

USER MANUAL

MODEL: AF300

CUSTOMER SUPPRT TEAM

support@cheffree-official.com

CONTENT

EN

PACKAGE CONTENTS	01
SPECIFICATIONS	01
IMPORTANT SAFEGUARDS	02
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER	05
BEFORE FIRST USE	06
USING YOUR AIR FRYER	07
CARE & MAINTENANCE	10
TROUBLESHOOTING	11

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	12
IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE	15
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	16
VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE	17
PFLEGE UND WARTUNG	20
PROBLEMLÖSUNG	20

FR

CONTENU DU PAQUET	22
SPÉCIFICATIONS	22
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	23
APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR	26
AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION	27
UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR	28
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	31
PROBLÈMES ET SOLUTIONS	32

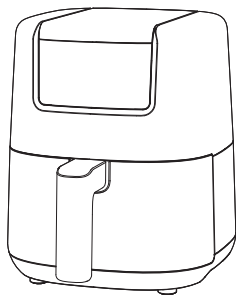
IT

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	34
SPECIFICHE TECNICHE	34
PROTEZIONI IMPORTANTI	35
ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA	38
PRIMA DI INIZIARE A USARE L'APPARECCHIO	39
UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA	40
CURA E MANUTENZIONE	43
GUIDA ALLA RISOLUZIONE PROBLEMI	44

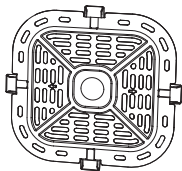
ES

CONTENIDO DE LA CAJA	46
ESPECIFICACIONES	46
PRECAUCIONES IMPORTANTES	47
CONOCE TU FREIDORA POR AIRE	50
ANTES DEL PRIMER USO	51
USO DE LA FREIDORA POR AIRE	52
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	55
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	56

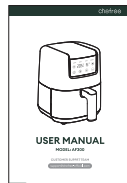
PACKAGE CONTENTS



Lite 2.0-Litre Mini Air Fryer



Crisper Plate



User Manual

SPECIFICATIONS

Model	AF300
Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	900W
Capacity	2.0 L / 2.1 qt
Temperature Range	75°–205°C
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle)	25.6D x 21.1W x 25.1H cm/ 10.1D x 8.3W x 9.9H in
Dimensions (not including handle)	20.3D x 21.1W x 25.1H cm/ 8.0D x 8.3W x 9.9H in
Weight	2.3kg/5.07lbs

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using your air fryer. Read all instructions.

Key Safety Points

- Do not touch hot surfaces. Use handle.
- Use with caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.

General Safety


- To protect against electric shock, do not immerse the air fryer cord, plug, or housing in water or other liquids.
- Use with caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not use your air fryer if it has a damaged cord or plug, if it malfunctions, or if it has been damaged in any way. Contact Customer Support.
- Using accessory attachments not recommended by CHEFREE may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.

- Always place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the air fryer for any purpose other than its intended use.
- Not for commercial use. Household use only.

Note: See Care & Maintenance (page 15) for guidelines on how to clean accessories.

While Air Frying

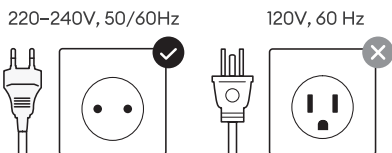
- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- An air fryer works with hot air only. Never fill the basket with oil or fat.
- **CAUTION:** To avoid risk of electric shock, cook only in the removable basket.
- To avoid risk of fire or electric shock, do not place oversized foods or metal utensils into the air fryer.
- Do not overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.

- Do not touch the basket or crisper plate during or immediately after air frying.
- Do not cover any part of the air fryer with metal foil, except for the basket as directed.
- Do not place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- Never put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- Always use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To avoid risk of fire, do not cover or allow the air fryer to come into contact with flammable materials (curtains, draperies, walls, etc.) when it is turned on.
- Do not place items on top of the air fryer when it is turned on.
- Do not store any materials other than CHEFFREE's recommended accessories in the air fryer when not in use.
- To turn the air fryer off, press  once.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (page 17).
- Do not leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- Do not let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent choking hazards.

- Never use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Your fryer should only be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.



Extension Cords

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Electromagnetic Fields (EMF)

The CHEFFREE Air Fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.



Note: Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.



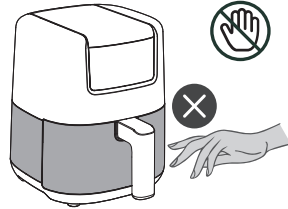
This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling helps protect natural resources, human health and the environment.

For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product.

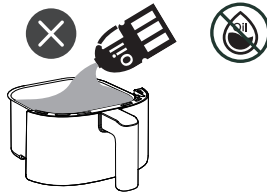
This product is RoHS compliant.

This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

CAUTION: Hot surface.

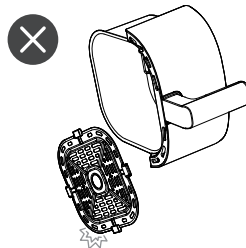


DO NOT fill with oil.
This is not a deep fryer.



CAUTION: The hot crispier plate may fall out when turning the basket over.

Note: Firmly insert the crispier plate into the basket to reduce the chance of falling out.



GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

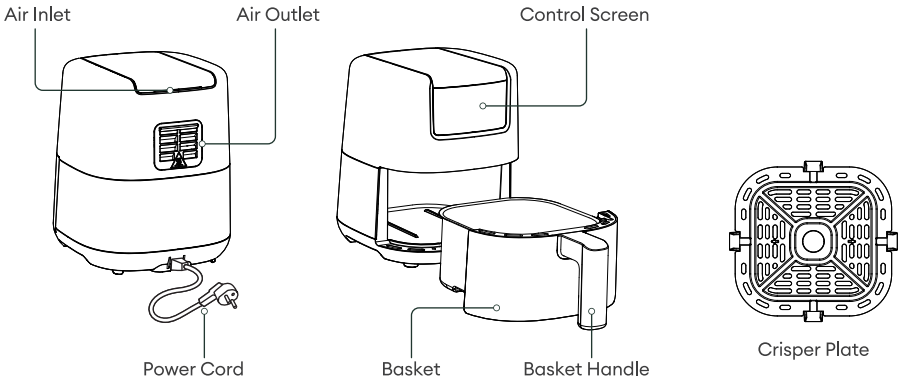
Yours **CHEFFREE** Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food with up to 97% less oil than deep fryers.

With a nonstick basket, the easy-to-use and safe designed Cheffree Air Fryer is the star of your kitchen.

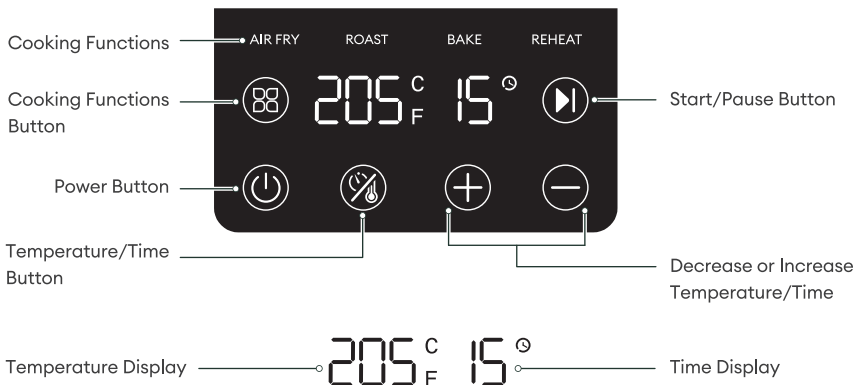
NOTE:

- Do not try to open the top of the air fryer. It is not a lid.
- The basket and crisper plate are made of aluminium metal with nonstick coating and without BPA.

Air Fryer Diagram



Display Diagram



BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
2. Place the air fryer on a stable, level, heatresistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note: Leave 13 cm / 5 inches of space behind and above the air fryer. [Figure 1.1]

Leave enough room to remove the basket.

3. Pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
6. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.

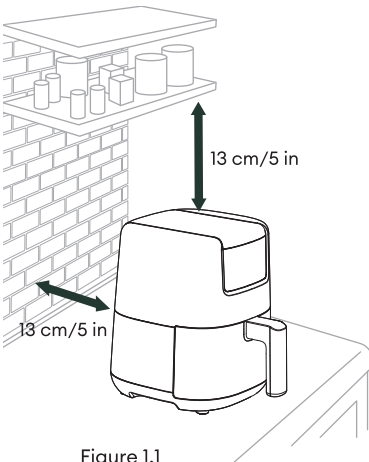


Figure 1.1

Test Run

A test run will help you become familiar with your air fryer, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues in the process.

1. Make sure the air fryer basket is empty and plug in the air fryer.
2. Press **⊞** to select the **AIR FRY** function. The display will show "205°C" and "15 MIN".
3. Press **⌚** to adjust the time. Press **⊖** to change the time to 5 minutes.
4. Press **▶** to begin. When finished, the air fryer will beep.
5. Remove the basket. Completely cool the basket for 10–30 minutes.

Note:

- An air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact Customer Support.
- Use with caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Do not unscrew the basket handle from the basket.

USING YOUR AIR FRYER

Note:

- Do not place anything on top of your air fryer. The objects may fall off and damage your air fryer. [Figure 2.1]
- An air fryer is not a deep fryer. Do not fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

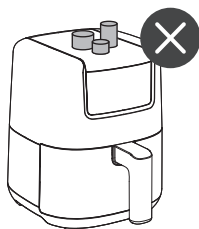


Figure 2.1

Cooking Functions

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking different foods.

1. Press **⏮** to cycle through cooking functions (AIR FRY, ROAST, BAKE, REHEAT). The air fryer will automatically change to the function's default settings.
2. You can change a function's time (1–60minutes) and temperature (75–205°C) by pressing **⌚** to select temperature or time, and using **+** or **-** to increase or decrease the temperature/time.


Note: Press and hold **+** or **-** to rapidly increase or decrease the temperature/time.

Function	Default Temperature	Default Time (Minutes)	Recommended uses for cooking function
AIR FRY	205°C	15 Min	Use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.
ROAST	180°C	15 Min	Use the unit as a roaster oven for tender meats and more.
BAKE	155°C	20 Min	Make delicious baked treats and desserts.
REHEAT	175°C	5 Min	Warm your leftovers, with a crispy result.


Air Frying

1. Place the crisper plate into the basket. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.

Note: The crisper plate may not be used for certain recipes, such as muffins and breads.

2. Add food to the basket.
3. Select a cooking function (see page 07).
 - a. Optionally, you can set a custom time and temperature without choosing a cooking function.
 - b. Press  and use + or - to increase or decrease the temperature (75–205°C) or time (1–60 minutes).

4. Press  to begin air frying.

Note: You can change the temperature and time at any time during cooking. Press  and use + or - to change the settings.

5. Certain recipes may require you to shake food halfway through the cooking time (see Shaking Food, page 13).
 - a. Take the basket out of the air fryer (be careful of hot steam). The air fryer will pause cooking automatically and the display will turn off until the basket is replaced.
 - b. Shake or flip the food.
 - c. Put the basket back into the air fryer to continue cooking.
6. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show “End”.
7. Take the basket out of the air fryer, and be careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
8. Cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.

- a. To shake food:

1. For safety purposes, hold the basket just above a heat resistant surface
2. Shake the basket.

Note: Do not use this method if there is a risk of hot liquids splashing.

- b. If the basket is too heavy to shake or there are hot liquids present:
 1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 2. Use tongs to mix or flip the food.

- When you remove the basket, the air fryer will pause cooking automatically, and the display will show [- - -] until the basket is replaced.
- When you replace the basket, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

- Small foods that are stacked will usually need shaking, such as fries or nuggets.
- Without shaking, foods may not be crispy or evenly cooked.
- You can flip other foods, such as steak, to ensure even browning.

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.

Cooking Guide

Over filling

- If the basket is overfilled, food will be cooked unevenly. Do not pack in food.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 30 mL / 2 US tbsp of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the basket. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

French Fries

- Add 8–15 mL / ½–1 US tbsp oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to air frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results.
- Try cutting fries into 0.6-cm by 7.6-cm / ¼-inch by 3-inch strips.

More Functions

Pausing

- Press **(⏸)** to pause cooking. The air fryer will stop heating, and **(⏸)** will blink until you press **(⏸)** again to resume cooking.
- After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause the programme without removing the basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically and the display will show [- - - - -].
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active programme, it will clear all settings and turn off after 5 minutes of inactivity.
- If the basket is removed, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 minutes of inactivity.

Overheat Protection

- If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.
- Completely cool down the air fryer before using it again.

CARE & MAINTENANCE

Note:

- Always clean the air fryer basket and crisper plate after every use.
- Lining the basket with foil (except the crisper plate) may make cleanup easier.

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
3. The basket and crisper plate are dishwasher-safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30g / 2 US tbsp of baking soda and 15 ml / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash basket with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. Do not immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris.

6. Dry before using.

Note: Make sure the heating coil is completely dry before turning on the air fryer.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batcher of food into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil can increase crispiness.
French fries are not cooked correctly.	See French Fries.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are properly cleaned and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support.
The air fryer has a plastic smell.	The air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run to decrease the plastic smell. If the plastic smell does not decrease, contact Customer Support.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support.
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support.
Display shows Error Code "E3".	The air fryer's overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact Customer Support.

If your problem is not listed, please contact Customer Support.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitshinweise

- Heiße Oberflächen **nicht** berühren. Benutzen Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Blockieren Sie keine der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.

Allgemeine Sicherheit


- Tauchen Sie das Gehäuse, den Stecker und das Kabel der Heißluftfritteuse **nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten**.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst**.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör von CHEFFREE. Zubehör und Ersatzteile von Drittanbietern können zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie **weder** die Heißluftfritteuse **noch** einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder Herausnehmen der Körbe) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

- Legen Sie die Röstplatte immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- Reinigen Sie die Fritteuse nicht mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung des Luftreinigers erhalten haben und die damit.
- Erlauben Sie Kindern nicht, die Heißluftfritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Heißluftfritteuse spielen.
- Diese Heißluftfritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur für den vorgesehenen Zweck.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. Nur für den Hausgebrauch.

Hinweis: Unter Pflege und Wartung (Seite 20) finden Sie Hinweise für die Reinigung des Zubehörs.

Beim Frittieren mit Heißluft

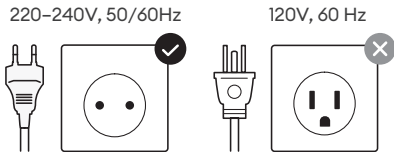
- Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Eine Heißluftfritteuse arbeitet nur mit Heißluft. Füllen Sie den Korb niemals mit Öl oder Fett.
- **ACHTUNG:** Zur Vermeidung der Gefahr eines elektrischen Schlags kochen Sie nur in dem herausnehmbaren Korb.

- Zur Vermeidung von Brandgefahr oder der Gefahr eines elektrischen Schlags legen Sie kein übergroßes Kochgut oder Metallutensilien in die Heißluftfritteuse.
- Überfüllen Sie den Korb der Heißluftfritteuse nicht. Große Mengen an Kochgut können die Heizspiralen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie den Korb oder die Röstplatte nicht während oder unmittelbar nach dem Heißluftfrittieren.
- Bedecken Sie keinen Teil der Heißluftfritteuse mit Metallfolie, außer dem Korb, wie angegeben.
- Legen Sie kein/en Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluftfritteuse.
- Back- oder Pergamentpapier darf nur in der Heißluft-Heißluftfritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Behälter. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas sind.
- Zur Vermeidung von Brandgefahr decken Sie die Heißluftfritteuse nicht ab und achten Sie darauf, dass sie nicht mit brennbaren Materialien (Vorhänge, Gardinen, Wände usw.) in Berührung kommt, wenn sie eingeschaltet ist.
- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluftfritteuse  einmal.
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie Ihre Heißluftfritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst.

- Legen Sie keine Gegenstände auf die eingeschaltete Heißluftfritteuse.
- Bewahren Sie keine anderen Materialien als das von CHEFREE empfohlene Zubehör in der Heißluftfritteuse auf, wenn sie nicht benutzt wird.

Stromversorgung und Kabel

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) nicht über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung über dem Netzstecker der Heißluftfritteuse und entsorgen Sie sie, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss Ihrer Heißluftfritteuse.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Heißluftfritteuse darf nur an Stromnetzen mit **220-240 V, 50/60 Hz** betrieben werden. Die Heißluftfritteuse darf **nicht** an andere Steckdosentypen angeschlossen werden.



Verlängerungskabel

- Ein kurzes Netzkabel verringert die Gefahr des Verhedders und Stolperns, die bei einem längeren Kabel besteht.
- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:

- Die angegebene elektrische Leistung der verbundenen Kabel oder des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluftfritteuse.
- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, muss das Kabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Die CHEFFREE Heißluftfritteuse erfüllt alle Normen hinsichtlich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.



Hinweis: Gegenstände, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind, können hohe Temperaturen erreichen und sollten deshalb mit Vorsicht behandelt werden.



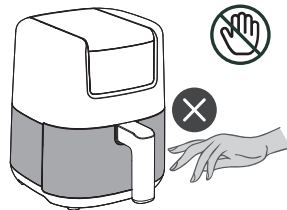
Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

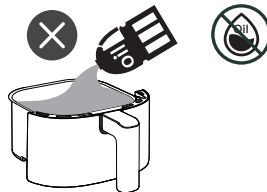
Dieses Produkt ist RoHS-konform.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

ACHTUNG: Heiße Oberfläche.

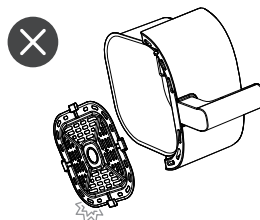


NICHT mit Öl füllen. Dies ist keine Ölfritteuse.



ACHTUNG: Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

Hinweis: Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.



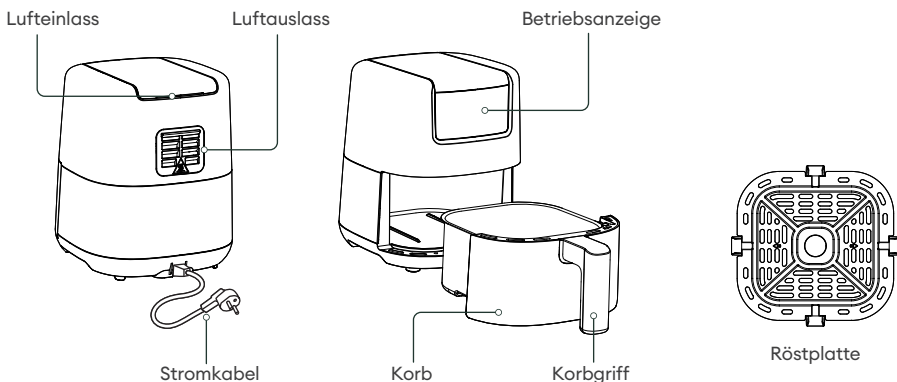
IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

Ihre CHEFFREE Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 97 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Dank der benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienung, der antihafbeschichteten Körbe wie auch des intuitiven, sicheren Designs wird die CHEFFREE Heißluftfritteuse zum Star in Ihrer Küche.

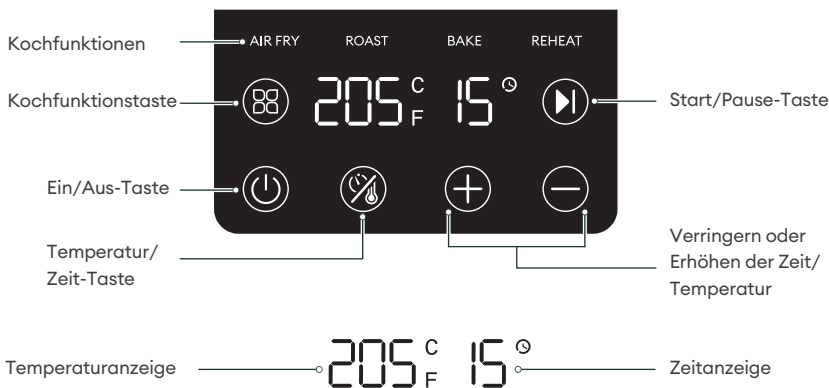
HINWEIS:

- Versuchen Sie nicht, die Oberseite der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich nicht um einen Deckel.
- Der Korb und die Röstplatte bestehen aus Aluminium mit Antihafbeschichtung.

Diagramm der Heißluftfritteuse



Display-Diagramm



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien einschließlich aller abziehbaren Aufkleber und der Schutzabdeckung über dem Netzstecker von der Heißluftfritteuse.
 2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).
- Hinweis:** Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm gewahrt wird. [Abbildung 1.1] Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um den Korb herauszunehmen.
3. Ziehen Sie am Griff, um den Korb herauszunehmen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial vom Korb.
 4. Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
 5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
 6. Setzen Sie die Röstplatte wieder in den Korb ein, und setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.

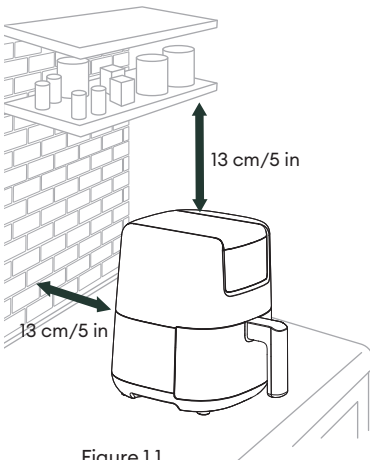


Figure 1.1

Testlauf

In einem Testlauf können Sie sich mit Ihrer Heißluftfritteuse vertraut machen sowie sicherstellen, dass sie ordnungsgemäß funktioniert. Außerdem werden dabei mögliche Rückstände in der Fritteuse beseitigt.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie auf , um die Funktion „AIR FRY“ zu wählen. Auf dem Display erscheint „205 °C“ und „15 MIN“.
3. Drücken Sie , um die Zeit einzustellen. Drücken Sie , um die Zeit auf 5 Minuten zu ändern.
4. Drücken Sie zum Starten. Wenn die Heißluftfritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton.
5. Entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 33).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Schrauben Sie den Korbgriff nicht vom Korb ab.

VERWENDUNG DER HEISLUFTFRITTEUSE

Hinweis:

- Legen Sie keine Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Die Gegenstände könnten herunterfallen und Ihre Heißluftfritteuse beschädigen. [Abbildung 2.1]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie weder Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.

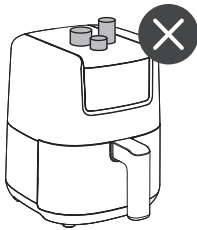




Abbildung 2.1

Kochfunktionen




Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Frittieren mit Heißluft ungemein. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren unterschiedlichen Kochguts vorprogrammiert.

1. Drücken Sie die Taste , um durch die verschiedenen Garfunktionen zu wechseln (**AIR FRY, ROAST, BAKE, REHEAT**). Die Heißluftfritteuse wechselt automatisch zu den Standardeinstellungen der Funktion.
2. Sie können die Zeit (1–60 Minuten) und die Temperatur (75–205 °C) einer Funktion ändern, indem Sie  drücken, um Temperatur oder Zeit auszuwählen, und mit + oder - kann die Temperatur/ Zeit erhöht oder verringert werden.

Hinweis: Halten Sie + oder - gedrückt, um die Temperatur/Zeit schnell zu erhöhen oder zu verringern.

Function	Default Temperature	Default Time (Minutes)	Empfohlene Verwendung der Kochfunktion
AIR FRY	205°C	15 Min	Verwenden Sie diese Funktion, um Ihrem Essen Knusprigkeit und Crunch zu verleihen, und das mit wenig bis gar keinem Öl.
ROAST	180°C	15 Min	Verwenden Sie das Gerät als einen Bratrost für zartes Fleisch und mehr.
BAKE	155°C	20 Min	Zubereiten Sie köstliche gebackene Leckereien und Desserts.
REHEAT	175°C	5 Min	Erwärmen Sie Ihre Reste mit einem knusprigen Ergebnis.

Frittieren mit Heißluft

- Legen Sie die Röstplatte in den Korb. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.
Hinweis: Die Röstplatte kann für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.
- Legen Sie das Kochgut in den Korb.
- Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 28).
 - Optional können Sie eine individuelle Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion zu wählen.
 - Drücken Sie  und verwenden Sie + oder -, um die Temperatur (75–205 °C) oder die Zeit (1–60 Minuten) zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie , um das Heißluftfrittieren zu beginnen.
Hinweis: Sie können die Temperatur und die Zeit während des Kochvorgangs jederzeit ändern. Drücken Sie  und verwenden Sie + oder -, um die Einstellungen zu ändern.
- Bei bestimmten Rezepten müssen Sie das Kochgut nach der Hälfte der Garzeit schütteln (siehe Schütteln von Kochgut, Seite 29).
 - Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse (achten Sie dabei auf heißen Dampf) Die fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis der Korb wieder eingesetzt wird.
 - Schütteln oder wenden Sie das Kochgut.
 - Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse ein.
- Die Heißluftfritteuse gibt 5 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird end angezeigt.
- Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbestecke, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Schütteln von Kochgut

Schüttelvorgang

Nehmen Sie den Korb während des Kochvorgangs aus der Heißluftfritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.

a. Schütteln von Kochgut:

- Halten Sie den Korb aus Sicherheitsgründen niedrig über eine hitzebeständige Fläche.
- Schütteln Sie den Korb.

Hinweis: Befolgen Sie dieses Verfahren nicht, wenn Spritzgefahr durch heiße Flüssigkeiten besteht.

b. Für den Fall, dass der Korb zum Schütteln zu schwer sind und er heiße Flüssigkeiten enthält:

- Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
- Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.

- Wenn Sie den Korb herausziehen, unterbricht die Heißluftfritteuse automatisch den Garvorgang, und auf dem Display erscheint [- - - -], bis der Korb wieder eingesetzt wird.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt werden, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.
- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

- Kleine, aufeinanderliegende Kochgutteile wie z. B. Pommes oder Nuggets müssen normalerweise geschüttelt werden.
- Wenn Sie das Kochgut nicht schütteln, wird es vielleicht nicht kross oder nicht gleichmäßig gegart.
- Anderes Kochgut wie z. B. Steak können Sie wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.

Kochanleitung

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart. Geben Sie nicht zu viel Kochgut in den Korb.

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml / 2 EL Öl hinzu.
- Öl-Sprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.

Hinweise zum Kochgut




- Sie können sämtliche Tiefkühlkost oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluftfritteuse frittieren.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluftfritteuse kochen, tropft Fett auf den Boden des Korbs. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluftfritteuse trocken.

Pommes

- Geben Sie 8–15 ml / ½–1 EL Öl für ein krosses Ergebnis hinzu.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die ungekochten Pommes 15 Minuten lang in Wasser ein, damit die Stärke vor dem Frittieren austritt. Tupfen Sie sie mit einem Tuch trocken und geben Sie dann das Öl hinzu.
- Schneiden Sie die rohen Pommes in kleinere Stücke für ein krosseres Ergebnis.
- Schneiden Sie die Pommes in 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 Zoll große Streifen.

Weitere Funktionen

Anhalten

- Drücken Sie , um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluftfritteuse wärmt sich nicht weiter auf und  blinkt auf, bis Sie  drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 30 Minuten schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausziehen, unterbricht die Heißluftfritteuse den Garvorgang automatisch und auf dem Display erscheint [- - -].
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluftfritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Automatisches Abschalten

- Gibt es keine aktiven Kochprogramme, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 5 Minuten Inaktivität aus.
- Wenn der Korb entfernt wird, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 30 Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Heißluftfritteuse bei Überhitzung automatisch aus.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig auskühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte der Heißluftfritteuse immer nach jedem einzelnen Gebrauch.
- Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Korb und die Röstplatte sind spülmaschinengeeignet. Sie können den Korb und die Röstplatte auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:

- a. Verrühren Sie 30 g / 2 EL Backnatron und 15 ml / 1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
- b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und der Röstplatte und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb und die Röstplatte 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
- c. Spülen Sie den Korb vor dem Gebrauch in Seifenwasser.

5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse nicht in Wasser. Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen.

6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Heizspule vollkommen trocken ist, bevor Sie die Heißluftfritteuse einschalten.

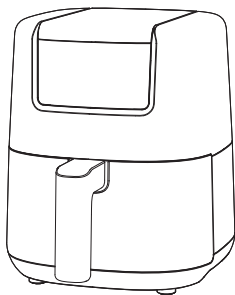
PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Kochgut, Seite 18).

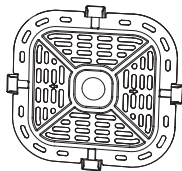
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung, Seite 19).
Die Pommes sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes, Seite 19.
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluftfritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter der Röstplatte an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnten der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluftfritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testlauf (Seite 17), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3“.	Der Überhitzungsschutz der Heißluftfritteuse hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E3“ angezeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

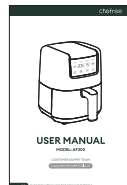
CONTENU DU PAQUET



Mini friteuse à air Lite 2 Litres



Plaque à croustiller



Mode d'emploi

SPÉCIFICATIONS

Modèle	AF300
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50/60 Hz
Puissance nominale	900W
Capacité	2 L / 2,1 qt
Plage de température	75 à 205 °C
Minuterie	1 à 60 min
Dimensions (poignée comprise)	25,6 x 21,1 x 25,1 cm/ 10,1 x 8,3 x 9,9 po. (P x l x H)
Dimensions (poignée non comprise)	20,3 x 21,1 x 25,1 cm/ 8 x 8,3 x 9,9 po. (P x l x H)
Poids	2,3 kg / 5,07 lbs

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre friteuse à air. Lisez toutes les instructions.

Principaux points de sécurité

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- N'obstruez pas les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les prises ou le châssis de la friteuse à air dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la friteuse à air est utilisée par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser votre friteuse à air si le cordon ou la prise sont endommagés, en cas de mauvais fonctionnement ou si elle a été endommagée de quelque façon que ce soit. Contactez le Support à la clientèle .
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés par CHEFFREE peut engendrer des blessures.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas placer la friteuse ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou retirez le panier) si elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.


- Toujours placer la plaque à croustiller sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à recurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Cette friteuse à air peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de la friteuse à air d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de la friteuse à air, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser la friteuse à air à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Ne convient pas à un usage commercial. Uniquement pour usage domestique.

Remarque: consultez Entretien et Maintenance (page 63) pour obtenir des instructions sur la façon de nettoyer les accessoires.

En cours de friture à l'air

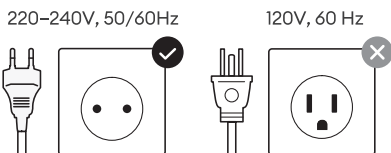
- Utiliser sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Une friteuse à air fonctionne uniquement avec de l'air chaud. Ne jamais remplir le panier d'huile ou de graisse.
- ATTENTION : Pour éviter tout risque d'électrocution, cuisiner uniquement dans le panier amovible.

- Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution, ne pas placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans la friteuse à air.
- Ne pas trop remplir le panier de la friteuse à air. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- Ne pas toucher le panier ou la plaque à croustiller pendant ou immédiatement après la friture à air.
- Ne pas couvrir une quelconque partie de la friteuse à air d'une feuille de métal, à l'exception du panier comme indiqué.
- Ne pas placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- Ne jamais poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- Toujours utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne soient pas en métal ou en verre.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas couvrir ou laisser la friteuse à air toucher des matériaux inflammables (rideaux, draperies, murs, etc.) lorsqu'elle est allumée.
- Ne pas placer d'éléments sur le dessus de la friteuse lorsqu'elle est allumée.
- Ne pas stocker un quelconque matériel autre que les accessoires recommandés par CHEFFREE dans la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si un aliment brûlé n'est pas en cause, contactez le Support à la clientèle.

- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur  L.
- Ne pas laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Alimentation et cordon

- Éteignez la friteuse à air avant de débrancher la prise de courant.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez et jetez le capuchon de protection placé sur la fiche d'alimentation de la friteuse afin de prévenir tout risque d'étouffement.
- Ne jamais utiliser une prise située sous le plan de travail pour brancher votre friteuse à air.
- Conservez la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre friteuse ne doit être utilisée qu'avec des systèmes électriques de 220 à 240 V, 50/60 Hz. Ne pas brancher sur un autre type de prise.



Rallonges électriques

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de se prendre les pieds dans un cordon plus long ou de trébucher dessus.
- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
 - La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.

- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
- Si l'appareil est du type à être mis à la terre, le jeu de cordons ou la rallonge doivent être des cordons à 3 fils du type avec mise à la terre.

Champs électromagnétiques (CEM)

La friteuse à air CHEFREE est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions du présent manuel d'utilisation, l'utilisation de l'appareil est sûre, au regard des preuves scientifiques disponibles à ce jour.



Remarque: les articles marqués du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulés avec précaution.



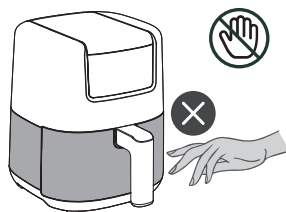
Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

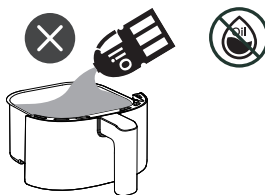
Ce produit est conforme à la directive RoHS.

Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE, et ses amendements, relative à la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

ATTENTION: Surfaces chaudes.

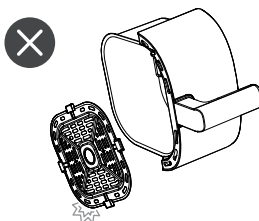


NE PAS remplir d'huile. Il ne s'agit pas d'une friteuse classique.



ATTENTION: la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.

Remarque: Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.



APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre friteuse CHEFFREE utilise la technologie de circulation rapide de l'air à 360° pour cuire avec peu ou pas d'huile, pour des aliments rapides, croustillants et délicieux avec jusqu'à 97 % d'huile en moins que les friteuses traditionnelles. Dotée d'un panier antiadhésif et d'une conception sûre et facile à utiliser, la friteuse à air CHEFFREE est la star de votre cuisine.

REMARQUE:

- Ne pas essayer d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Ce n'est pas un couvercle.
- Le panier et la plaque à croustiller sont en aluminium avec revêtement antiadhésif et sans BPA.

Schéma de la friteuse à air

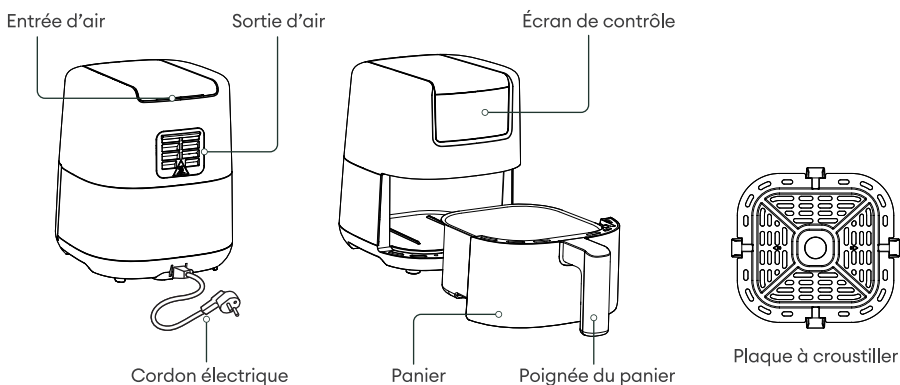
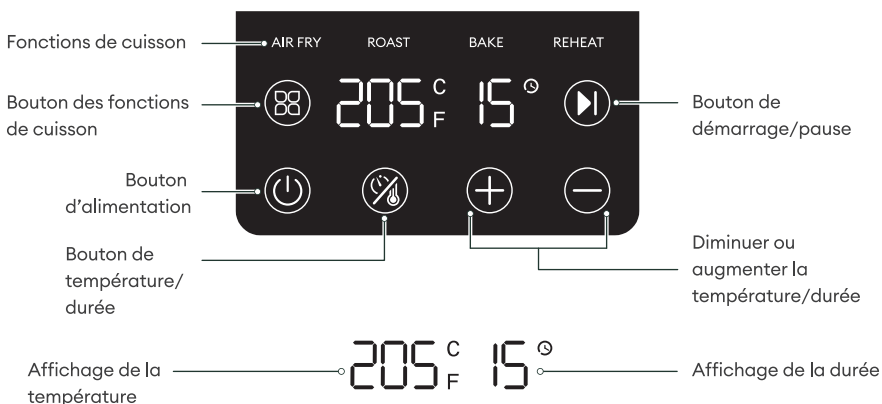


Schéma de l'affichage



AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et le capuchon de protection placé sur la prise d'alimentation.
2. Placez la friteuse sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-la éloignée des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que des murs ou des placards).

Remarque: laissez un espace de 13 cm/ 5 pouces derrière et au-dessus de la friteuse à air. [Figure 1.1] Laissez suffisamment d'espace pour retirer le panier.

3. Tirez sur la poignée pour retirer le panier. Retirez tout plastique présent dans le panier.
4. Lavez soigneusement le panier et la plaque à croustiller, en utilisant soit un lavevaisselle, soit une éponge non abrasive.
5. Essayez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
6. Remettez la plaque à croustiller dans le panier et placez celui-ci à l'intérieur de la friteuse à air.

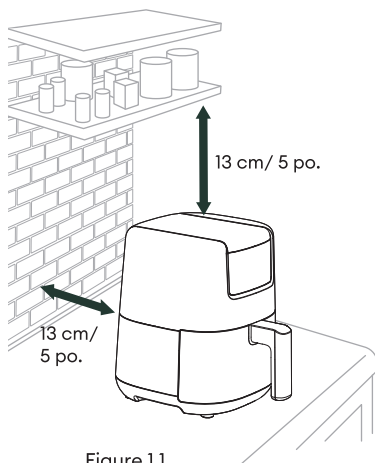


Figure 1.1

Lancement du test

Effectuer un test vous permettra de vous familiariser avec votre friteuse à air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la nettoyer de tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez celle-ci.
2. Appuyez sur **(88)** pour sélectionner la fonction AIR FRY. L'afficheur va indiquer « 205°C » et « 15 MIN ».
3. Appuyez sur **(94)** pour régler la durée. Appuyez sur **(-)** pour modifier la durée de 5 minutes.
4. Appuyez sur **(▶)** pour démarrer. Une fois terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
5. Retirez le panier. Laissez le panier refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

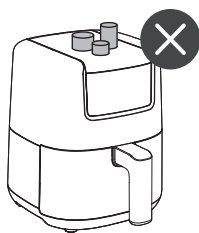
Remarque :

- Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le Support à la clientèle.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- Ne pas dévisser et retirer la poignée du panier.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Remarque :

- Ne pas placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Les objets peuvent tomber et endommager votre friteuse à air. [Figure 2.1]
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. Ne pas remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air, prenez garde à la vapeur chaude.



[Figure 2.1]

Fonctions de cuisson




Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à l'air. Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de différents aliments.

1. Appuyez sur pour faire dérouler les fonctions de cuisson (AIR FRY, ROAST, BAKE, REHEAT). La friteuse à air passe automatiquement aux paramètres par défaut de la fonction.
2. Vous pouvez modifier la durée (1 à 60 minutes) et la température (75 à 205 °C) d'une fonction en appuyant sur pour sélectionner la température ou la durée, puis en utilisant + ou – pour augmenter ou diminuer la température/durée.

Remarque: maintenez les touches + ou – appuyées pour augmenter ou diminuer rapidement la température/durée.

Fonction	Température par défaut	Durée par défaut (minutes)	Utilisations recommandées pour la fonction de cuisson
AIR FRY	205°C	15 Min	Utilisez cette fonction pour donner du croustillant et du croquant à vos aliments avec peu ou pas d'huile.
ROAST	180°C	15 Min	Utilisez l'appareil comme un four rôti pour des viandes tendres et bien plus.
BAKE	155°C	20 Min	Créez des friandises cuites au four et des desserts succulents.
REHEAT	175°C	5 Min	Réchauffez vos restes, avec un résultat croustillant.

Friture à air

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier.
La plaque à croustiller permet de l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
Remarque: La plaque à croustiller ne doit pas être utilisée pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.
2. Ajoutez des aliments dans le panier.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson.
 - a. Vous pouvez sinon définir une durée et une température personnalisées sans choisir de fonction de cuisson.
 - b. Appuyez sur  et utilisez + ou – pour augmenter ou diminuer la température (75 à 205 °C) ou la durée (1 à 60 minutes).
4. Appuyez sur  pour commencer la friture à air.
Remarque: vous pouvez modifier la température et la durée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur  et utilisez + ou – pour modifier les réglages.
5. Certaines recettes peuvent nécessiter que vous secouiez les aliments à la mi-cuisson.
 - a. Retirez le panier de la friteuse à air (prenez garde à la vapeur chaude). La friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson et l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit replacé.
 - b. Secouez ou retournez les aliments.
 - c. Remplacez le panier dans la friteuse à air pour poursuivre la cuisson.
6. La friteuse à air émet 5 bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End ».
7. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
8. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Remuer les aliments

Comment remuer

Pendant la cuisson, sortez le panier de la friteuse à air et secouez, mélangez ou retournez les aliments.

- a. Pour remuer les aliments:
 1. Pour des raisons de sécurité, tenez le panier bien au-dessus d'une surface résistant à la chaleur.
 2. Secouez le panier.

Remarque : ne pas utiliser cette méthode en cas de risque de projection de liquides chauds.

- b. Si le panier est trop lourd pour être secoué ou s'il contient des liquides chauds :
 1. Placez le panier sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
 2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.

- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse interrompt automatiquement la cuisson et l'écran affiche [- - - -] jusqu'à ce que le panier soit remplacé.
- Une fois le panier remplacé, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer plus de 30 secondes, car la friteuse à air pourrait commencer à refroidir.

Que peut-on remuer

- Les petits aliments entassés doivent généralement être secoués, notamment les frites ou les beignets.
- S'ils ne sont pas remués, les aliments peuvent ne pas être croustillants ou cuits uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme un steak, afin de garantir un doré uniforme.

Quand remuer

- Remuez ou retournez les aliments une fois à mi-cuisson, ou plus si vous le souhaitez.

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale. Ne pas laisser les aliments dans leur emballage.

Utiliser de l'huile

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. Ne pas utiliser plus de 30 mL / 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les aérosols d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.

Conseils alimentaires




- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments congelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses va laisser la graisse s'égoutter au fond du panier. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.

Pommes de terre frites

- Ajoutez 8 à 15 mL / 0,5 à 1 cuillère à soupe d'huile pour le croustillant.
- Si vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour en éliminer l'amidon avant de les faire frire à l'air. Séchez-les avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir un résultat plus croustillant, coupez les frites non cuites en plus petits morceaux.
- Essayez de couper les frites en morceaux de 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 pouces.

Plus de fonctions

Mise en pause

- Appuyez sur  pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et  clignote jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur  pour reprendre la cuisson.
- Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
- Cette fonction vous permet de mettre en pause le programme sans retirer le panier de la friteuse à air.

Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson et l'écran affiche [- - - -].
- Lorsque vous remplacez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

Coupage automatique

- Si la friteuse à air n'a aucun programme actif, elle efface tous les réglages et s'éteint après 5 minutes d'inactivité.
- Si le panier est retiré, la friteuse à air efface tous les réglages et s'éteint après 30 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse à air est en surchauffe, elle s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse à air refroidir totalement avant de l'utiliser à nouveau.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque:

- Toujours nettoyer le panier de la friteuse et la plaque à croustiller après chaque utilisation.
 - Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception de la plaque à croustiller).
1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir totalement avant de la nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez le panier.
 2. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide, si nécessaire.
 3. Le panier et la plaque à croustiller sont adaptés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la plaque à croustiller avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

Remarque: le panier et la plaque à croustiller disposent d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.

4. Pour les graisses tenaces:

- a. Dans un petit bol, mélangez 30 g/ 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml/ 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
- b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque à croustiller et frottez. Laissez le panier et la plaque à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
- c. Lavez le panier avec de l'eau et du savon avant toute utilisation.

5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. Ne pas plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire.

6. Séchez avant utilisation.

Remarque: assurez-vous que le serpentin de chauffage est complètement sec avant d'allumer la friteuse à air.

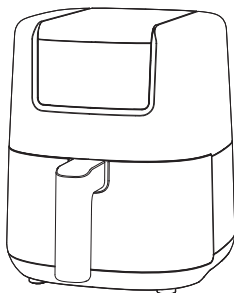
PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
La cuisson des aliments est inégale.	Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments, page 29).
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile peut augmenter le croustillant (voir Guide de cuisson, page 30).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Voir Pommes de terre frites, page 30.
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non gras.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
Une fumée foncée s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le Support à la clientèle.
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Respectez les instructions concernant un Test de fonctionnement (page 59) pour diminuer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique ne diminue pas, contactez le Support à la clientèle.

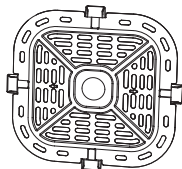
Le code d'erreur « E1 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle.
Le code d'erreur « E2 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle.
Le code d'erreur « E3 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la friteuse à air s'est activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'afficheur continue à indiquer « E3 », contactez le Support à la clientèle.

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le Support à la clientèle.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE



Mini friggitrice ad aria Lite, 2 litri



Piatto Crisper



Manuale dell'utente

SPECIFICHE TECNICHE

Modello	AF300
Alimentazione	CA 220-240V, 50/60Hz
Potenza nominale	900W
Capacità	2,0 litri / 2,1 qt
Intervallo di temperatura	75°-205°C
Intervallo di tempo	1-60 min
Dimensioni (manico incluso)	25,6 profondità x 21,1 larghezza x 25,1 altezza in cm / 10,1 profondità x 8,3 larghezza x 9,9 altezza in pollici
Dimensioni (manico escluso)	20,3 profondità x 21,1 larghezza x 25,1 altezza cm / 8,0 profondità x 8,3 larghezza x 9,9 altezza in pollici
Peso	2,3kg/5.07lbs

PROTEZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza la friggitrice ad aria è opportuno attenersi alle precauzioni di sicurezza di base. Leggere tutte le istruzioni.

Punti chiave per la sicurezza

- Non toccare le superfici calde. Utilizzare il manico.
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- Non bloccare le aperture di ventilazione. L'aria calda viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, non immergere la friggitrice ad aria, il cavo, la presa o la scocca in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando la friggitrice ad aria viene usata dai bambini o nelle vicinanze di bambini.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria se il cavo o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio funziona male o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contatti Assistenza clienti.
- L'uso di accessori non consigliati da CHEFFREE potrebbe causare lesioni.
- Non usare all'aperto.
- Non posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- Quando si sposta la friggitrice ad aria (o si rimuove il cestello), prestare la massima attenzione se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Dopo aver tolto il piatto crisper dal cestello,


metterlo sempre su una superficie resistente al calore.

- Non pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- Questa friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della friggitrice ad aria in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- Non permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla friggitrice ad aria, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che non giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stata progettata.
- Non per uso commerciale. Unicamente per uso domestico.

Nota: Cfr. Cura e manutenzione per indicazioni su come pulire gli accessori.

Mentre si usa la friggitrice ad aria

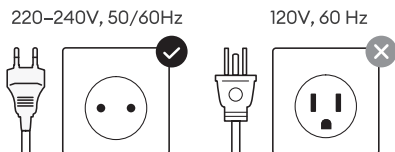
- Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Una friggitrice ad aria funziona unicamente con aria calda. Non riempire mai il cestello con olio o grasso.
- **ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di scosse elettriche, cuocere solo nel cestello estraibile.

- Per evitare il rischio di incendio o di scosse elettriche, non inserire nella friggitrice ad aria alimenti troppo grandi o utensili in metallo.
- Non riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Una quantità abbondante di olio potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- Non toccare il cestello o il piatto crisper durante o subito dopo la frittura ad aria.
- Non coprire nessuna parte della friggitrice ad aria con fogli di metallo, tranne il cestello, attenendosi alle indicazioni fornite.
- Non mettere all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili.
- Non mettere mai il contenitore nella friggitrice ad aria senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento del contenitore che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- Utilizzare sempre contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Per evitare il rischio di incendio, non coprire o lasciare che la friggitrice ad aria entri in contatto con materiali infiammabili (tende, tendaggi, pareti, ecc.) quando è accesa.
- Non posizionare oggetti sopra alla friggitrice ad aria mentre è accesa.
- Non mettere all'interno della friggitrice ad aria materiali diversi dagli accessori consigliati da CHEFREE quando non è in uso.
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere  una volta.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'Assistenza Clienti.

- Non lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

Cavo di alimentazione

- Spegnere la friggitrice ad aria prima di togliere la spina dalla presa.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.
- Togliere e smaltire il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione della friggitrice ad aria per evitare il rischio di soffocamento.
- Non usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una friggitrice ad aria.
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La friggitrice deve essere utilizzata solo con impianti elettrici con i seguenti requisiti: 220-240V, 50/60Hz. Non inserire la spina in un altro tipo di presa.



Prolunghe

- Il cavo di alimentazione è corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare in un cavo più lungo.
- Sarà possibile ricorrere all'uso di una prolunga, prestando molta attenzione. Se si utilizza una prolunga più lunga:
 - La potenza elettrica indicata del cavo o della prolunga deve essere quanto meno pari a quella della friggitrice ad aria.

- Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.
- Se l'apparecchio è dotato di messa a terra, il cavo o la prolunga devono essere del tipo a 3 fili con messa a terra.

Campi elettromagnetici (CEM)

La friggitrice ad aria CHEFREE è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Se utilizzato in modo corretto e attenendosi alle istruzioni contenute in questo manuale d'uso, l'apparecchio è sicuro da usare sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili.



Nota: Gli articoli contrassegnati dal seguente simbolo possono raggiungere temperature elevate. Dovranno quindi essere maneggiati con cura.



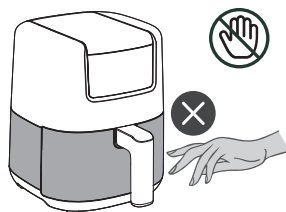
Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune, il servizio di smaltimento o il negozio presso cui è stato acquistato il prodotto.

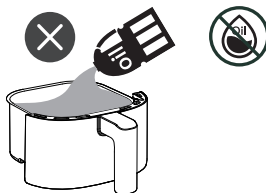
Questo prodotto è conforme alla direttiva RoHS.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE, e successive modifiche, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

ATTENZIONE: Superficie calda.

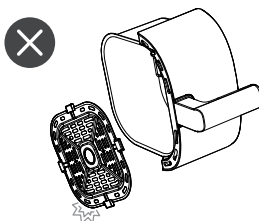


NON riempire d'olio. Questa non è una friggitrice a immersione.



ATTENZIONE: Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

Nota: Inserire saldamente il piatto crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cada.



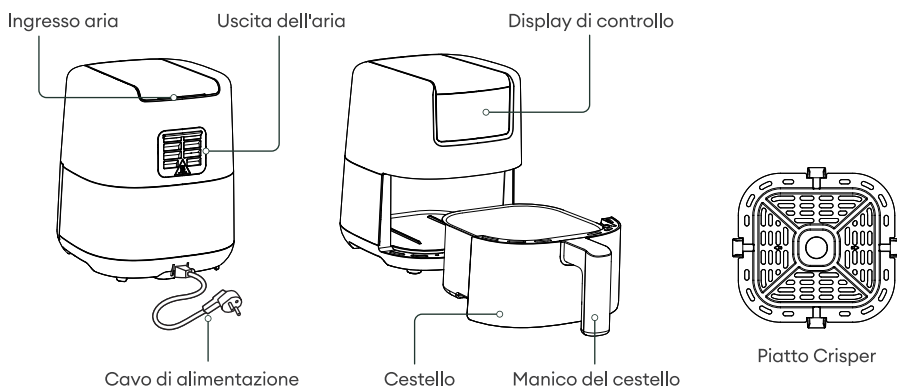
ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria CHEFREE si serve di una tecnologia di circolazione rapida dell'aria a 360° per cucinare con poco o zero olio, per ottenere cibi veloci, croccanti e deliziosi con una riduzione dell'olio fino al 97% rispetto alle friggitrici comuni. Con un cestello anti-aderente e un design sicuro e facile da usare, la friggitrice ad aria CHEFREE è la star della vostra cucina.

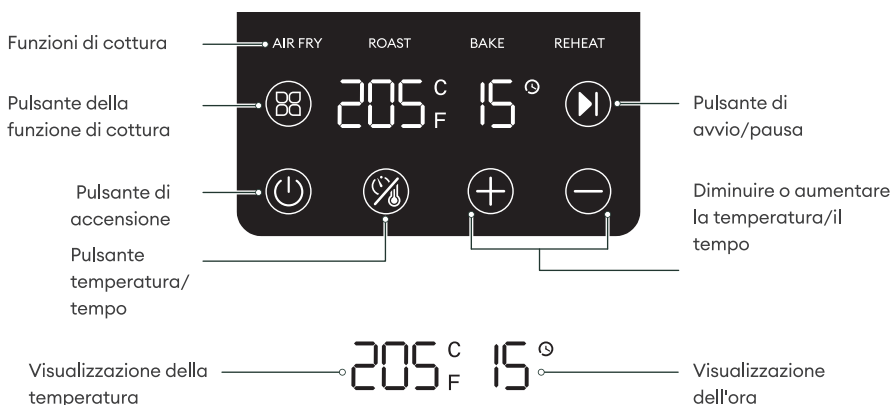
NOTA:

- Non cercare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Non è un coperchio.
- Il cestello e il piatto crisper sono in alluminio con rivestimento anti-aderente e senza BPA.

Schema della friggitrice ad aria



Schema del display



PRIMA DI INIZIARE A USARE L'APPARECCHIO

Impostazione

1. Togliere tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei e il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come ad esempio pareti o armadi).

Nota: Lasciare 13 cm di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Figura 1.1] Lasciare spazio sufficiente per rimuovere il cestello.

3. Tirare il manico per togliere il cestello. Togliere tutta la plastica dal cestello.
4. Lavare accuratamente il cestello e il piatto crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
6. Inserire nuovamente il piatto crisper nel cestello e posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria.

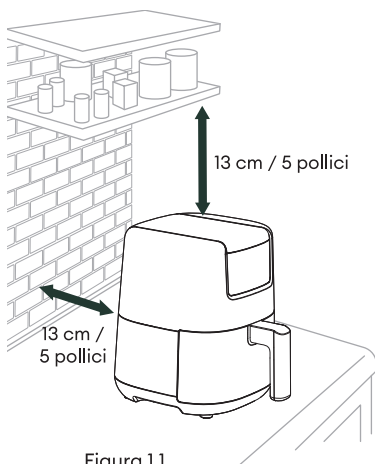






Figura 1.1

Prova di funzionamento

Una prova vi aiuterà ad acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, ad avere la certezza che funzioni correttamente oltre che a ripulirla da eventuali residui.

1. Verificare che il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina della friggitrice.
2. Premere  per selezionare la funzione AIR FRY. Il display visualizza "205°C" e "15 MIN".
3. Premere  per regolare il tempo. Premere  per modificare il tempo su 5 minuti.
4. Premere  per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
5. Togliere il cestello. Lasciare raffreddare completamente il cestello per 10-30 minuti.

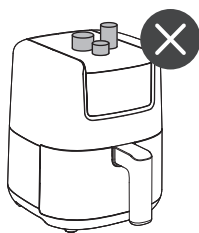
Nota:

- Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare l'Assistenza clienti.
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- Non svitare il manico dal cestello.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Nota:

- Non mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Gli oggetti potrebbero cadere e danneggiare la friggitrice ad aria. [Figura 2.1]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. Non riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria, fare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.



[Figure 2.1]

Funzioni di cottura

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere in aria. Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di diversi alimenti.

1. Premere **(88)** per scorrere le funzioni di cottura (AIR FRY, ROAST, BAKE, REHEAT). La friggitrice ad aria passa automaticamente alle impostazioni predefinite della funzione.
2. Sarà possibile modificare il tempo (1-60 minuti) e la temperatura (75-205°C) di una determinata funzione premendo **(92)** per selezionare la temperatura o il tempo, e utilizzando + o - per aumentare o diminuire la temperatura/il tempo.

Nota: Tenere premuto + o - per aumentare o diminuire rapidamente la temperatura/il tempo.


Funzione	Temperatura predefinita	Tempo predefinito (minuti)	Modi consigliati per la funzione di cottura
AIR FRY	205°C	15 Min	Utilizzare questa funzione per dare croccantezza al cibo con poco o nessun olio.
ROAST	180°C	15 Min	Utilizzare l'apparecchio come forno arrosto per carni teneri e altro.
BAKE	155°C	20 Min	Creare dolci e dessert deliziosi.
REHEAT	175°C	5 Min	Riscaldare gli avanzi, ottenendo un risultato croccante.

Frittura ad aria

1. Inserire il piatto crisper nel cestello. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.

Nota: Il piatto crisper non può essere utilizzato per alcune ricette, come muffin e pane.

2. Aggiungere il cibo al cestello.
3. Selezionare una funzione di cottura.

- a. In alternativa, sarà possibile impostare un tempo e una temperatura personalizzati senza scegliere una funzione di cottura.
- b. Premere  e utilizzare + oppure - per aumentare o diminuire la temperatura (75-205°C) o il tempo (1-60 minuti).

4. Premere  per avviare la frittura ad aria.

Nota: Sarà possibile modificare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Premere  e utilizzare + o - per modificare le impostazioni.

5. Per alcune ricette potrebbe essere necessario scuotere gli alimenti a metà del tempo di cottura (cfr. Scuotere gli alimenti, pagina 41).
 - a. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria (fare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo). La friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display si spegne fino a che il cestello non viene rimesso in posizione.
 - b. Scuotere o girare il cibo.
 - c. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria per continuare la cottura.
6. Al termine, la friggitrice ad aria emette 5 segnali acustici. Il display visualizza "End".
7. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.
8. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Scuotere gli alimenti

Come scuotere il cibo

Durante la cottura, togliere il cestello dalla friggitrice ad aria e scuotere, mescolare o girare il cibo.

- a. Per scuotere il cibo:
 1. Per sicurezza, tenere il cestello appena sopra una superficie resistente al calore.
 2. Scuotere il cestello.

Nota: Non utilizzare questo metodo se c'è il rischio di schizzi di liquidi caldi.

- b. Se il cestello è troppo pesante da scuotere o se sono presenti liquidi caldi:
 1. Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Usare le pinze per mescolare o girare il cibo.

- Quando si rimuove il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display visualizza [- - - -] fino a che il cestello non viene rimesso in posizione.
- Quando si ripositiona il cestello, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di scuotere per più di 30 secondi, perché la friggitrice ad aria potrebbe iniziare a raffreddarsi.

Quali alimenti scuotere

- Di solito è necessario scuotere gli alimenti piccoli e impilati, come le patatine fritte o le crocchette.
- Senza scuotere, gli alimenti potrebbero non essere croccanti o cotti in modo uniforme.
- È possibile scuotere altri alimenti, come le bistecche, per garantire una doratura uniforme.

Quando scuotere

- Scuotere o girare il cibo una volta a metà cottura, o anche con maggiore frequenza se lo si desidera.

Guida alla cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme. Non confezionare gli alimenti.

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Non utilizzare più di 30 mL / 2 cucchiaini di olio.
- Gli spray all'olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Suggerimenti alimentari




- È possibile friggere all'aria tutti gli alimenti surgelati o i prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare, torte fatte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, posizionare l'alimento in un contenitore a prova di calore prima di inserirlo nel cestello.
- Se si friggono alimenti molto grassi, il grasso cola sul fondo del cestello. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, svuotare i residui di grasso dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.

Patatine fritte

- Aggiungere 8-15 mL / ½-1 US cucchiaino di olio per renderle più croccante.
- Quando si preparano le patatine fritte con patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di cuocerle nella friggitrice ad aria. Asciugare con un asciugamano prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine crude più piccole per ottenere cibi più croccanti.
- Provare a tagliare le patatine a strisce di 0,6 cm per 7,6 cm.

Altre funzioni

Pausa

- Premere  per mettere in pausa la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldare e  lampeggia fino a che non si preme di nuovo  per riprendere la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questa funzione consente di mettere in pausa il programma senza togliere il cestello dalla friggitrice ad aria.

Riprendere automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display visualizza [- - - -].
- Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Spegnimento automatico

- Se la friggitrice ad aria non ha programmi attivi, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 5 minuti di inattività.
- Se il cestello viene rimosso, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 30 minuti di inattività.

Protezione dal surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.
- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di utilizzarla nuovamente.

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire sempre il cestello della friggitrice ad aria e il piatto crisper dopo ogni utilizzo.
 - Rivestire il cestello con un foglio di alluminio (tranne il piatto crisper) può semplificare le operazioni di pulizia.
1. Spegnerne e scollegare la friggitrice ad aria. Lasciarla raffreddare completamente prima di eseguire la pulizia. Estrarre il cestello per un raffreddamento più rapido.
 2. Ove necessario, pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
 3. Il cestello e il piatto crisper sono lavabili in lavastoviglie. Sarà inoltre possibile lavare il cestello e il piatto crisper con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Ove necessario, mettere in ammollo.

Nota: Il cestello e il piatto crisper sono dotati di un rivestimento antiaderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:

- a. all'interno di una piccola ciotola, mescolare 30 g / 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio e 15 mL / 1 cucchiaino di acqua per formare una pasta spalmabile (valori dei cucchiaini - Stati Uniti).
- b. Usando una spugna, stendere la pasta sul cestello e sul piatto crisper e strofinare. Lasciare riposare il cestello e il piatto crisper per 15 minuti prima di risciacquare.
- c. Lavare il cestello con acqua e sapone prima dell'uso.

5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. Non immergere in acqua. Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo.

6. Asciugare prima dell'uso.

Nota: Prima di accendere la friggitrice ad aria, accertarsi che la bobina riscaldante sia completamente asciutta.

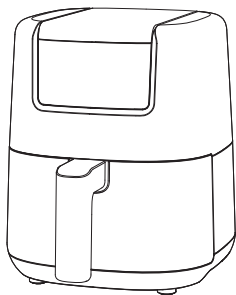
GUIDA ALLA RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cibo non è completamente cotto.	Mettere nel cestello dei piccoli quantitativi di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo viene cucinato in modo non uniforme.	Gli alimenti impilati l'uno sull'altro o vicini tra loro devono essere scossi o ruotati durante la cottura (cfr. Scuotere gli alimenti, a pagina 41).
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio si può aumentare la croccantezza (cfr. Guida alla cottura, a pagina 42).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. Patatine fritte, a pagina 42.
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce fumo bianco.	Al primo utilizzo, dalla friggitrice ad aria può fuoriuscire un po' di fumo bianco. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano ben puliti e non unti.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto il piatto crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'Assistenza clienti.
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una Prova di funzionamento per ridurre l'odore di plastica. Se l'odore di plastica non diminuisce, contattare l'Assistenza clienti.

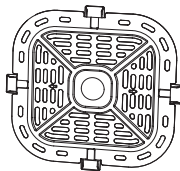
Il display visualizza il codice di errore "E1".	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contatti Assistenza clienti.
Il display visualizza il codice di errore "E2".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contatti Assistenza clienti.
Il display visualizza il codice di errore "E3".	La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E3", contattare l'Assistenza clienti.

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l' Assistenza clienti.

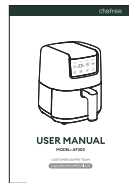
CONTENIDO DE LA CAJA



Minifreidora por aire Lite de 2,0 litros



Placa de cocción



Manual de usuario

ESPECIFICACIONES

Modelo	AF300
Fuente de alimentación	AC 220-240V, 50/60 Hz
Potencia nominal	900 W
Capacidad	2,0 L / 2,1 cuartos de galón
Rango de temperaturas	75-205 °C
Rango de tiempo	1-60 min
Dimensiones (incluyendo el mango)	25,6 cm prof. x 21,1 cm ancho x 25,1 cm alto / 10,1 in D x 8,3 in W x 9,9 in H
Dimensiones (sin incluir el mango)	20,3 cm prof. x 21,1 cm ancho x 25,1 cm alto / 8,0 in D x 8,3 in W x 9,9 in H
Peso	2,3 kg/5,07 lb

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar la freidora por aire, ten en cuenta las precauciones básicas de seguridad. Lee todas las instrucciones.

Aspectos clave de seguridad

- No toques las superficies calientes. Utiliza el mango.
- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.
- No bloques ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantén las manos y la cara alejadas de las rejillas.

Seguridad general


- Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas el cable, el enchufe o la carcasa de la freidora por aire en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- Desenchúfala cuando no la utilices y antes de limpiarla. Deja que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- No utilices la freidora por aire si está averiada, no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Dirígete a Atención al Cliente.
- El uso de accesorios no recomendados por CHEFFREE podría causar lesiones.
- No la utilices en exteriores.
- No coloques la freidora por aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Ten especial cuidado al mover la freidora por aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre coloca la placa de cocción sobre una superficie resistente al calor después de sacarla de la cesta.

- No la limpies con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- Esta freidora por aire puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- No permitas que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con la freidora.
- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- No utilices la freidora por aire para fines distintos de los previstos.
- No diseñada para uso comercial, Uso doméstico exclusivamente.

Nota: consulta Cuidado y mantenimiento para saber cómo limpiar los accesorios.

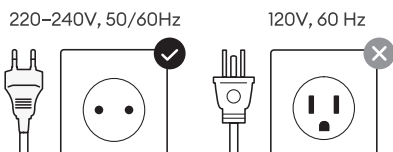
Mientras se fríe por aire

- Usar sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- La freidora por aire funciona únicamente con aire caliente. No llenes nunca las cestas de aceite o grasas.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, cocina solo en la cesta extraíble.
- Para evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no coloques alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la freidora por aire.

- No llenes demasiado la cesta de la freidora. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- No toques la cesta ni la placa de cocción durante o inmediatamente después de freír por aire.
- No cubras ninguna parte de la freidora con papel de aluminio, excepto la cesta como se indica.
- No coloques papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora por aire.
- Nunca coloques el papel pergamino o de hornear dentro de la freidora sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- Utiliza siempre recipientes que resistan al calor. Ten especial cuidado si utilizas recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para evitar el riesgo de incendio, no cubras la freidora ni permitas que entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, paredes, etc.) cuando esté encendida.
- No coloques objetos encima de la freidora cuando esté encendida.
- No guardes ningún material que no sean los accesorios recomendados por CHEFREE en la freidora por aire cuando no esté en uso.
- Para apagar la freidora, pulsa  una vez.
- Apaga la freidora por aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente.
- No dejes la freidora por aire desatendida mientras la utilizas.

Enchufe y cable

- Apaga la freidora por aire antes de desconectarla del enchufe.
- No dejes colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permitas que entre en contacto con superficies calientes.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la freidora por aire para evitar riesgos de asfixia.
- No utilice nunca un enchufe situado debajo de la encimera cuando enchufe la freidora.
- Mantén la freidora y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La freidora solo debe utilizarse con sistemas eléctricos de 220-240 V, 50/60 Hz. No la conectes a otro tipo de enchufe.



Cables alargadores

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Existen alargadores de mayor longitud que pueden utilizarse con precaución. Si se utiliza un cable alargador más largo:
 - La capacidad eléctrica marcada del juego de cables o del alargador debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora por aire.
 - El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o se pueda tropezar con él involuntariamente.

- Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el juego de cables o el alargador deben ser de 3 hilos con tipo de conexión a tierra.

Campos electromagnéticos (EMF)

La freidora por aire CHEFREE cumple todas las normas sobre campos electromagnéticos (EMF). Si se utiliza correctamente y conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el aparato se puede usar con la máxima seguridad de acuerdo con las pruebas científicas actualmente disponibles.



Nota: Los objetos marcados con el siguiente símbolo podrían alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje.

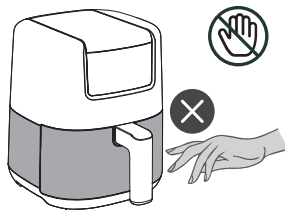
La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, comunícate con su municipalidad local, servicio de eliminación de residuos o tienda en donde compraste este producto.

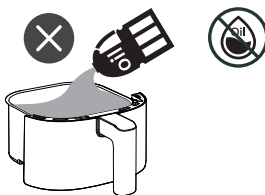
Este producto cumple con la normativa de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).

Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

PRECAUCIÓN: Superficie caliente.

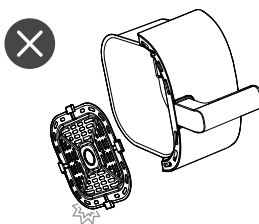


NO llenar de aceite. No es una freidora de aceite.



PRECAUCIÓN: La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.

Nota: Inserta firmemente la placa de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.



CONOCE TU FREIDORA POR AIRE

La freidora por aire CHEFREE emplea una tecnología de circulación rápida de aire a 360° para cocinar con una cantidad mínima o inexistente de aceite una comida rápida, crujiente y deliciosa con hasta un 97 % menos de calorías que las freidoras de aceite. Con una cesta antiadherente y un diseño seguro y fácil de usar, la freidora por aire CHEFREE es la estrella de su cocina.

NOTA:

- No intentes abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- La cesta y la placa de cocción están hechas de metal de aluminio con revestimiento antiadherente y sin bisfenol A (BPA).

Diagrama de la freidora por aire

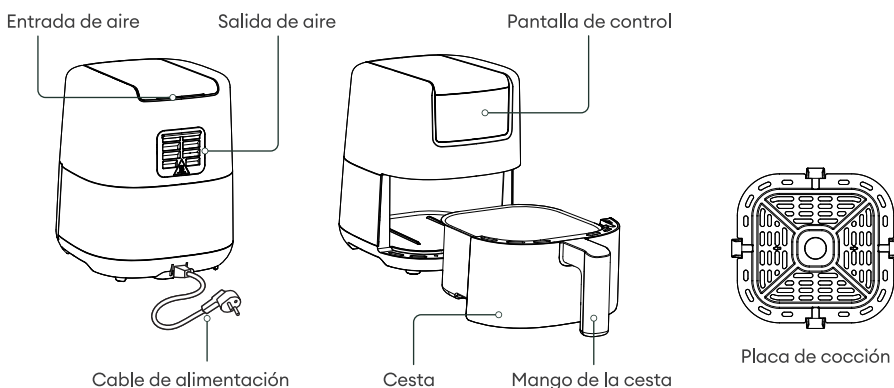
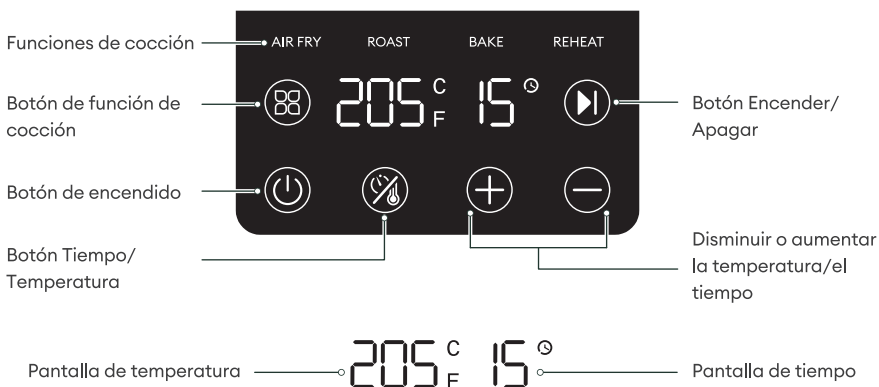


Diagrama de la pantalla



ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retira todo el embalaje de la freidora por aire, incluidas las pegatinas provisionales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
2. Coloca la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Mantenla alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deja 13 cm/5 pulgadas de espacio detrás y arriba de la freidora. [Figura 1.] Deja espacio suficiente para retirar la cesta.

3. Extrae la cesta tirando del mango. Retira todo el envoltorio de plástico de la cesta.
4. Lava bien la cesta y la placa de cocción en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
5. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
6. Vuelve a colocar la placa de cocción en la cesta, y luego la cesta dentro de la freidora por aire.

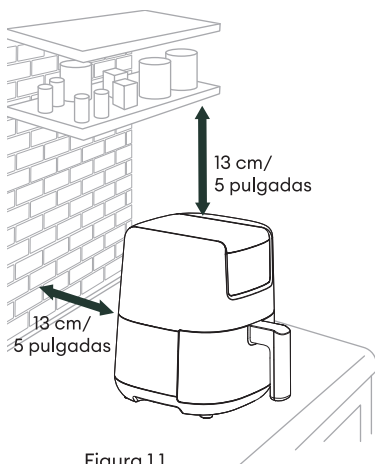






Figura 1.1

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento te ayudará a familiarizarte con la freidora por aire, a asegurarte de que funcione correctamente y a eliminar posibles residuos durante el proceso.

1. Asegúrate de que la freidora por aire esté vacía y enchúfala.
2. Pulsa  para seleccionar la función AIR FRY. La pantalla mostrará "205 °C" y "15 MIN".
3. Pulsa  para ajustar el tiempo. Pulsa  para cambiar el tiempo a 5 minutos.
4. Pulsa  para comenzar. Cuando termines, la freidora por aire emitirá un pitido.
5. Retira la cesta. Dejar enfriar la cesta completamente durante 10–30 minutos.

Nota:

- Cualquier freidora por aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, comuníquese con Atención al Cliente.
- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.
- No desenrosques el mango de la cesta.

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

Nota:

- No coloques nada encima de la freidora por aire. Los objetos podrían caerse y dañar la freidora. [Figura 2.1]
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. No llenes la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.
- Al extraer la cesta de la freidora por aire, ten cuidado con el vapor caliente.

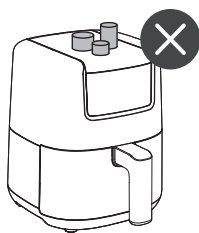


Figura 2.1

Funciones de cocción

Utilizar una función de cocción es la forma más fácil de freír al aire. Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y temperatura ideales para cocinar diferentes alimentos.



1. Pulsa para pasar por las funciones de cocción (AIR FRY, ROAST, BAKE, REHEAT). La freidora cambiará automáticamente a los ajustes predeterminados de la función.
2. Puedes cambiar el tiempo (1-60 minutos) y la temperatura (75-205 °C) de una función al pulsar para seleccionar la temperatura o el tiempo, y usar los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura/el tiempo.


Nota: Mantén pulsado los botones + o - para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura / el tiempo.

Función	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)	Usos recomendados para la función de cocción
AIR FRY	205°C	15 Min	Utiliza esta función para darle a tus alimentos una textura crujiente con poco o nada de aceite.
ROAST	180°C	15 Min	Utiliza la unidad como un horno asador para carnes tiernas y más.
BAKE	155°C	20 Min	Crea exquisitos postres y pasteles horneados.
REHEAT	175°C	5 Min	Calienta tus sobras, obteniendo un resultado crujiente.

Freír por aire

- Coloca la placa de cocción en la cesta. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.

Nota: La placa de cocción no se puede utilizar para ciertas recetas, como muffins y panes.
- Añade alimentos a la cesta.
- Selecciona una función de cocción.
 - Opcionalmente, puedes establecer un tiempo y una temperatura personalizados sin elegir una función de cocción.
 - Pulsa  y utiliza los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura (75–205 °C) o el tiempo (1–60 minutos).
- Pulsa  para comenzar a freír por aire.

Nota: Puedes cambiar la temperatura y el tiempo en cualquier momento durante la cocción. Pulsa  y utiliza los botones + o - para cambiar los ajustes.
- Ciertas recetas podrían requerir que remuevas los alimentos a mitad del tiempo de cocción (consulta Remover los alimentos).
 - Extrae la cesta de la freidora por aire (ten cuidado con el vapor caliente). La freidora por aire pausará la cocción automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se cambies la cesta.
 - Remueve o voltea los alimentos.
 - Vuelve a colocar la cesta en la freidora para continuar la cocción.
- La freidora por aire emitirá 5 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará “End”.
- Extrae la cesta de la freidora por aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. Utiliza pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.
- Deja que se enfríe antes de limpiarla.

Remover los alimentos

Cómo remover

Durante la cocción, quita la cesta de la freidora por aire y remueve, mezcla o voltea los alimentos.

- Para remover los alimentos:
 - Por razones de seguridad, sostén la cesta justo por encima de una superficie resistente al calor.
 - Remueve la cesta.

Nota: No utilices este método si hay riesgo de salpicaduras de líquidos calientes.

- Si la cesta es demasiado pesada para removerla o hay líquidos calientes presentes:
 - Coloca la cesta sobre un soporte o una superficie resistente al calor.
 - Utiliza pinzas para mezclar o voltear los alimentos.
- Cuando quites la cesta, la freidora por aire pausará la cocción automáticamente y la pantalla mostrará [- - - -] hasta que cambies la cesta.
 - Cuando vuelvas a colocar la cesta, la cocción se reanuda automáticamente.
 - Evita remover durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

Qué alimentos remover

- Suele ser necesario remover los alimentos pequeños que se amontonan, como las patatas fritas o los nuggets.
- Si no se remueven, es posible que no queden crujientes ni se cocinen de manera uniforme.
- Puedes voltear otros alimentos, como un bistec, para que se doren por igual.

Cuándo remover los alimentos

- Remueve o voltea los alimentos una vez a mitad de la cocción, o más si lo deseas.

Guía de cocción

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme. No introduzcas los alimentos a presión.

Uso del aceite

- Añade una pequeña cantidad de aceite a tus platos para que queden más crujientes. No utilices más de 30 mL/2 cucharadas (medida estadounidense) de aceite.
- Los rociadores de aceite son perfectos para aplicar pequeñas cantidades de aceite por igual a todos los alimentos.

Consejos sobre los alimentos




- Puedes freír por aire cualquier comida congelada que se pueda cocinar en el horno.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloca los ingredientes en un recipiente resistente al calor antes de introducirlos en la cesta.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de la cesta. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierte los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Sécalos dando toquitos antes de freírlos por aire.

Patatas fritas

- Añade 8–15 mL/½–1 cucharada de aceite para que los alimentos estén crujientes.
- Cuando vayas a freír patatas, sumerge las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas. Sécalas dando toquitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños.
- Intenta cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 × 7,6 cm/¼ × 3 pulgadas.

Más funciones

Pausar

- Pulsa  para dejar de freír. La freidora por aire dejará de calentar y el símbolo  parpadeará hasta que pulses  para continuar friendo.
- Luego de 30 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
- Esta función permite pausar el programa para freír sin retirar la cesta de la freidora.

Continuar friendo automáticamente

- Si extraes la cesta, la freidora por aire pausará la cocción automáticamente y la pantalla mostrará [- - - -].
- Al colocar las cestas de nuevo, la freidora por aire comenzará a freír automáticamente basándose en los ajustes previos.

Apagado automático

- Si la freidora no tiene programas para freír activos, se borrarán todos los ajustes y se apagará luego de 5 minutos de inactividad.
- Si se quita la cesta, la freidora por aire borrará todos los ajustes y se apagará luego de 30 minutos de inactividad.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora por aire se llegase a sobrecalentar, se apagará automáticamente por seguridad.
- Deja enfriar la freidora por completo antes de volver a usarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- Siempre limpia la cesta y la placa de cocción de la freidora después de cada uso.
 - Recubre la cesta con papel de aluminio (excepto la placa de cocción) para que resulte más fácil limpiarla.
1. Apaga y desenchufa la freidora por aire. Deja que se enfríe completamente antes de limpiarla. Extrae la cesta para que se enfríe más deprisa.
 2. Limpia el exterior de la freidora por aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
 3. La cesta y la placa de cocción son aptas para lavavajillas. También puedes lavar la cesta y la placa de cocción en agua caliente jabonosa con un estropajo no abrasivo. Sumérgelas si es necesario.

Nota: La cesta y la placa de cocción tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:

- a. En un cuenco pequeño, mezcla 30 g/2 cucharadas de bicarbonato y 15 mL/1 cucharada de agua para formar una pasta fácil de extender.
- b. Sirviéndote de una esponja, extiende la pasta sobre la cesta y la placa de cocción y frota. Deja que la pasta actúe sobre la cesta y la placa de cocción durante 15 minutos antes de aclararlas.
- c. Lava la cesta con agua y jabón antes de usarla.

5. Limpia el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. No la sumerjas en agua. Limpia los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos.
6. Seca la freidora por aire antes de usarla.

Nota: Asegúrate de que los serpentines de calentamiento estén completamente secos antes de encender la freidora por aire.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Introduce la cesta en la freidora por aire de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Introduce menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan o se acercan unos encima de otros mientras los cocinas.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes.
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta Patatas fritas.
La cesta no se desliza por la freidora por aire de manera segura.	Asegúrate de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
Sale humo blanco de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco la primera vez que se use. Esto es normal.
	Asegúrate de que la cesta y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente.
La freidora por aire desprende olor a plástico.	Cualquier freidora por aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 43) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico no disminuye, dirígete a Atención al Cliente.

La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente.
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente.
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra el sobrecalentamiento de la freidora por aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E3", dirígete a Atención al Cliente.

Si tu problema no aparece aquí, dirígete a Atención al Cliente.

Customer Service

United States	service-us@chefree-official.com
Deutschland	service-de@chefree-official.com
France	service-fr@chefree-official.com
España	service-es@chefree-official.com
Canada	service-ca@chefree-official.com
United Kingdom	service-uk@chefree-official.com
Italia	service-it@chefree-official.com
日本	service-jp@chefree-official.com
Others	support@chefree-official.com

chefree

AF300 五国语说明书

Design Date: 2023-09-15

物料编码

成品尺寸

210*140mm / 64P

工 艺

封面封底过哑膜 / 胶装

材 质

封面封底：200G铜版纸
内页：80G书纸

印刷要求

4C双面印刷

版 本

V1.12