



AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL



AF-11A

**READ THIS MANUAL THOROUGHLY
BEFORE USING AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE**

HOUSEHOLD USE ONLY



Shenzhen TidylifeTrading Co., Ltd.
Xingduhaoting, Buji Street, Longgang District, Shenzhen
Facebook Page: www.facebook.com/Tidylifeservice
Website: www.tidylife.cc

MADE IN CHINA



DATI TECNICI

Descrizione: Friggitrice ad Aria da 4,3 L
Modello: AF-11A
Tensione Nominale: 220 – 240 V 50 Hz
Consumo di Energia: 1500 W

Qualora tu incontri problemi o richiedi di una parte di ricambio, contatta il Tidylife team di assistenza clienti.
La tua garanzia decade se decidi di utilizzare pezzi di ricambio non Tidylife.

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere mai la custodia che contiene componenti elettrici e gli elementi riscaldanti in acqua o nel risciacquo sotto il rubinetto.
- Evitare che qualsiasi liquido entri nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Conservare tutti gli ingredienti nel cestino o evitare qualsiasi contatto da elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio sta funzionando.
- Riempire la padella con olio può causare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertimento

- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio si adatta alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se c'è qualche danno sulla spina, sul cavo di alimentazione o sulle altre parti.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.

- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altri apparecchi. Lasciare almeno uno spazio libero di 10 cm sul retro e sui lati e uno spazio libero di 10 cm sopra l'apparecchio.
 - Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
 - Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
 - Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
 - Durante la frittura di aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le tue mani e il tuo viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione anche al vapore caldo e all'aria calda quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
 - Qualsiasi superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
 - Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede un fumo scuro che esce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
- Attenzione
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
 - Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Potrebbe non essere adatto per essere utilizzato in modo sicuro in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Né è destinato ad essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
 - Se l'apparecchio è utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o non è utilizzato secondo le istruzioni nel manuale utente, la garanzia diventa non valida e noi potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per danni causati.
 - Scollegare sempre l'apparecchio mentre non lo si usa.
 - L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per la maniglia o la pulizia in modo sicuro.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questa Friggitrice ad Aria dai prodotti. Si prega di leggere attentamente questo Manuale PRIMA di utilizzare la Friggitrice ad Aria per la tua sicurezza. È stato progettato per offrire molti anni di utilizzo senza problemi. Ci sono molti vantaggi nell'utilizzo di una friggitrice ad aria:

- Semplice da utilizzare i controlli per la cottura veloce dei pasti sani.
- Generosa capacità di frittura di 4,3 litri per cucinare per un esercito.
- Rapido sistema di circolazione dell'aria per cuocere il cibo velocemente e risparmiare energia.
- Alternativa sana per la cottura di cibi fritti senza olio.
- Il cibo fritto all'aria conserva il suo valore nutrizionale, ma ha ancora il sapore del delizioso cibo fritto.

DESCRIZIONE GENERALE (FIG.1)



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio
3. Pulire accuratamente il cestino e la padella con acqua calda, alcuni liquidi detersivi per i piatti e una spugna non abrasiva.

Nota: Puoi anche pulire queste parti in lavastoviglie.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona su aria calda. Non riempire la padella con olio o grasso per friggere.

PREPARAZIONE PER L'USO

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.

Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al cuore.

- 2 Posizionare il cestino nella padella.

- 3 Tirare il cavo dallo scomparto per la conservazione che si trova sul fondo dell'apparecchio.

Non riempire la padella con olio o altri liquidi.

Non mettere nulla sulla parte superiore dell'apparecchio, il flusso d'aria sarà interrotto e influirà sul risultato della frittura d'aria calda.

USO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio senza olio può preparare una vasta gamma di ingredienti. Il libretto di ricette incluso ti aiuta a conoscere l'apparecchio.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Tirare la padella dalla Friggitrice ad aria calda attentamente.
3. Far scorrere la padella indietro nella Friggitrice ad aria calda.

Notare per allineare attentamente con le guide nel corpo della friggitrice.

Non usare mai la padella senza il cestino in essa.

Attenzione: Non toccare la padella durante l'uso e qualche tempo dopo l'uso, perché diventa molto calda. Tenere la padella solo per la maniglia.

4. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente

Uso dei programmi automatici

17. Premere il pulsante (⏻) per 2 secondi per accendere la friggitrice. Per spegnere, premerlo di nuovo per 2 secondi.

18. Procedere come descritto e toccare il pulsante (☰).




- Il primo programma automatico mostra sul display.

19. Continuare a toccare il pulsante di menu (☰) fino a quando il programma desiderato viene mostrato. Temperatura e tempo si alternano nel display.

20. Toccare il pulsante (⏻).








--- Il cibo è ora cotto. Il display cambia tra temperatura e tempo di funzionamento rimanente. I segnali acustici indicano che il tempo di elaborazione preimpostato è trascorso.

Suggerimento!

Per regolare individualmente le impostazioni di temperatura e tempo, premere il pulsante  una o due volte, quindi utilizzare i pulsanti / per impostare il tempo o la temperatura rispettivamente.

- Utilizzare la maniglia per rimuovere il supporto del cestino dalla friggitrice.
- Trasferire il cibo cotto in un contenitore resistente al calore.
- Lasciare che il supporto del cestino e il cestino abbiano tempo sufficiente per raffreddarsi.
- Rimuovere la spina dalla presa a muro.

Uso della selezione di temperatura/tempo manuale

- Premere il pulsante  per 2 secondi per accendere la friggitrice. Per spegnere, premerlo di nuovo per 2 secondi
 - Procedere come descritto sotto la preparazione dell'unità e toccare il pulsante , quindi utilizzare i pulsanti / per impostare i minuti.
 - Toccare il pulsante e utilizzare i pulsanti / per selezionare la temperatura.
 - Toccare il pulsante . Il display si alterna tra la temperatura e il tempo di funzionamento rimanente.
- Il cibo viene ora cotto, i segnali acustici indicano che è trascorso il tempo di elaborazione preimpostato.

- Utilizzare la maniglia per rimuovere il supporto del cestino dalla friggitrice ad aria.
- Trasferire il cibo cotto in un contenitore resistente al calore.
- Lasciare che il supporto del cestino e il cestino siano sufficienti per raffreddarsi.
- Rimuovere la spina dalla presa a muro.
- Controllare se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, far scorrere semplicemente la padella indietro nell'apparecchio e impostare il timer a qualche minuto in più.

- Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio patate fritte), tirare la padella fuori dalla Friggitrice ad aria calda e posizionarla sul quadro di prova, quindi premere il pulsante di rilascio del cestino e sollevare il cestino fuori dalla padella.

Non capovolgere il cestino con la padella ancora attaccata ad esso, perché l'olio eccessivo che è stato raccolto sul fondo della padella colerà sugli ingredienti.

La padella e gli ingredienti sono caldi durante la frittura. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore potrebbe sfuggire dalla padella.

- Svuotare il cestino in una ciotola o su un piatto.

Suggerimento: Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti fuori dal cestino con un paio di pinze.

- Quando un lotto di ingredienti è pronto, la Friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

IMPOSTAZIONI

Questa tabella di seguito ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: Tenere conto che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti. Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio immediatamente, tirare brevemente la padella fuori dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba il processo appena.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere i tuoi ingredienti nella Friggitrice ad aria calda in pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella Friggitrice ad aria calda.
- Gli spuntini che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella Friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per la preparazione di patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usare l'impasto pre-fatto per preparare spuntini ripieni velocemente e facilmente. L'impasto pre-fatto richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Posizionare una teglia o un piatto da forno nel cestino della Friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ingredienti ripieni
- Puoi anche utilizzare la Friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

	Quantità Min-Max (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
Potato & Patatine fritte					
Patatine fritte congelate sottili	300-400	18-20	200	Scuotere	
Patatine fritte congelate spessi	300-400	20-25	200	Scuotere	
Patate gratinate	500	20-25	200		
Patate gratinate					
Bistecca	100-500	10-15	180		
Braciole di maiale	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Involto di salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce	100-500	25-30	180		
Petto di pollo	100-500	15-20	180		

Snack					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Scuotere	Usare pronto per il forno
Crocchette di pollo congelate	100-500	6-10	200	Scuotere	Usare pronto per il forno
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200		Usare pronto per il forno
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Usare pronto per il forno
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Cottura al forno					
Torta	300	20-25	160		Usare teglia
Quiche	400	20-22	180		Usare teglia/piatto da forno
Muffin	300	15-18	200		Usare teglia
Spuntini dolci	400	20	160		Usare teglia/piatto da forno

Nota: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la Friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

La padella e il cestino di rivestimento antiaderente: Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1 Togliere la spina di alimentazione dalla presa a muro e fare l'apparecchio raffreddarsi.

Nota: Rimuovere la padella per lasciare che la Friggitrice ad aria calda si raffreddi più velocemente.

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

3 Pulire la padella, il separatore e il cestino con acqua calda, alcuni liquidi detersivi per i piatti e una spugna non abrasiva.

Puoi utilizzare liquido sgrassante per rimuovere lo sporco rimanente.

Nota: La padella e il cestino sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: Se la sporcizia è attaccata al cestino o al fondo della padella, riempire la padella con acqua calda con alcuni liquidi detersivi per i piatti. Mettere il cestino nella padella e lasciare che la padella e il cestino si impregnino per circa 10 minuti.

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

5 Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

STOCCAGGIO

- 1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddarsi.
- 2 Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
La Friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer al tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono fatti.	La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.	Mettere lotti più piccoli di ingredienti nel cestino. I lotti più piccoli sono fritti più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo della temperatura all'impostazione della temperatura richiesta (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer al tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano l'uno sopra l'altro o l'uno sull'altro (ad esempio patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di spuntino destinato ad essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usare gli spuntini da forno o leggermente un po' di olio sugli spuntini per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente la padella	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestino oltre l'indicazione MAX.
	Il cestino non è posizionato correttamente nella padella.	Spingere il cestino verso il basso nella padella fino a sentire un clic.
Il fumo bianco esce dall'apparecchio.	Vous préparez les ingrédients gras.	Quando frigi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.

	La padella contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurarsi di pulire la padella correttamente dopo ogni uso.
Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patate giusto.	Usare le patate fresche e assicurarsi che rimangano salde durante la frittura.
	Non hai risciacquato i bastoncini di patate correttamente prima che li friggessi.	Risciacquare i bastoncini di patate correttamente per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine fritte.	Assicurarsi di asciugare il bastoncini di patate correttamente prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.



Questo segno indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, si prega di utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Il produttore fornisce la garanzia in conformità con la legislazione del proprio paese di residenza del cliente, con un minimo di 18 mesi, a partire dalla data in cui l'apparecchio è venduto all'utente finale.

La garanzia solo copre difetti di materiale o lavorazione.

Le riparazioni in garanzia possono essere eseguite solo da un centro di assistenza autorizzato. Quando si effettua un reclamo in garanzia, la fattura di acquisto originale (con la data di acquisto) deve essere presentata.

La garanzia non si applica in caso di:

- Usura normale
- Uso errato, ad esempio sovraccarico dell'apparecchio, uso di accessori non approvati
- Uso della forza, danni causati da influenze esterne
- Danni causati dalla mancata osservanza del manuale utente, ad esempio collegamento a una rete di alimentazione inadatta o non in conformità con le istruzioni di installazione.
- Apparecchi parzialmente o completamente smantellati.