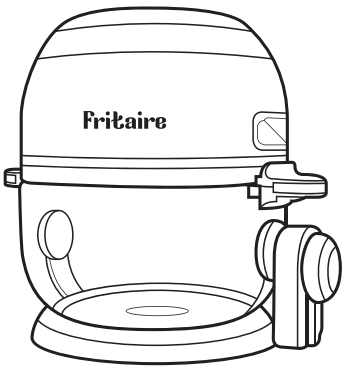
BOL EN VERRE AUTO-NETTOYANT

Si les particules alimentaires collent au fond et/ou aux parois du bol en verre, Fritaire vous permet d'effectuer un auto-nettoyage.

1. Versez environ 1 à 2 pouces d'eau dans le bol en verre.
2. Ajouter une petite quantité de liquide vaisselle doux.
3. Placez le couvercle et branchez dans la prise électrique.
4. Réglez la commande de température sur 400 °F / 200 °C et la minuterie sur 10 minutes.
5. Une fois la minuterie éteinte, ouvrez soigneusement le couvercle et attendez que le bol en verre refroidisse avant de vider le liquide à l'intérieur.
6. 6, rincez le bol en verre dans de l'eau tiède propre pour éliminer les résidus de savon.

AVERTISSEMENT: N'immergez pas le couvercle du brûleur supérieur avec les commandes, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Ne placez pas le couvercle en verre dans le lave-vaisselle. Une fois débranché de la prise de courant, la surface du couvercle en verre peut être soigneusement essuyée à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Toutes les pièces doivent être sèches avant la prochaine utilisation. Lorsque vous rangez votre Fritaire, assurez-vous toujours que TOUTES les pièces sont SÈCHES, pour éviter toute accumulation d'humidité dans le couvercle.

EINFÜHRUNG



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen in der Fritaire-Familie!

Ihr Kauf hat Sie aus dem Dilemma der teuren, übertechnisierten 'Mehrzwecköfen' befreit. Mit dem Fritaire können Sie sich auf das Frittieren konzentrieren und den Vorgang genießen!
Durch die transparente Glasschüssel können Sie den Konvektionswirbel miterleben - Sie müssen das Gerät nicht mehr öffnen und schließen um die Garung zu prüfen, daher geht auch keine Hitze verloren. Außerdem wird die gefürchtete Reinigung super einfach. Befüllen der Schüssel mit Seifenwasser und der Heißluftstrom erledigt den Rest. Fritaire ist bereit für eine neue Frittieraufgabe!

SICHERHEITSRICHTLINIEN

Bevor Sie Ihre Fritteuse in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Informationen sorgfältig durch, um das Risiko von Verletzungen und Schäden an Ihrem Produkt zu verringern.

WARNUNG

- Fritaire ist für den normalen Haushaltsgebrauch gedacht und wird nicht für Umgebungen wie Großküchen, kundenintensive Betriebe wie Motels und Pensionen oder ähnliche Einrichtungen empfohlen.

- Wenden Sie sich im Falle einer Überprüfung oder Reparatur und zur Aufrechterhaltung der Garantie immer an Ihr Fritaire Service Center.

- Tauchen Sie das Deckel-Heitzelement, Bedienelemente und Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasschüssel und des mitgelieferten Zubehörs keine Scheuermittel.

- Das Deckel-Heitzelement gehoert nicht in den Geschirrspüler.

- Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist, stellen Sie die Benutzung des Fritaire's sofort ein und wenden Sie sich an den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person.

- Die Garantie erlischt, wenn Sie versuchen, den Fritaire selbst zu reparieren, oder wenn Sie den Fritaire entgegen der empfohlenen Verwendung/professionellen/semiprofessionellen Einstellungen verwenden.

- Vergewissern Sie sich immer, dass die auf der Fritaire angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie sie anschließen.

- Vermeiden Sie die Verwendung von Fritaire für andere Zwecke als in der Bedienungsanleitung beschrieben.



ACHTUNG
HEISSE OBERFLÄCHEN

- Während des Frittierens gibt die Fritaire Hitze durch die Luftauslassöffnung ab. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu den Luftauslassöffnungen.

- Seien Sie vorsichtig, um heiße Luft zu vermeiden, wenn Sie den Brennerdeckel vom Gerät abnehmen.

- Vermeiden Sie es, direkt in die Glühbirne zu schauen.

- Gehen Sie bei der Handhabung oder Entsorgung von heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerst vorsichtig vor.

- Fritaire ist nicht zum Frittieren geeignet. Vermeiden Sie es, große Mengen Frittieröl in die Glasschale zu gießen.

- Vermeiden Sie es, übergroße Lebensmittel in die Fritteuse zu legen, und vergewissern Sie sich, dass der obere Brennerdeckel vollständig geschlossen ist, bevor Sie die Fritteuse einschalten.

- Legen Sie kein Papier, keinen Karton, keinen Kunststoff und keine anderen brennbaren Materialien in das Gerät.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

SICHERHEITSRICHTLINIEN

Bevor Sie Ihre Fritteuse in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Informationen sorgfältig durch, um das Risiko von Verletzungen und Schäden an Ihrem Produkt zu verringern.

VORSICHT

- Packen Sie den Fritaire aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.
- Waschen Sie die Glasschüssel und das Zubehör gründlich in heißer Seifenlauge und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Verwenden Sie Fritaire immer auf einer trockenen, ebenen und stabilen horizontalen Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass der Fritaire vor dem Aufstellen, nach dem Gebrauch und während der Reinigung immer vom Stromnetz getrennt ist.

Der Fritaire wird während des Betriebs heiß. Lassen Sie die Fritaire ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie sie handhaben und reinigen.

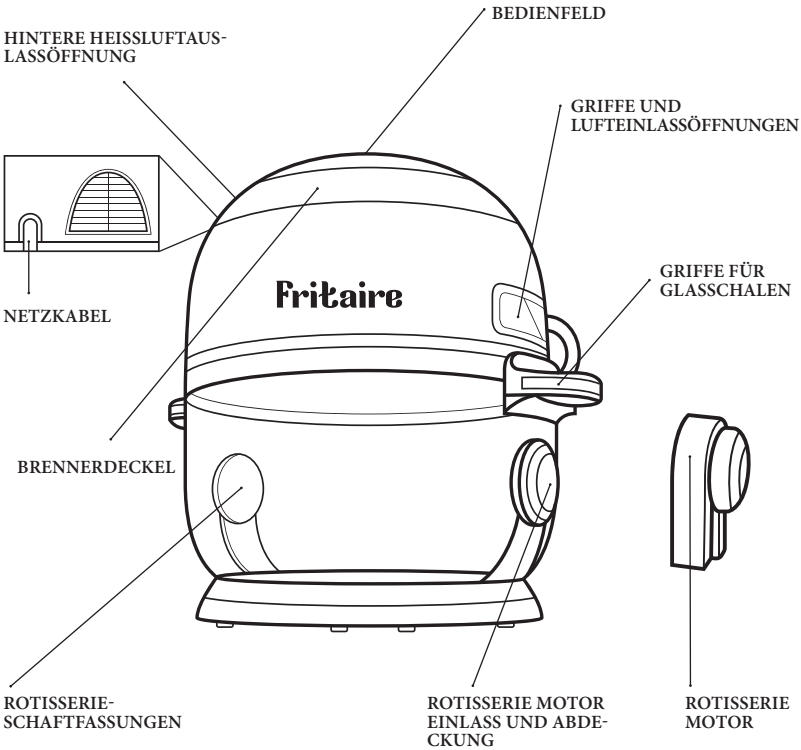
- Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe oder Handschuhe, wenn Sie Lebensmittel entnehmen oder das Gerät bedienen.
- Halten Sie Fritaire außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit Fritaire.
- Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Montage des Kabels und vermeiden Sie es, das Kabel über die Tischkante oder den Tresen hängen zu lassen, um schwere Verbrennungen zu vermeiden, wenn die Fritaire vom Tresen gezogen wird.
- Achten Sie darauf, dass die Fritaire nicht in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Fritaire ist nicht dafür bestimmt, von Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen zur Benutzung von Fritaire.

- Achten Sie darauf, dass Sie die Rotisserie und den Käfig mit dem mitgelieferten Greifer handhaben

So wechseln Sie die Motorbatterien:

- Um die Motorbatterien zu wechseln:
- Öffnen Sie die Motorbox.
- Legen Sie 4 AAA-Batterien ein.
- Schließen Sie den Deckel der Motorbox.
- Schalten Sie es ein, um sicherzustellen, dass es funktioniert.
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht aufgeladen werden.
- Verschiedene Arten von Batterien oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht gemischt werden.
- Batterien müssen mit der richtigen Polung eingelegt werden.
- Erschöpfte Batterien müssen aus dem Gerät entfernt und sicher entsorgt werden.
- Wenn das Gerät längere Zeit unbenutzt gelagert wird, sollten die Batterien entfernt werden.
- Die Stromversorgungsanschlüsse dürfen nicht kurzgeschlossen werden.

PRODUKTÜBERSICHT



WAS IST IN DER SCHACHTEL?

- 1 Fritiermaschine
- Zubehör - Trommel, Drehspieß, Greifer, Drehspießmotor
- Benutzerhandbuch

TEILE

1. Obere Brennerabdeckung.
a. Bedienfeld.
b. Oberer Brennerdeckel.
c. Griffe und Lufteinlassöffnungen
d. Hintere Heißluftauslassöffnung.

2. Glasschale.
a. Griffe für Glasschalen.
b. Drehspieß-Schaftfassungen
c. Drehspießmotorabdeckung

3. Drehspieß-Motor.

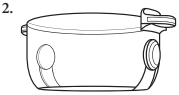
4. Gitter - für die Dehydrierung, aber auch zum Kochen von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Backwaren..

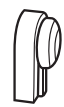
5. French Trommel - empfohlen für Pommes Frites, geröstete Nüsse und andere Snacks.

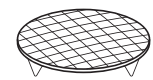
6. Drehspieß - empfohlen für Kebab-Rezepte, Fleisch, Fisch oder Gemüse.

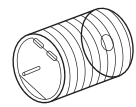
7. Drehspieß- und Trommel-Greifer - zur Entnahme von gekochten Lebensmitteln mit dem Drehspieß oder der Tromme
a. Unter die Drehspieß-Welle oder die Trommel legen und anheben, zuerst die linke Seite, dann die Lebensmittel vorsichtig herausziehen.

1.

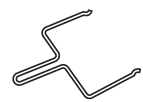

2.


3.


4.


5.


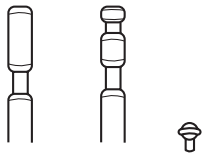
6.


7.


HIGHLIGHTS
- Großer Glasbehälter mit einem Fassungsvermögen von 4,8 Litern - Intuitives digitales Touch-Bedienfeld
- 6 praktische voreingestellte Kochfunktionen
- Kristallklare Glasschüssel
- 60-Minuten-Timer
- Maximale Temperatur von 400° F / 200° C - 360° Air Flow Technologie
- Zubehör
- Überhitzungsschutz
- Automatische Abschaltung

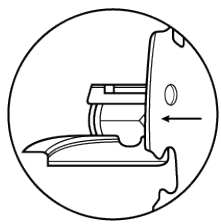
MONTAGE DER DREHSPIESS-WELLE

FÜR BRATEN UND GANZE HÄHNCHEN:



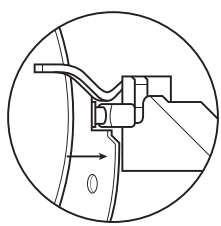
A. Den Schaft in Längsrichtung durch das Fleisch drücken.
B. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden aus in das Fleisch, dann mit Stellschrauben fixieren.
C. Folgen Sie den Einkerbungen auf dem Schaft für die Stellschrauben.
D. Stellen Sie die Schrauben näher zur Mitte ein, falls nötig.

EINSETZEN DES DREHSPIESSES ODER DER TROMMEL IN DAS GERÄT



1. Stecken Sie die linke Seite des zusammengebauten Spießes oder Käfigs zuerst in den Drehspieß-Schaftansatz.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Drehspießwelle in der richtigen Position ist, um sich zu drehen.
3. Setzen Sie die rechte Seite in die Aufhängung ein.

ENTFERNEN DES DREHSPIESSES AUS DEM GERÄT



1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Netztaste aus.
2. Schieben Sie den Drehspieß-Greifer unter die Drehspieß- oder Trommel-Welle.
3. Heben Sie die rechte Seite des Drehspieß-Greifers in einem leichten Winkel an, um die Halterung zu entfernen.
4. Dann nach rechts schieben, bis die linke Seite der Welle aus dem Drehspieß-Sockel gleitet.
5. Nehmen Sie die Trommel oder das Grillgut vorsichtig aus dem Ofen.

LEBENSMITTEL IN DIE FRITTEUSE LEGEN

1. Nehmen Sie den oberen Brennerdeckel ab und stellen Sie den Garluftständer, die Trommel oder den Drehspieß in die Glasschale.

2. Stellen Sie den Garluftständer, die Trommel oder den Drehspieß in die dafür vorgesehene Position.

3. Nachdem Sie die Trommel oder den Drehspieß platziert haben, befestigen Sie den Motor an der Außenseite der Schüssel in der vordefinierten Position.

4. Legen Sie die zu garenden Lebensmittel direkt auf das Gitter, die Trommel oder den Drehspieß.

a. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln. So kann die heiße Luft gleichmäßig zirkulieren und die Garzeit verkürzt werden.

Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittel auf der Glasschale verstreut werden.

5. Verwenden Sie je nach Art der Lebensmittel das Zubehör, das für Ihre Bedürfnisse am besten geeignet ist:

6. Gitter: Hähnchenflügel, -schenkel, -brüste oder Fleisch, Fisch, Snacks, Brötchen, Pizza.

a. Trommel: Pommes frites, Nuggets oder andere Lebensmittel, die 360° Hitze und Luftstrom benötigen.

b. Drehspieß: Hähnchen, Fisch, Fleisch, Spieße.

c.

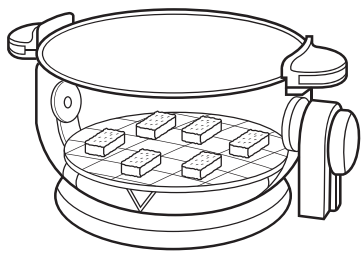
AUFTAUEN

Obwohl Fritaire das Frittieren von tiefgefrorenen Lebensmitteln beherrscht, empfehlen wir für optimale Ergebnisse das Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln. Für aufgetaute Lebensmittel gilt das Gleiche wie beim normalen Frittieren

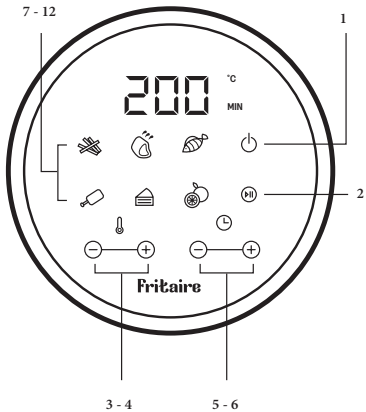
1. Schließen Sie den Brennerdeckel

2. Stecken Sie das Netzkabel in die 220-240V-Steckdose (110-120V für USA und Kanada.

3. Obwohl zum Frittieren mit dem Fritaire kein Öl erforderlich ist, empfiehlt es sich, etwas Speiseöl aufzutragen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.



VERWENDUNG VON FRITAIRE



Legen Sie die Lebensmittel auf das Zubehör:

1. Setzen Sie den oberen Brennerdeckel auf die Glasschale und drücken Sie die Einschalttaste (1). Die Funktionstasten und das Innere der Glasschale leuchten auf.

2. Wählen Sie zwischen Celsius (5) und Fahrenheit (6). Drücken Sie die Tasten 5 und 6, um umzuschalten.

3. Wählen Sie eine der Vorwahltasten (7-12) oder wählen Sie Temperatur (3+4) und Zeit (5+6) manuell.

a. Sie können diese Voreinstellungen mit den Tasten für Zeit und Temperatur-Tasten überschreiben.

4. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Starttaste (2). Ein Signalton bestätigt Ihre Auswahl.

5. Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittel auf der Glasschale verstreut werden.

6. Wenn Sie die Trommel oder den Drehspieß verwenden, schalten Sie den angeschlossenen Motor ein, indem Sie den Startknopf betätigen.

7. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Starttaste oder warten Sie, bis die voreingestellte Funktion oder der Timer abläuft.

Wenn Ihr Essen fertig gegart ist, öffnen Sie den Deckel, stellen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.

WARNUNG: Der obere Brennerdeckel und die Glasschüssel sind heiß. Gehen Sie beim Herausnehmen der Speisen vorsichtig vor. Legen Sie den Brennerdeckel auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche und achten Sie darauf, dass er nicht in der Nähe der Tischkante oder Arbeitsplatte liegt.

WICHTIG: Verwenden Sie den Greifer, um die Trommel oder den Drehspieß zu entfernen.

VORHEIZEN HINWEIS: Stellen Sie das Zubehör, auf dem die vorgewärmten Speisen im Fritaire platziert werden, vor dem Vorheizen ein. Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein. Stellen Sie die Zeitregler auf 10 Minuten.

KOCHEN MIT FRITAIRE

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

• Der Temperaturbereich reicht von 160° F (70° C) bis 380° F (200° C). Das Temperaturintervall liegt bei 40° F (5° C). Die Temperatur kann durch ein einzelnes Intervall erhöht/verringert oder durch langes Drücken für eine kontinuierliche Änderung eingestellt werden.
• Die Trocknung liegt zwischen 110° F (45° C) und 185° F (85° C).
• Die Garzeit hängt von der Größe, dem Gewicht und der Dicke der zu garenden Lebensmittel ab. Da die meisten Fleischsorten
empfohlene Garzeiten haben, sollten diese Zeiten als Richtwerte dienen, da der Fritaire schneller gart als herkömmliche Öfen, so dass Sie möglicherweise weniger Zeit zum Garen der Speisen einplanen müssen.

EINSTELLUNG DES TIMERS

Sie können die Garzeiten durch Drücken der Timer-Tasten (5+6) l +/- einstellen. Sie können sie in Intervallen von 1 Minute erhöhen/verringern oder durch langes Drücken kontinuierlich ändern.

VORWÄRMEN VON SPEISEN

Fritaire ermöglicht die Zubereitung von Snacks, die normalerweise im Ofen zubereitet werden. Im Falle des Teigs erfordert der vorgefertigte Teig für die schnelle und einfache Zubereitung von gefüllten Snacks eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.

• Legen Sie eine Backform oder Auflaufform hinein, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen.
• Eine Schale wird empfohlen, wenn empfindliche oder gefüllte Lebensmittel gegart werden.
• Sie können dieses Produkt zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie einfach die Temperatur auf 150° C für bis zu 10 Minuten ein.

KONTROLLE DER LEBENSMITTEL

Falls Sie zu irgendeinem Zeitpunkt nach dem Essen sehen müssen:

• Heben Sie den oberen Brennerdeckel an, um die laufende Kochfunktion zu unterbrechen.
• Legen Sie den Brennerdeckel auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage.
• Da das Gerät während des Gebrauchs sehr heiß wird, empfehlen wir dringend Ofenhandschuhe, wenn Brennerdeckel abnehmen oder die Glasschüssel auf der Arbeitsfläche bewegen.
• Wenn Sie die Trommel oder den Drehspieß entfernen müssen, verwenden Sie den Drehspieß-Greifer und warten Sie, bis das Zubehör abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, die Lebensmittel aus der Trommel oder Drehspieß zu entfernen.
Prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind.
• Um sicherzustellen, dass das Essen gar ist, verwenden Sie ein Thermometer oder stechen Sie mit einer Gabel in das Essen, um zu prüfen, ob Fleisch und Geflügel noch saftig sind. Prüfen Sie beim Garen von Gemüse, ob es den gewünschten Zartheitsgrad hat.
• Im Gerät kann sich Feuchtigkeit ansammeln, wenn gekochte Speisen nicht bald nach Ablauf des Timers entnommen werden. Der Dampf-/Feuchtigkeitsstau kann vermieden werden, indem die Speisen sofort nach dem Garen entnommen werden.
• Wenn das Essen noch nicht gar ist, setzen Sie den Brennerdeckel wieder auf und drücken Sie auf Start, um fortzufahren.

• Wenn der Timer-Regler die Position OFF erreicht,

schaltet sich der Fritaire automatisch aus.
• Wenn Ihre Speisen fertig gegart sind, öffnen Sie den Deckel, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.
• Vergewissern Sie sich, dass die Speisen vollständig gegart sind.

PROFI-TIPP: Kleinere Lebensmittel benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere. Das Wenden kleinerer Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs gewährleistet, dass die Speisen gleichmäßig gebraten werden.

INNENTEMPERATUR-LEITFADEN

Fritaire wurde entwickelt, um eine große Auswahl Ihrer Lieblingsspeisen zuzubereiten. Mithilfe der Diagramme und Tabellen in diesem Benutzerhandbuch erzielen Sie hervorragende Ergebnisse. Bitte beachten Sie diese Informationen für die richtigen Zeit-/Temperatureinstellungen und die richtigen Lebensmittelmengen.

PROFI-TIPP: Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Zeit ein, die das Rezept benötigt. Die Timer-Glocke macht Sie darauf aufmerksam, wenn es Zeit ist, Ihr Essen umzudrehen. Wenn Sie den Timer-Glocken hören, ist die voreingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Die Tabellen helfen Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die ausgewählten Zutaten. Wenn Sie mit einem kalten Fritaire beginnen, verlängern Sie die Garzeit um 3 Minuten.

HINWEIS: Bei diesen Einstellungen handelt es sich um Richtwerte. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, garantieren unsere Empfehlungen nicht die besten Einstellungen für Ihre Zutaten.

LISTE DER INNENTEMPERATUR ZUR TÖTUNG VON BAKTERIEN (USDA-LEBENSMITTELSICHERHEITSSTANDARDS)

Essen	Ca. Kochzeit	innentemperatur
Lamm / Rind	Hackfleisch	70°C / 160°F
	Steaks, Braten (mittel)	70°C / 160°F
	Steaks, Braten (Roh)	63°C / 145°F
Huhn und Truthahn	Brüste, Boden, Gefüllt	75°C / 170°F
	Ganz, Beine, Oberschenkel, Flügel	75°C / 170°F
Fisch und Schalentiere	Jeder Typ	75°C / 170°F
Schweinefleisch	Koteletts, Hackfleisch, Rippchen, Braten	70°C / 160°F
	Vollständig gekochter Schinken	70°C / 140°F

Voreingestellt	Zeit	Temperatur (°C)
1. Steaks / Koteletts	25 min	185°C / 365°F
2. Pommes frites	15 min	200°C / 400°F
4. Huhn	40 min	185°C / 365°F
7. Backen	30 min	175°C / 350°F
11. Dörrautomat*	4 Stunden (*2 - 24 Stunden)	30°C / 90°F
15. Fisch	15 min	200°C / 400°F

KOCHTABELLE MIT VOREINGESTELLTEN TASTEN

Die Garzeit für ganze Brathähnchen variiert je nach Gewicht. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur gemäß der Tabelle zu überprüfen.

DEHYDRIERENDE LEBENSMITTEL, GEMÜSE UND KRÄUTER

1. Waschen und trocknen Sie die zu dehydrierenden Lebensmittel.

2. Machen Sie mit einem scharfen Messer etwa 1/16 Zoll große Scheiben.

3. Weiche Lebensmittel kurz einfrieren, damit sie hart werden, das erleichtert das Schneiden.

4. Legen Sie die Fruchtscheiben 10 Minuten lang in eine Zitronensaftlösung aus 1/2 Tasse Wasser und 1/2 Tasse Zitronensaft.

a. Wenn Sie Bananenscheiben einweichen, lassen Sie sie nur 5 Minuten einweichen.
Gemüse nicht einweichen.

b. Auf das Gitter stellen.

5. Legen Sie die Scheiben dicht nebeneinander (aber
6. nicht berührend) in einer Schicht.

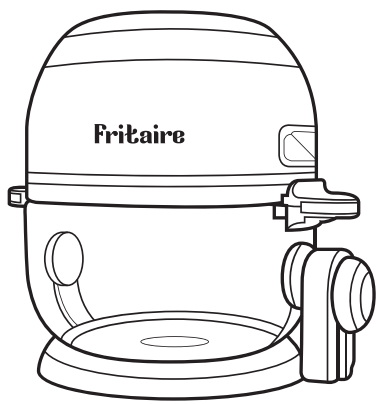
Stapeln Sie keine übereinander.

7. Schließen Sie den Deckel.

8. Stellen Sie den Temperaturknopf auf Dörren ein.

9. Es wird empfohlen, das Essen (ungefähr) alle 15
10. Minuten zu überprüfen.

11. Um dehydrierte Lebensmittel zu überprüfen, reißen Sie ein Stück Trockenobst/Gemüse in zwei Hälften. Wenn es keine innere Feuchtigkeit (Perlen) und keine äußere Klebrigkeit gibt, ist es dehydriert. stickiness, it is dehydrated.



KOCHANLEITUNG UND REFERENZTABELLE

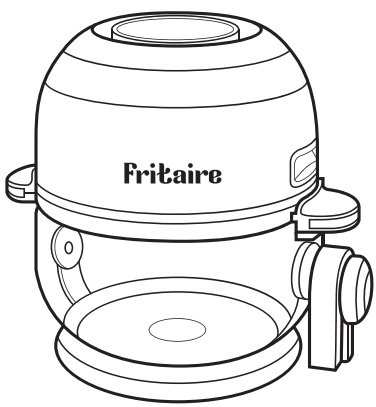
REZEPTE ANPASSEN

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Lieblingsrezept für den herkömmlichen Backofen oder die Heißluftfritteuse auszuprobieren:

- Halten Sie die Kochtemperatur bei kürzerer Garzeit gleich.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Essen gar ist.
- Weitere Informationen finden Sie unten in der Anleitung zur internen Lebensmitteltemperatur.

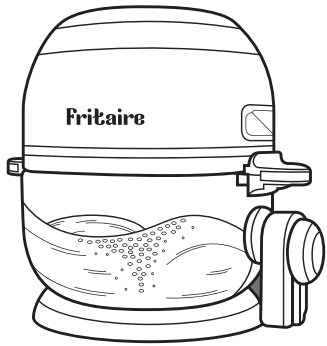
PROFI-TIPP

- Gekochtes Geflügel: Der Bratensaft ist klar.
- Gekochter Fisch: Sieht undurchsichtig aus und lässt sich leicht mit einer Gabel zerbröseln.
- Gekochte Schalentiere, Garnelen, Krabben oder Hummer: Erscheint außen rötlich-rosa und innen undurchsichtig.
- Auch Fleischthermometermarkierungen sind ein guter Indikator.



ESSEN	Betrag (Min - Max)	Ca. Kochzeit	Temp.	Comments
Dünne gefrorene Pommes	250 - 500 g	15 - 20 min	200°C / 400°F	Verwenden Sie Trommel
Hausgemachte Pommes	250 - 500 g	10 -16 min	200°C / 400°F	½ EL hinzufügen. Oli Trommel verwenden
Hausgemachte Kartoffelecken	250 - 500 g	18 - 22 min	180°C / 355°F	½ EL hinzufügen. Oli Trommel verwenden
Hausgemachte Kartoffelwürfel	250 - 500 g	12 -18 min	180°C / 355°F	½ EL hinzufügen. Oli Trommel verwenden
Rösti	250g	15 -18 min	180°C / 355°F	Verwenden Sie Trommel
Kartoffelgratin	500 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Verwenden Sie das Gitter
Steak	0,1 - 0,5 kg	8 -12 min	180°C / 355°F	Verwenden Sie das Gitter
Schweinekoteletts	0,1 - 0,5 kg	10 -14 min	180°C / 355°F	Verwenden Sie das Gitter
Hamburger	0,1 - 0,5 kg	7 -14 min	180°C / 355°F	Verwenden Sie das Gitter
Würstchen im Schlafrock	0,1 - 0,5 kg	13 -15 min	200°C / 400°F	Verwenden Sie das Gitter
Hähnchenkeulen	0,1 - 0,5 kg	18 -22 min	180°C / 355°F	Verwenden Sie das Gitter
Hühnerbrust	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	180°C / 355°F	Verwenden Sie das Gitter
Frühlingsrollen	0,1 - 0,3 kg	15 -20 min	200°C / 400°F	Verwenden Sie Trommel
Gefrorene Chicken Nuggets	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	200°C / 400°F	Verwenden Sie Trommel
Gefrorene Fischstäbchen	0,1 - 0,5 kg	6 -10 min	200°C / 400°F	Verwenden Sie das Gitter
Mozzarella-Sticks	0,1 - 0,5 kg	8 -10 min	180°C / 355°F	Verwenden Sie das Gitter
Gefülltes Gemüse	0,1 - 0,5 kg	10 min	160°C / 320°F	Verwenden Sie das Gitter
Kuchen	200 g	20 -25 min	160°C / 320°F	Verwenden Sie eine Backform
Quiche	300 g	20 -22 min	180°C / 355°F	Verwenden Sie eine Backform Ofenform
Muffins	200 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Ofenform
Süße Snacks	200 g	20 min	160°C / 320°F	Verwenden Sie eine Backform Ofenform
Gefrorene Zwiebelringe	0,45 kg	15 min	200°C / 400°F	Verwenden Sie Trommel

REINIGUNG UND PFLEGE



1. Stellen Sie immer sicher, dass Sie das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie es reinigen.

2. Warten Sie immer, bis der Fritaire vollständig abgekühlt ist.

3. Waschen Sie die Glasschüssel und das Zubehör gründlich in heißem Seifenwasser und lassen Sie sie vollständig trocknen.it to dry completely.

A. Weiche Accessoires beim Waschen nicht für längere Zeit in Wasser ein.

B. Nach dem Waschen Zubehör nicht an der Luft trocknen. Trocknen Sie das Zubehör gründlich mit einem Tuch oder Papiertuch ab. Dadurch wird die Oberfläche geschont und die Lebensdauer des Zubehörs verlängert.

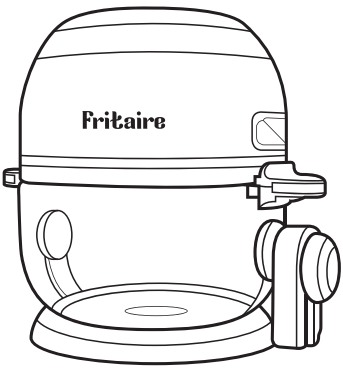
SELBSTREINIGENDE GLASSCHÜSSEL

Wenn Speisereste am Boden und/oder an den Seiten der Glasschüssel haften bleiben, können Sie mit Fritaire eine Selbstreinigung durchführen.

1. Gießen Sie etwa 2,5 bis 5 cm Wasser in die Glasschüssel.
2. Geben Sie eine kleine Menge mildes Geschirrspülmittel hinzu.
3. Deckel aufsetzen und Stecker in die Steckdose stecken.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf 400 °F / 200 °C und den Timer auf 10 Minuten ein.
5. Once the timer goes off, carefully open the lid and wait for the glass bowl to cool down before emptying the liquid inside.
6. Spülen Sie die Glasschüssel mit klarem, warmem Wasser aus, um Seifenreste zu entfernen.

WARNUNG: Tauchen Sie den oberen Brennerdeckel mit Bedienelementen, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Geben Sie den Glasdeckel nicht in die Spülmaschine. Nach dem Ausstecken aus der Steckdose kann die Oberfläche des Glasdeckels vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt werden. Vor dem nächsten Gebrauch müssen alle Teile trocken sein. Stellen Sie bei der Lagerung Ihres Fritaire immer sicher, dass ALLE Teile TROCKEN sind, um zu verhindern, dass sich Feuchtigkeit im Deckel ansammelt.

INTRODUCCIÓN



¡Olvídate del horno con Fritaire!

Disfruta del proceso con su novedoso recipiente de cristal que te permite ser testigo del proceso de cocinado. Podrás comprobar cómo el flujo de aire caliente cocina los alimentos sin necesidad de abrir y cerrar la tapa para comprobar el estado de la cocción. Además, la limpieza se convierte en algo tan sencillo como llenar el bol con agua jabonosa y encender Fritaire: el proceso de circulación de aire caliente enjuaga el interior del recipiente de cristal y lo deja listo para el siguiente uso. La funcionalidad elegante y exclusiva de Fritaire te permite centrarte en freír y disfrutar del proceso.

NORMAS DE SEGURIDAD

Antes de comenzar a utilizar su freidora de aire Fritaire, lea atentamente esta información para reducir el riesgo de lesiones personales y daños a su producto.



PRECAUCIÓN
SUPERFICIES CALIENTES

ADVERTENCIA

• Fritaire está pensado para usos domésticos habituales, no se recomienda para entornos como cocinas comerciales, negocios con gran afluencia de clientes como moteles y bed and breakfasts o entidades similares.

• En caso de revisión o reparación, y para conservar la garantía, diríjase siempre a su centro de servicio Fritaire.

• No sumerja la tapa superior con los mandos y el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

• No utilice productos de limpieza abrasivos para lavar el bol de cristal y los accesorios incluidos.

• NNo introduzca la tapa superior en el lavavajillas.

• Si el cable de alimentación o el aparato están dañados, deje de utilizar la Fritaire inmediatamente y pida consejo al fabricante, a su agente de servicio o a una persona con cualificación similar.

• La garantía quedará anulada si intenta reparar la Fritaire usted mismo, o si utiliza la Fritaire en contra de las recomendaciones de uso/ajustes profesionales/ semiprofesionales.

• Compruebe siempre que la tensión indicada en la Fritaire corresponde a la tensión de red local antes de conectarla.

• Evite utilizar la Fritaire para fines distintos de los descritos en la guía del usuario.

• Durante la fritura, Fritaire libera vapor a través de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y las rejillas de ventilación.

• Tenga cuidado para evitar el vapor y el aire caliente cuando retire la tapa del quemador superior del aparato.

• Evite mirar directamente a la bombilla.

• Tenga mucho cuidado al manipular o desechar aceites calientes u otros líquidos calientes.

• La Fritaire no está pensada para freír, evite verter grandes cantidades de aceite de fritura en el recipiente de cristal.

• Evite colocar alimentos demasiado grandes en la Fritaire y asegúrese de que la tapa del quemador superior esté completamente cerrada antes de encender la Fritaire.

• No coloque papel, cartón, plástico u otros materiales inflamables en el interior del aparato.
• Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PAUTAS DE SEGURIDAD

Antes de comenzar a utilizar su freidora de aire Fritaire, lea atentamente esta información para reducir el riesgo de lesiones personales y daños a su producto.

PRECAUCIÓN

- Desembale y retire todo el material de embalaje antes de utilizar la Fritaire por primera vez.

- Lave a fondo el cuenco de cristal y los accesorios en agua caliente jabonosa y deje que se sequen por completo.

- Use siempre Fritaire sobre una superficie horizontal seca, nivelada y estable.

- Asegúrese siempre de que la Fritaire esté desenchufada antes de ponerla en funcionamiento, después de utilizarla y durante su limpieza.

- Fritaire se calienta durante el funcionamiento, deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularla y limpiarla.

- Utilice siempre guantes o manoplas aislantes de protección para el horno cuando retire alimentos o manipule el aparato.

- Mantenga Fritaire fuera del alcance de los niños.

- No utilice ningún cable alargador con esta Fritaire.

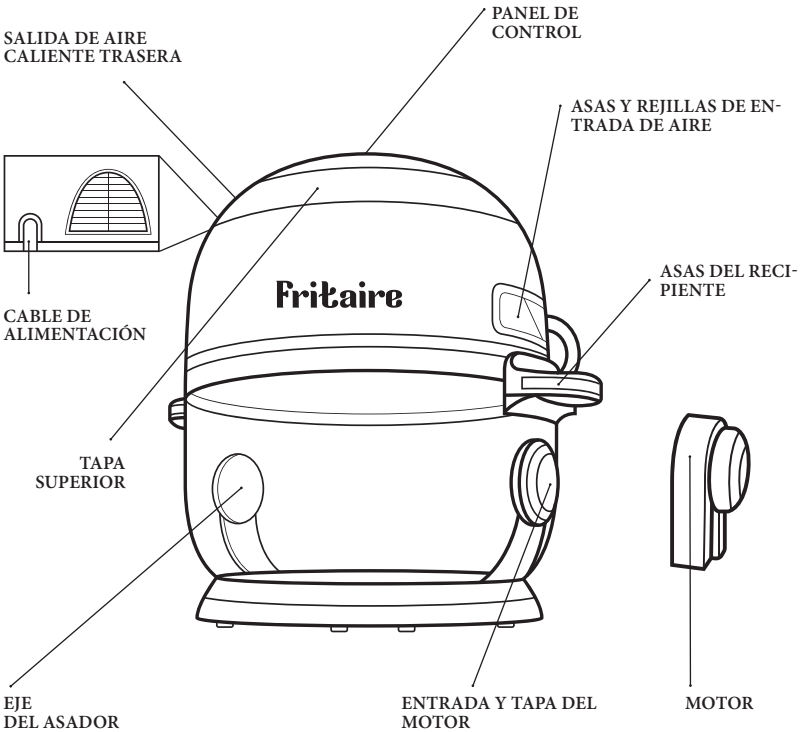
- Asegúrese de montar correctamente el cable y evite que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera para evitar quemaduras graves si la Fritaire se sale de la encimera.

- Supervise atentamente el uso de Fritaire cerca de los niños.

- Fritaire no está destinado a ser utilizado por personas, incluidos niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidas por él o ella sobre cómo usar Fritaire.

- Asegúrese de manipular el asador y el vaso francés con la pinza incluida.
- Para cambiar las pilas del motor - Abra la caja del motor
- Cierre la tapa de la caja del motor
- Enciéndalo para asegurarse de que funciona
- Abra la caja del motor.
- Añada 4 baterías AAA.
- Cierre la tapa de la caja del motor.
- Enciéndalo para asegurarte de que funciona.
- Las baterías no recargables no deben ser recargadas.
- No mezcle diferentes tipos de baterías ni baterías nuevas y usadas.
- Las baterías deben ser insertadas con la polaridad correcta.
- Las baterías agotadas deben ser retiradas del dispositivo y desechadas de manera segura.
- Si el dispositivo va a ser almacenado sin uso durante un largo período, las baterías deben ser removidas.
- No cortocircuite los terminales de suministro.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



¿QUÉ HAY EN LA CAJA?

- 1 freidora de aire Fritaire
- Accesorios - Vaso, asador, pinza, motor del asador
- Guía del usuario

PIEZAS DE FRITAIRE

1. Parte superior.
a. Panel de control.
b. Tapa superior.
c. Asas y entrada de aire.
d. Salida trasera de aire caliente.

2. Recipiente de vidrio.
a. Asas del recipiente de vidrio.
b. Eje de asador.
c. Entrada y cubierta del motor.

3. Motor.

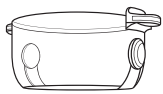
4. Soporte: se utiliza para la deshidratación, pero también para cocinar bocadillos crujientes o recalentar productos de panadería.

5. Vaso francés: recomendado para patatas fritas, frutos secos tostados y otros aperitivos.

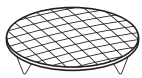
6. Asador - recomendado para recetas de kebab, carne, pescado o verduras.

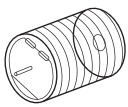
7. Pinza: se utiliza para retirar los alimentos cocinados en el asador o el vaso francés.
a. Colóquelo debajo del eje del asador o de la secadora y levántelo, primero por el lado izquierdo, luego extraiga suavemente los alimentos.

1.

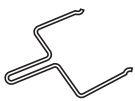

2.


3.


4.


5.


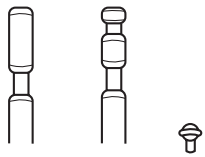
6.


7.


CARACTERÍSTICAS DESTACADAS
- Gran bol de cristal con capacidad para 4,8 litros
- Panel de control táctil digital intuitivo
- 6 cómodas funciones de cocción preestablecidas
- Recipiente de cristal transparente
- Temporizador de 60 minutos
- Temperatura máxima de 400° F / 200° C - Tecnología de flujo de aire de 360
- Accesorios
- Protección contra sobrecalentamiento
- Apagado automático.

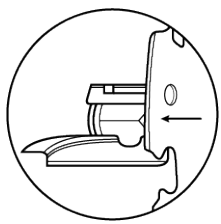
MONTAJE DEL EJE DEL ASADOR

PARA HACER ASADOS Y POLLO ENTERO:



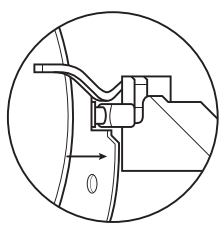
A. Forzar el eje longitudinalmente a través de la carne y el centro.
B. Deslice las horquillas en los ejes desde cualquier extremo en carne, luego bloquear en su lugar con tornillos de fijación.
C. Siga las muescas del eje para los tornillos de fijación.
D. Ajuste los tornillos más cerca del centro

COLOCAR EL ASADOR O EL BOMBO EN LA UNIDAD



1. Inserte primero el lado izquierdo del asador o vaso montado en el encaje del eje del rostizador.
2. Asegúrese de que el Eje del Rostizador esté en su lugar para enganchar la rotación.
3. Coloque el lado derecho en el colgador.

QUITAR EL ASADOR DE LA UNIDAD



1. Apague el equipo pulsando el botón de encendido.
2. Inserte la pinza del rostizador debajo del eje del rostizador o de la Eje del vaso .
3. Levante el lado derecho de la pinza del asador en un ligero ángulo para despejar el soporte.
4. A continuación, desplácelo hacia la derecha hasta que el lado izquierdo del eje se deslice fuera del alojamiento del eje del asador.
5. Retire con cuidado el asador alimentos del horno.

COLOCAR ALIMENTOS EN FRITAIRE

1. Retire con cuidado el asador alimentos del horno.

2. Coloque el soporte, el vaso o el asador en su posición correspondiente.

3. Después de haber colocado el accesorio correspondiente, coloque el motor en la parte exterior de la cuba en su posición predefinida.

4. Coloque los alimentos a cocinar directamente sobre el soporte, el vaso o el asador.

a. Distribuya uniformemente y deje algo de espacio entre los alimentos. Esto permite una circulación uniforme del aire caliente y un tiempo de cocción más rápido.

5. Asegúrese de que no haya comida esparcida en el propio recipiente de cristal.

6. Dependiendo del tipo de alimento, utilice el accesorio que mejor se adapte a sus necesidades:

Soporte: Alitas de pollo, muslos, pechugas, o carne, pescado, bocadillos, panecillos, pizza.

a. Vaso: Patatas fritas, nuggets o cualquier alimento que necesite 360° de calor y flujo de aire.

b. Asador: Pollo, pescado, carne, brochetas.

c.

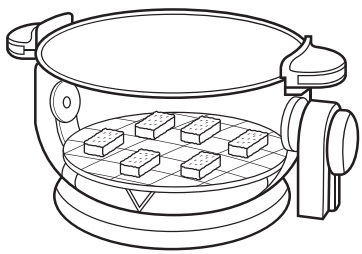
DESCONGELACIÓN

Aunque la Fritaire se encarga de freír al aire alimentos congelados, recomendamos descongelar los alimentos congelados para obtener resultados óptimos. De forma similar a la fritura al aire normal, para los alimentos descongelados:

1. Cierre la tapa superior.

2. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente de 220-240V (110-120V para Estados Unidos y Canadá)

3. Aunque no se necesita aceite para freír alimentos con la Fritaire, se recomienda rociar un poco de aceite de cocina para obtener un resultado más crujiente.



USO DE FRITAIRE

Una vez colocada la comida dentro del bol de cristal, o sobre los accesorios:

1. Coloque la tapa superior sobre el bol de cristal y pulse el botón de encendido (1). Se encenderán las teclas de función y el interior del bol de cristal.

2. Elija entre Celsius (5) o Fahrenheit (6). Pulse los botones 5 y 6 para alternar.

3. Seleccione cualquiera de los botones de preajuste de cocción (7-12) o seleccione la temperatura (3+4) y el tiempo (5+6) manualmente.

a. Puede anular estos preajustes con los botones de hora y temperatura.

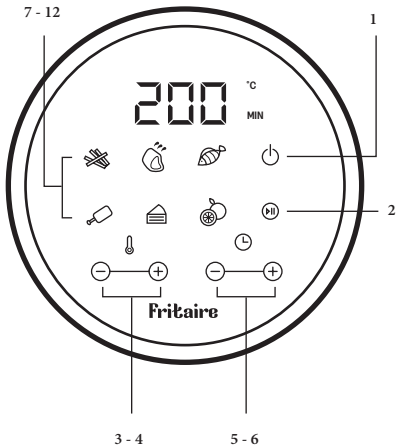
4. Para iniciar la cocción, pulse el botón de inicio (2). Un pitido confirma su selección.

5. Asegúrese de que no haya comida esparcida en el propio recipiente de cristal..

6. Si utiliza el vaso o el asador, encienda el motor acoplado accionando el botón de encendido.

7. Para apagar el aparato, pulse el botón de inicio de nuevo o espere hasta que finalice la función preestablecida o el temporizador.

Cuando los alimentos estén totalmente cocinados, abra la tapa, colóquela
sobre una superficie residente al calor y retire los alimentos.



ADVERTENCIA: La tapa superior y el recipiente de cristal estarán calientes. Tenga cuidado al retirar los alimentos. Coloque la tapa sobre una superficie estable y resistente al calor y asegúrese de que no esté cerca del borde de la mesa o encimera.

IMPORTANTE: Utilice la pinza para retirar el vaso o el asador.

NOTA DE PRECALENTAMIENTO: Ajuste los accesorios sobre los que se colocan los alimentos en el interior de la Fritaire antes del precalentamiento. Si es necesario precalentar, ajuste la temperatura deseada con el dial de temperatura. Ajuste los controles de tiempo a 10 minutos.

COCINAR CON FRITAIRE

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

• El intervalo de temperatura es de 160° F (70° C) a 380° F (200° C). El intervalo de temperatura es de 40° F (5° C). La temperatura puede ajustarse mediante un único intervalo de aumento/disminución o pulsando prolongadamente para un cambio continuo.
• La deshidratación es de 110° F (45° C) a 185° F (85° C).
• El tiempo de cocción depende del tamaño, el peso y el grosor del alimento que se vaya a cocinar. Como la mayoría de las carnes
tienen tiempos de cocción recomendados, esos tiempos deben utilizarse como guía, ya que la Fritaire cocina más rápido que los hornos convencionales, por lo que es posible que tenga que dejar menos tiempo para cocinar los alimentos.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Puede ajustar los tiempos de cocción pulsando los botones del temporizador (5+6) l +/-. Puede ajustarlo por intervalos de 1 minuto de aumento/disminución o pulsando prolongadamente para un cambio continuo.

PRECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS

Fritaire consigue cocinar aperitivos que normalmente se cocinan en el horno. En el caso de la masa, la masa prefabricada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.

• Coloque un molde o una fuente de horno en el interior cuando hornee un pastel o una quiche.
• También se aconseja utilizar un recipiente apto para horno o un plato para cocinar alimentos frágiles o rellenos.
• Puede utilizar este producto para recalentar alimentos. Basta con ajustar la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Si en algún momento necesitas
comprobar la comida:

• Levante la tapa superior para poner en pausa la función de cocción en curso.
• Coloque la tapa superior sobre una superficie estable y resistente al calor.
• Dado que el aparato se calienta mucho durante su uso, recomendamos encarecidamente el uso de guantes de cocina al retirar la tapa superior o al mover el recipiente de cristal sobre la encimera.
• Si necesita retirar el vaso o el asador, utilice la pinza y espere a que los accesorios se enfríen antes de intentar retirar los alimentos del vaso o del asador.
• Compruebe si los alimentos están cocinados.Compruebe si los alimentos están cocinados.
• Para asegurarse de que los alimentos están cocinados, utilice un termómetro de cocción o pinche los alimentos con un tenedor para comprobar si hay jugos sin cocinar en carnes y aves. Cuando cocine verduras, compruebe si están tiernas.
• Puede acumularse humedad en el interior del aparato si los alimentos cocinados no se retiran poco después de que se haya apagado el temporizador. La acumulación de vapor/humedad puede evitarse sacando los alimentos tan pronto como estén cocinados.
• Una vez comprobado y si aún quedan alimentos por

cocinar, vuelva a colocar la tapa superior en su posición y pulse start para continuar.

- Cuando el mando del temporizador llegue a la posición OFF, la Fritaire se apagará automáticamente.
- Una vez que los alimentos estén totalmente cocinados, abra la tapa, colóquela sobre una superficie resistente al calor y retire los alimentos.
- Compruebe que los alimentos están totalmente cocinados.

CONSEJO PROFESIONAL: Los alimentos pequeños suelen requerir menos tiempo de cocción que los grandes. Dar la vuelta o girar los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción garantiza una fritura uniforme.

GUÍA DE TEMPERATURA INTERNA

Fritaire está diseñado para cocinar una amplia variedad de tus comidas favoritas. Los gráficos y tablas proporcionados en esta guía del usuario lo ayudan a obtener excelentes resultados. Consulte esta información para conocer los ajustes adecuados de tiempo/temperatura y las cantidades adecuadas de alimentos.

CONSEJO PROFESIONAL: configure el temporizador a la mitad del tiempo que necesita la receta. La campana del temporizador le avisa cuando es hora de voltear su comida. Cuando escuche la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación preestablecido. Las tablas le ayudan a elegir los ajustes básicos para los ingredientes seleccionados. Agregue 3 minutos al tiempo de cocción cuando comience con un Fritaire frío.

NOTA: Estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, nuestras recomendaciones no garantizan la mejor configuración para sus ingredientes.

LISTA DE TEMPERATURA INTERNA RECOMENDABLE DE LOS ALIMENTOS (ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL USDA)

Comida	Tiempo aproximado de cocción	Temperatura interna
Cordero / Ternera	Carne picada	70°C / 160°F
	Bistecs, Asados (en su punto)	70°C / 160°F
	Bistecs, Asados (poco hecho)	63°C / 145°F
Pollo y pavo	Pechugas, picada, rellena	75°C / 170°F
	Entero, Piernas, Muslos, Alas	75°C / 170°F
Pescados y Mariscos	Cualquier tipo	75°C / 170°F
Cerdo	Chuletas, Molidas, Costillas, Asados	70°C / 160°F
	Jamón Totalmente Cocido	70°C / 140°F

Preestablecido	Tiempo	Temperatura (°C)
1. Filetes / Chuletas	25 min	185°C / 365°F
2. Patatas fritas	15 min	200°C / 400°F
4. Pollo	40 min	185°C / 365°F
7. Horneado	30 min	175°C / 350°F
11. Deshidratador*	4 Horas (*2 - 24 Horas)	30°C / 90°F
15. Pescado	15 min	200°C / 400°F

TABLA DE COCCIÓN CON BOTÓN PREAJUSTADO

El tiempo de cocción del pollo asado entero varía según el peso. Use un termómetro para carne para verificar la temperatura interna según la tabla.

DESHIDRATAR ALIMENTOS

1. Lave y seque los alimentos que desea deshidratar.

2. Haga rebanadas de aproximadamente 1/16 de pulgada con un cuchillo afilado.

3. Congele brevemente los alimentos blandos para que se endurezcan, lo que facilita el corte.

4. Coloque las rodajas de fruta en una solución de jugo de limón de 1/2 taza de agua con 1/2 taza de jugo de limón durante 10 minutos.

a. Cuando remoje rodajas de plátano, remoje solo durante 5 minutos.

b. No remoje las verduras.

5. Colóquelo en el soporte.

6. Coloque las rebanadas juntas (pero sin tocarlas) en una capa.

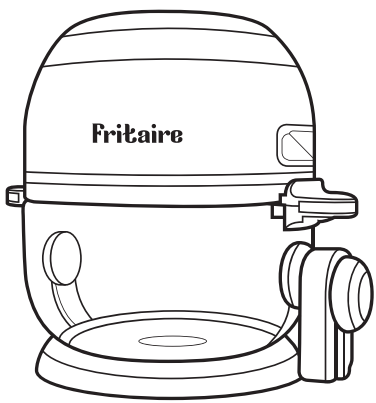
7. No apile uno encima del otro.

8. Cierre la tapa.

9. Ajuste la perilla de temperatura para deshidratar.

10. Se recomienda revisar la comida (aproximadamente) cada 15 minutos.

11. Para controlar los alimentos deshidratados, rompa un trozo de fruta/verdura seca por la mitad. Si no hay humedad interna (perlas) ni pegajosidad externa, está deshidratada.



GUÍA DE COCINA Y TABLA DE REFERENCIA

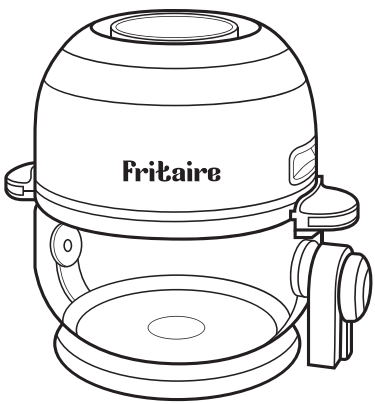
ADAPTACIÓN DE RECETAS

Recomendamos probar su receta favorita destinada a horno convencional o freidora de aire:

- Mantenga la temperatura de cocción igual con un tiempo de cocción reducido.
- Utilice un termómetro para carne para asegurarse de que la comida esté cocida.
- Consulte la guía de temperatura interna de los alimentos a continuación.

CONSEJO PROFESIONAL

- Ave cocida: Los jugos salen claros.
- Pescado cocido: se ve opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.
- Mariscos, camarones, cangrejos o langostas cocidos: Aparecen de color rosa rojizo por fuera y opacos por dentro.
- Las marcas del termómetro para carne también son un buen indicador..



ALIMENTO	Cantidad (Mín - Máx)	Aprox Tiempo de cocción	Temperatura	Comentarios
Patatas fritas finas congeladas	250 - 500 g	15 - 20 min	200°C / 400°F	Usar vaso
Patatas Fritas Caseras	250 - 500 g	10 -16 min	200°C / 400°F	Agregue ½ cucharada de AOVE - Usar vaso
Gajos De Patata Caseros	250 - 500 g	18 - 22 min	180°C / 355°F	Agregue ½ cucharada de AOVE - Usar vaso
Cubos De Patata Caseros	250 - 500 g	12 -18 min	180°C / 355°F	Agregue ½ cucharada de AOVE - Usar vaso
Patatas fritas	250g	15 -18 min	180°C / 355°F	Usar vaso
Patatas gratinadas	500 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Usar soporte
Filete	0,1 - 0,5 kg	8 -12 min	180°C / 355°F	Usar soporte
Chuletas De Cerdo	0,1 - 0,5 kg	10 -14 min	180°C / 355°F	Usar soporte
Hamburguesa	0,1 - 0,5 kg	7 -14 min	180°C / 355°F	Usar soporte
Rollo de salchicha	0,1 - 0,5 kg	13 -15 min	200°C / 400°F	Usar soporte
Muslos de pollo	0,1 - 0,5 kg	18 -22 min	180°C / 355°F	Usar soporte
Pechuga de pollo	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	180°C / 355°F	Usar soporte
Rollitos de primavera	0,1 - 0,3 kg	15 -20 min	200°C / 400°F	Usar vaso
Nuggets De Pollo Congelados	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	200°C / 400°F	Usar vaso
Palitos de Pescado Congelados	0,1 - 0,5 kg	6 -10 min	200°C / 400°F	Usar soporte
Palos de mozzarella	0,1 - 0,5 kg	8 -10 min	180°C / 355°F	Usar soporte
Verduras Rellenas	0,1 - 0,5 kg	10 min	160°C / 320°F	Usar soporte
Tarta	200 g	20 -25 min	160°C / 320°F	Usar Molde para hornear
Quiche	300 g	20 -22 min	180°C / 355°F	Usar Molde para hornear Plato para horno
Muffins	200 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Usar Molde para hornear
Aperitivos dulces	200 g	20 min	160°C / 320°F	Usar Molde para hornear Plato para horno
Aros de Cebolla Congelados	0,45 kg	15 min	200°C / 400°F	Usar vaso

LIMPIEZA Y CUIDADO

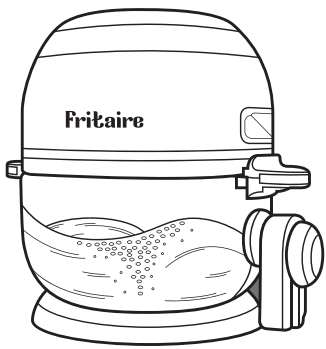
1. Siempre asegúrese de apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.

2. Siempre espere hasta que Fritaire se enfríe por completo.

3. Lave bien el recipiente de vidrio y los accesorios con agua jabonosa caliente y deje que se seque por completo.

A. Cuando lave los accesorios, no los sumerja en agua durante largos períodos de tiempo.

B. Una vez lavados, no seque al aire los accesorios. Seque bien los accesorios con un paño o con papel. Esto preserva la superficie y prolonga la vida útil de los accesorios.



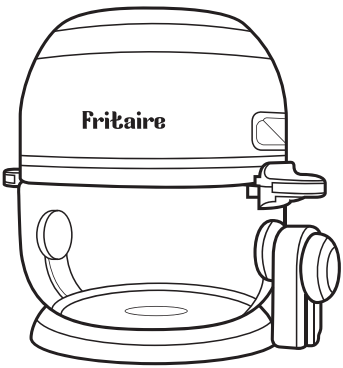
RECIPIENTE DE VIDRIO AUTOLAVABLE

Si las partículas de comida se adhieren al fondo y/o a los lados del recipiente de vidrio, Fritaire le permite realizar una autolimpieza.

1. Vierta aproximadamente de 1 a 2 pulgadas de agua en el recipiente de vidrio.
2. Agregue una pequeña cantidad de líquido lavavajillas suave.
3. Coloque la tapa y enchufe en el tomacorriente.
4. Ajuste el control de temperatura a 400 °F/200 °C y el temporizador a 10 minutos.
5. Una vez que se apague el temporizador, abra la tapa con cuidado y espere a que el recipiente de vidrio se enfríe antes de vaciar el líquido del interior.
6. Enjuague el recipiente de vidrio con agua limpia y tibia para eliminar los residuos de jabón.

ADVERTENCIA: No sumerja la tapa superior con los controles, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No utilice limpiadores abrasivos. No coloque el recipiente de vidrio en el lavavajillas. Una vez desenchufado de la toma de corriente, la superficie del recipiente de cristal se puede limpiar cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Todas las piezas deben estar secas antes del próximo uso. Cuando almacene su Fritaire siempre asegúrese de que TODAS las partes estén SECAS, para evitar que se acumule humedad en la tapa.

INLEIDING



Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij de Fritaire-familie!

Uw aankoop heeft u bevrijd van het dilemma van dure, unieke en gemakkelijk te gebruiken 'multifunctionele ovens'. Dankzij de functionaliteit van Fritaire kunt u zich concentreren op het luchtstroom genieten van het proces!
Dankzij de transparante glazen schaal kunt u de het apparaat niet rond de randen zien wervelen - u hoeft meer open en dicht te doen om te controleren en warmte te verliezen. Bovendien wordt het gevreesde schoonmaken zo eenvoudig als het vullen van de kom met zeepwater en het aanzetten van uw Fritaire - de hete luchtcirculatie spoelt hem af en uw Fritaire is klaar voor een nieuwe taak!

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



LET OP
HETE OPPERVLAKKEN

Lees voordat u uw Fritaire Air Fryer in gebruik neemt deze informatie zorgvuldig door om het risico van persoonlijk letsel en schade aan uw product te beperken.

WAARSCHUWING

- Fritaire is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik, het wordt niet aanbevolen voor omgevingen zoals commerciële keukens, klantintensieve bedrijven zoals motels en bed and breakfasts of soortgelijke entiteiten.

- Neem in geval van onderzoek of reparatie, en om de garantie te behouden, altijd contact op met uw Fritaire servicecentrum.

- Dompel de bovenste dekselbrander met bedieningselementen en netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.

- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om de glazen kom en bijgeleverde accessoires te wassen.

- Plaats het deksel van de bovenste brander niet in de vaatwasser.

- Als het netsnoer of het apparaat beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van de Fritaire en vraag advies aan de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.

- De garantie vervalt als u de Fritaire zelf probeert te repareren, of als u de Fritaire gebruikt in strijd met de aanbevolen/professionele/semi-professionele instellingen.

- Controleer altijd of de op de Fritaire aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u hem aansluit.

- Vermijd het gebruik van Fritaire voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.

- Tijdens het gebruik geeft de Fritaire stoom af via de ontluchtingsopening. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de ventilatieopeningen.

- Wees voorzichtig om hete stoom en lucht te vermijden wanneer u het deksel van de bovenste brander van het apparaat verwijdert.

- Vermijd rechtstreeks in de lamp te staren.

- Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren of verwijderen van hete oliën of andere hete vloeistoffen.

- Fritaire is niet bedoeld voor frituren, voorkom dat u grote hoeveelheden frituurolie in de glazen schaal giet.

- Plaats geen te grote etenswaren in de Fritaire en zorg ervoor dat het deksel van de bovenste brander volledig gesloten is voordat u de Fritaire aanzet.

- Plaats geen papier, karton, plastic of andere brandbare materialen in het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees voordat u uw Fritaire Air Fryer in gebruik neemt deze informatie zorgvuldig door om het risico van persoonlijk letsel en schade aan uw product te beperken.

ATTENTION

- Pak uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u uw Fritaire voor het eerst gebruikt.
- Was de glazen schaal en accessoires grondig in een heet sopje en laat ze volledig drogen.
- Gebruik Fritaire altijd op een droge, vlakke en stabiele horizontale ondergrond.
- Zorg ervoor dat de Fritaire altijd is losgekoppeld voordat u hem opstelt, na gebruik en tijdens het schoonmaken.
- Fritaire wordt heet tijdens de werking, laat de Fritaire ongeveer 30 minuten afkoelen alvorens hem te hanteren en te reinigen.
- Houd Fritaire buiten bereik van kinderen.
- Zorg voor een goede montage van het snoer en vermijd dat het snoer over de rand van een tafel of Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen om ernstige brandwonden te voorkomen doordat de Fritaire van het aanrecht wordt getrokken.
- Zorg voor streng toezicht wanneer de Fritaire in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

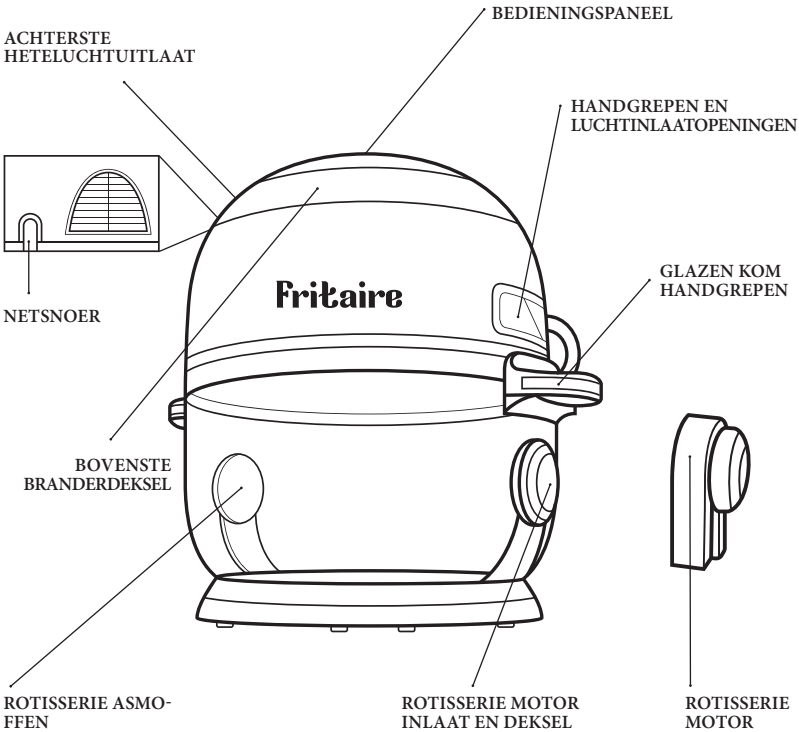
Fritaire is niet bestemd voor gebruik door personen, inclusief kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van Fritaire van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Zorg voor het hanteren van de rotisserie en de friettrommel met de meegeleverde grijper. Om de batterijen van de motor te vervangen:

- Open de motordoos
- Plaats 4 AAA batterijen in het daarvoor bestemde batterijvak.
- Sluit het deksel van de motordoos
- Zet hem aan om te controleren of hij werkt

- Open de motorbox.
- Sluit het deksel van de motorbox.
- Zet het aan om te controleren of het werkt.
- Verschillende soorten batterijen of nieuwe en gebruikte batterijen mogen niet worden gemengd.
- Batterijen moeten met de juiste polariteit worden geplaatst.
- Uitgeputte batterijen moeten uit het apparaat worden verwijderd en veilig worden afgevoerd.
- Als het apparaat gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, moeten de batterijen worden verwijderd.
- De voedingsterminals mogen niet kortgesloten worden.

PRODUCTOVERZICHT



WAT ZIT ER IN DE DOOS?

- 1 Fritaire Air-Fryer
- Accessoires - Tuimelaar, Rotisserie, Grijper, Rotisserie Motor
- Gebruikershandleiding

FRITAIRE'S ONDERDELEN

1. Bovenste branderdeksel.
a. Bedieningspaneel.
b. Deksel van de bovenste brander.
c. Handgrepen en luchtinlaatopeningen.
d. Achterste heteluchtuitlaatopening.

2. Glazen kom.
a. glazen kom handvatten.
b. Rotisserie assen.
c. Rotisserie motor inlaat en deksel.

3. Rotisserie Motor.

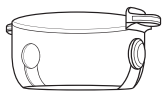
4. Air Stand - gebruikt voor dehydratatie maar ook om knapperige snacks te bakken of bakkerijproducten opnieuw op te warmen.

5. French Tumbler - aanbevolen voor het bakken van friet, het roosteren van noten en andere snacks.

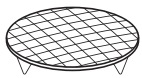
6. Rotisserie - aanbevolen voor kebabrecepten, vlees, vis of groenten.

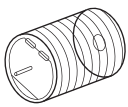
7. Rotisserie en Tumbler Grabber - te gebruiken om gekookt voedsel te verwijderen met behulp van de rotisserie of tumbler.
a. Plaats onder de rotisserieas of tuimelaar en til op, eerst de linkerkant, en haal dan voorzichtig het voedsel eruit.

1.

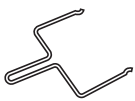

2.


3.


4.


5.


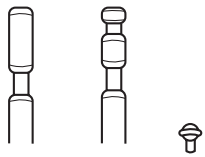
6.


7.


HOOGTEPUNTEN
- Grote glazen kom met een capaciteit van 4,8 L - Intuïtief digitaal touch bedieningspaneel
- 6 handige vooraf ingestelde kookfuncties
- Kristalheldere glazen kom
- 60-minuten timer
- Max. temperatuur 400° F / 200° C - 360° Air Flow Technology
- Accessoires
- Bescherming tegen oververhitting
- Automatische uitschakeling

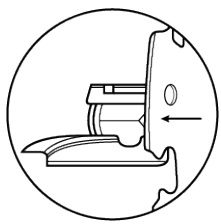
ROTISSERIE AS MONTAGE

OM BRAADSTUKKEN EN HELE KIPPEN TE BEREIDEN:



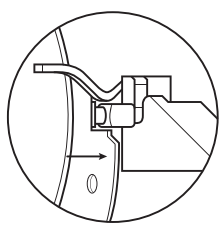
A. Duw de schacht in de lengte door het vlees en het midden.
B. Schuif de vorken op de assen vanaf elk uiteinde in het vlees. en zet ze vast met de schroeven.
C. Volg de inkepingen op de schacht voor de stelschroeven.
D. Stel de schroeven dichter bij het midden af, indien nodig.

HET PLAATSEN VAN HET DRAAISPIT OF DE TUIMELAAR IN HET APPARAAT



1. Steek de linkerkant van het gemonteerde Spit of Tumbler eerst in de Rotisserie Shaft Socket.
2. Zorg ervoor dat de Rotisserie-as op zijn plaats zit om de rotatie in te schakelen.
3. Plaats de rechterkant in de hanger.

HET VERWIJDEREN VAN ROTISSERIE SPIT VAN HET APPARAAT



1. Schakel de apparatuur uit door op de aan/uit-knop te drukken.
2. Steek de Rotisserie grijper onder de Rotisserie of Tuimelaaras .
3. Til de rechterkant van de Rotisserie grijper onder een lichte hoek om de beugel vrij te maken
4. Schuif dan naar rechts tot de linkerkant van de schacht uit de houder van de rotisserieas schuift.
5. Verwijder voorzichtig de tuimelaar of het rotisserie voedsel uit de oven.

VOEDSEL IN DE FRITUUR PLAATSEN

1. Verwijder het deksel van de bovenste brander en plaats de kookluchtstandaard, tumbler of rotisserie in de glazen schaal.

2. Zet de kookluchtstand, de tumbler of de rotisserie in de daarvoor bestemde stand.

3. Nadat u de tumbler of rotisserie hebt geplaatst, bevestigt u de motor aan de buitenkant van de kom in zijn vooraf bepaalde positie.

4. Plaats het te koken voedsel direct op de luchtkorf, tumbler of rotisserie.

a. Verdeel gelijkmatig en laat wat ruimte tussen de levensmiddelen. Dit zorgt voor een gelijkmatige hete luchtcirculatie en een snellere kooktijd.

5. Zorg ervoor dat er geen voedsel op de glazen kom zelf wordt gestrooid.

6. Afhankelijk van het soort voedsel, gebruik het accessoire dat het beste werkt voor uw behoefte:

Air stand: Kippenvleugels, poten, borsten, of vlees, vis, snacks, broodjes, pizza.

a. Tumbler: Patat, nuggets of ander voedsel dat 360° hitte en luchtstroom nodig heeft.

b. Rotisserie: Kip, vis, vlees, spiezen.

c.

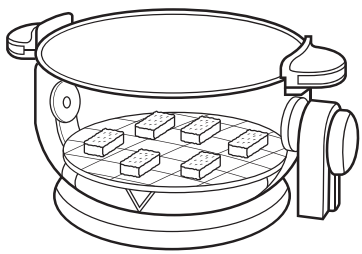
ONTDOOIEN

Alhoewel de Fritaire bevroren voedsel kan bereiden, raden wij u aan om ontdooide producten te gebruiken voor het optimale resultaat.

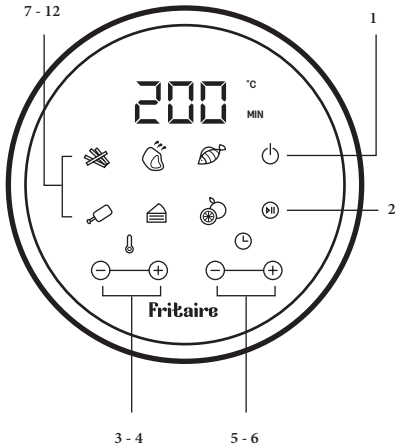
1. Sluit het deksel van de bovenste brander.

2. Steek de stekker in het stopcontact van 220-240V (110-120V voor de Verenigde Staten en Canada)

3. Hoewel er geen olie nodig is om voedsel te frituren met de Fritaire, wordt aangeraden een beetje bakolie te vernevelen voor een krokanter resultaat.suggested for a crispier result.



GEBRUIK VAN FRITAIRE



Zodra u het voedsel in de glazen schaal plaatst, of op de accessoires:

1. Plaats het deksel van de bovenste brander op de glazen kom en druk op de aan/uit-knop (1). De functietoetsen en de binnenkant van de glazen kom lichten op.

2. Kies tussen Celsius (5) of Fahrenheit (6). Druk op de toetsen 5 en 6 om te wisselen.

3. Selecteer een van de kookvoorkeuzetoetsen (7-12) of kies handmatig de temperatuur (3+4) en tijd (5+6).

a. U kunt deze voorinstellingen overschrijven met de tijd- en temperatuurknoppen.

4. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton de démarrage (2). Un signal sonore confirme votre choix.

5. Zorg ervoor dat er geen voedsel op de glazen kom zelf wordt gestrooid.

6. Als u de tumbler of rotisserie gebruikt, schakel dan de aangesloten motor in door de startknop in te schakelen..

7. Om het apparaat uit te schakelen, drukt u nogmaals op de starttoets
opnieuw of wacht tot de vooraf ingestelde functie
of timer
afloopt.

Nadat uw voedsel volledig gaar is, opent u het deksel, plaatst u het
op een hittebestendig oppervlak en verwijdert u het voedsel.

WAARSCHUWING: Het deksel van de bovenste brander en de glazen kom zullen heet zijn. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het voedsel. Plaats het deksel van de bovenste brander op een stabiel, hittebestendig oppervlak en zorg ervoor dat het zich niet in de buurt van de rand van de tafel of het aanrecht bevindt.

BELANGRIJK: Gebruik de Rotisserie pick om de tumbler of rotisserie te verwijderen.

OPMERKING VOORVERWARMEN: Stel de accessoires waarop het voorverwarmde voedsel in de Fritaire wordt geplaatst vóór het voorverwarmen in. Als voorverwarming nodig is, stel dan de gewenste temperatuur in met de temperatuurknop. Stel de tijdregelaars in op 10 minuten.

KOKEN MET FRITAIRE

DE TEMPERATUUR INSTELLEN

• Het temperatuurbereik is van 70° C tot 200° C. Het temperatuurinterval is 5° C. De temperatuur kan worden ingesteld met een enkele intervalverhoging/-verlaging of door lang te drukken voor een continue verandering.
• Uitdroging is van 45° C tot 85° C.
• De kooktijd hangt af van de grootte, het gewicht en de dikte van het te koken voedsel. Voor de meeste vleessoorten
aanbevolen kooktijden hebben, moeten die tijden als richtlijn worden gebruikt, omdat de Fritaire sneller kookt dan conventionele ovens, zodat u mogelijk minder tijd nodig hebt om het voedsel gaar te maken.

DE TIMER INSTELLEN

U kunt de kooktijden aanpassen door op de timertoetsen (5+6) l +/- te drukken. U kunt het instellen met een interval van 1 minuut verhogen/verlagen of door lang te drukken voor continue verandering.

VOEDSEL VOORVERWARMEN

Met Fritaire kunnen snacks worden bereid die normaal gesproken in de oven worden bereid. In het geval van deeg vereist prefab deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden een kortere kooktijd dan zelfgemaakt deeg.

• Plaats er een bakblik of ovenschaal in wanneer u een taart of quiche bakt.
• Een blik of schaal wordt ook aangeraden bij het koken van breekbaar of gevuld voedsel.
• U kunt dit product gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Stel gewoon de temperatuur in op 150° C gedurende maximaal 10 minuten.

JE ETEN CONTROLEREN

Als je op enig moment het eten moet controleren:

• Til het deksel van de bovenste brander omhoog om de huidige kookfunctie te pauzeren.
• Plaats het deksel van de bovenste brander op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
• Omdat het apparaat tijdens het gebruik zeer heet wordt, raden wij ovenwanten aan bij het verwijderen van het bovendeksel of bij het verplaatsen van de glazen schaal op het aanrecht.
• Als u de tumbler of rotisserie moet verwijderen, gebruik dan de rotisserie picker en wacht tot de accessoires zijn afgekoeld voordat u probeert het voedsel uit de tumbler of rotisserie te verwijderen.
Controleer of het voedsel gaar is.
• Gebruik een thermometer of prik met een vork in het voedsel om te controleren of vlees en gevogelte niet gaar zijn. Controleer bij het koken van groenten op de gewenste malsheid.
• In het apparaat kan zich vocht ophopen wanneer het gekookte voedsel niet snel na het aflopen van de timer wordt verwijderd. Het ontstaan van stoom en vocht kan worden voorkomen door het voedsel te verwijderen zodra het gaar is..
• Als u gecontroleerd hebt of het voedsel nog gaar moet worden, plaatst u het deksel van de bovenste brander terug en drukt u op start om door te gaan.
• Wanneer de timer op OFF staat, schakelt Fritaire automatisch uit.
• Nadat uw voedsel volledig gaar is, opent u het deksel,

legt u het op een hittebestendig oppervlak en verwijdert u het voedsel.
- Controleer of het voedsel volledig gaar is.

PRO TIP: Kleinere gerechten vereisen meestal een iets kortere kooktijd dan grotere. Het omdraaien van kleiner voedsel halverwege het kookproces zorgt voor gelijkmatig gebakken voedsel.

INTERNE TEMPERATUURGIDS

Fritaire is ontworpen om een breed scala van je favoriete gerechten te bereiden.
De grafieken en tabellen in deze gebruikershandleiding helpen u geweldige resultaten te behalen. Raadpleeg deze informatie voor de juiste instellingen voor tijd/temperatuur en de juiste hoeveelheden voedsel.

PRO TIP: Stel de timer in op de helft van de tijd die het recept nodig heeft. De timerbel waarschuwt je wanneer het tijd is om je eten om te draaien. Als je de timerbel hoort, is de vooraf ingestelde bereidingstijd verstreken. De tabellen helpen u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de geselecteerde ingrediënten. Voeg 3 minuten toe aan de kooktijd als je begint met een koude Fritaire.

NOTE: Deze instellingen zijn indicaties. Aangezien ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, garanderen onze aanbevelingen niet de beste instellingen voor uw ingrediënten.

LIJST MET INTERNE TEMPERATUUR OM BACTERIËN TE DODEN (USDA VOEDSELVEILIGHEIDSNORMEN)

Voedsel	Ca. Kooktijd	Interne temperatuur
Lamsvlees / Rundvlees	Gemalen vlees	70°C / 160°F
	Steaks, Gebraad (medium)	70°C / 160°F
	Steaks, gebraden vlees (zeldzaam)	63°C / 145°F
Kip & Kalkoen	Borsten, Gemalen, Gevuld	75°C / 170°F
	Geheel, Benen, Dijen, Vleugels	75°C / 170°F
Vis & Schaaldieren	Elk type	75°C / 170°F
Varkensvlees	Karbonades, Gemalen, Ribben, Gebraad	70°C / 160°F
	Volledig Gekookte Ham	70°C / 140°F

Vooraf ingesteld	Tijd	Temperatuur (°C)
1. Steaks / Karbonades	25 min	185°C / 365°F
2. Friet	15 min	200°C / 400°F
4. Kip	40 min	185°C / 365°F
7. Bakken	30 min	175°C / 350°F
11. Droger	4 uur (*2 - 24 uur)	30°C / 90°F
15. Vis	15 min	200°C / 400°F

PRE-SET BUTTON COOKING CHART

De kooktijd voor hele geroosterde kip varieert met het gewicht. Gebruik een vleesthermometer om de interne temperatuur te controleren volgens de tabel.

DEHYDRATEREN VAN VOEDSEL, GROENTEN EN KRUIDEN

1. Was en droog de beoogde etenswaren die uitgedroogd moeten worden.

2. Maak plakjes van ongeveer 3 cm met een scherp mes.

3. Vries zacht voedsel kort in om hard te worden, dit maakt het snijden gemakkelijker.

4. Plaats fruitschijfjes in een citroensapoplossing van 1/2 kopje water met 1/2 kopje citroensap gedurende 10 minuten..

a. Bij het weken van bananenschijfjes, slechts 5 minuten laten weken.
b. Laat groenten niet weken..

5. Plaats op de luchtstandaard.

6. Plaats de plakjes dicht bij elkaar (maar elkaar niet raken) in één laag.

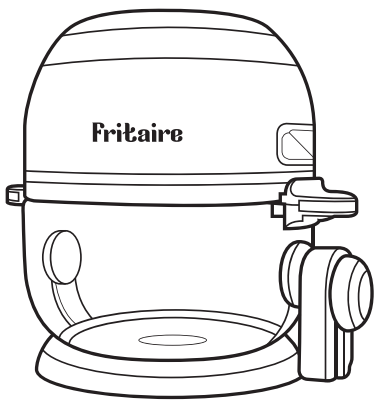
7. stapel niet op elkaar..

8. Sluit het deksel.

9. Stel de temperatuurknop in op uitdrogen.

10. Het wordt aanbevolen om het voedsel (ongeveer) elke 15 minuten te controleren.

11. Om uitgedroogd voedsel te controleren, scheurt u een stuk gedroogd fruit/groente doormidden. Als er geen intern vocht (kralen) en geen externe plakkerigheid is, is het uitgedroogd.



KOOKGIDS EN REFERENTIETABEL

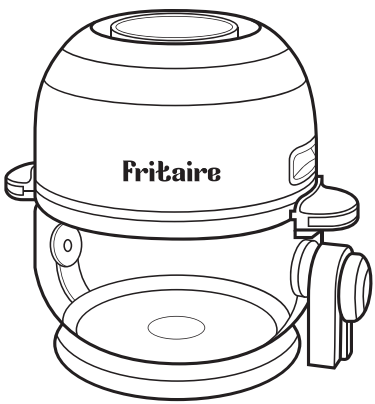
RECEPTEN AANPASSEN

We raden aan om uw favoriete recept voor conventionele oven of airfryer te proberen:

- Houd de kooktemperatuur gelijk met een kortere kooktijd.
- Gebruik een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat het voedsel gaar is.
- Raadpleeg de onderstaande gids voor interne voedseltemperatuur.

PRO TIP

- Gekookt gevogelte: De sappen lopen helder.
- Gekookte vis: Ziet er ondoorzichtig uit en valt gemakkelijk uit elkaar met een vork.
- Gekookte schelpdieren, garnalen, krab of kreeft: lijkt roodachtig roze van buiten en ondoorzichtig van binnen.
- De markeringen van de vleesthermometer zijn ook een goede indicator.



VOEDSEL	Bedrag (Min - Max)	ca. Kooktijd	Temperatuur	Opmerkingen
Dunne diepvriesfriet	250 - 500 g	15 - 20 min	200°C / 400°F	Gebruik Tumbler
Huisgemaakte Frietjes	250 - 500 g	10 -16 min	200°C / 400°F	Voeg ½ eetl. Oli Gebruik een beker
Huisgemaakte Aardappelpartjes	250 - 500 g	18 - 22 min	180°C / 355°F	Voeg ½ eetl. Oli Gebruik een beker
Huisgemaakte Aardappelblokjes	250 - 500 g	12 -18 min	180°C / 355°F	Voeg ½ eetl. Oli Gebruik een beker
Geraspte gebakken aardappels	250g	15 -18 min	180°C / 355°F	Gebruik Tumbler
Aardappelgratin	500 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Gebruik Air Stand
Biefstuk	0,1 - 0,5 kg	8 -12 min	180°C / 355°F	Gebruik Air Stand
Varkenskarbonades	0,1 - 0,5 kg	10 -14 min	180°C / 355°F	Gebruik Air Stand
Hamburger	0,1 - 0,5 kg	7 -14 min	180°C / 355°F	Gebruik Air Stand
Worstenbroodje	0,1 - 0,5 kg	13 -15 min	200°C / 400°F	Gebruik Air Stand
Kippenboutjes	0,1 - 0,5 kg	18 -22 min	180°C / 355°F	Gebruik Air Stand
Kipfilet	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	180°C / 355°F	Gebruik Air Stand
Loempia's	0,1 - 0,3 kg	15 -20 min	200°C / 400°F	Gebruik Tumbler
Bevroren Kipnuggets	0,1 - 0,5 kg	10 -15 min	200°C / 400°F	Gebruik Tumbler
Bevroren Vissticks	0,1 - 0,5 kg	6 -10 min	200°C / 400°F	Gebruik Air Stand
Mozzarella stokjes	0,1 - 0,5 kg	8 -10 min	180°C / 355°F	Gebruik Air Stand
Gevulde Groenten	0,1 - 0,5 kg	10 min	160°C / 320°F	Gebruik Air Stand
Taart	200 g	20 -25 min	160°C / 320°F	Gebruik bakblik
Quiche	300 g	20 -22 min	180°C / 355°F	Gebruik bakblik Ovenschotel
Muffins	200 g	15 -18 min	200°C / 400°F	Ovenschotel
Zoete Snacks	200 g	20 min	160°C / 320°F	Gebruik Baldng Tin Ovenschotel
Bevroren Uienringen	0,45 kg	15 min	200°C / 400°F	Gebruik Tumbler

REINIGING EN ONDERHOUD

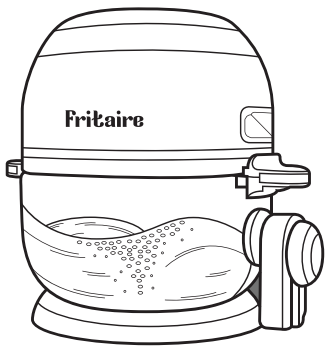
1. Zorg er altijd voor dat u het apparaat uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt voordat u het schoonmaakt.

2. Wacht altijd tot de Friitaire volledig is afgekoeld.

3. Was de glazen kom en accessoires grondig in warm zeepsop en laat ze volledig drogen.

A. Laat bij het wassen van accessoires deze niet langdurig in water weken.

B. Eenmaal gewassen accessoires niet aan de lucht laten drogen. Droog accessoires grondig af met een doek of keukenpapier. Dit behoudt het oppervlak en verlengt de levensduur van de accessoires.



GLAZEN KOM ZELFREINIGEND

Als de etensresten aan de bodem en/of de zijkanten van de glazen schaal blijven plakken, laat Friitaire je een zelfreiniging uitvoeren.

1. Giet ongeveer 5 cm water in de glazen kom.
2. Voeg een kleine hoeveelheid mild afwasmiddel toe.
3. Plaats het deksel erop en steek de stekker in het stopcontact.
4. Stel de temperatuurregeling in op 200 °C en de timer op 10 minuten.
5. Zodra de timer afgaat, opent u voorzichtig het deksel en wacht u tot de glazen kom is afgekoeld voordat u de vloeistof erin leegt.
6. Spoel de glazen kom in schoon, warm water om de zeepresten te verwijderen.

WAARSCHUWING: Dompel het deksel van de bovenste brander met bedieningselementen, snoer of stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Plaats het glazen deksel niet in de vaatwasser. Nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald, kan het oppervlak van het glazen deksel voorzichtig worden schoongeveegd met een vochtige doek of spons. Alle onderdelen moeten droog zijn voor het volgende gebruik. Zorg er bij het opbergen van uw Frituur altijd voor dat ALLE onderdelen DROOG zijn, om te voorkomen dat er zich vocht in het deksel ophoopt.

Fritaire

IT'S FRYDAY EVERYDAY

USER GUIDE