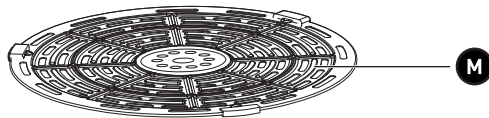
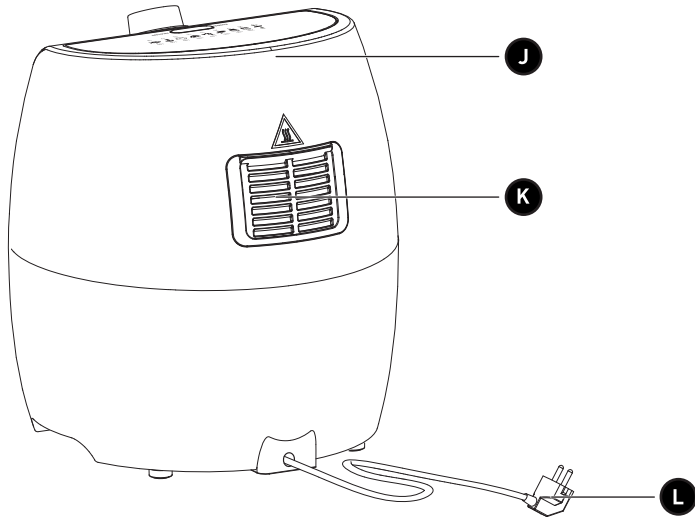
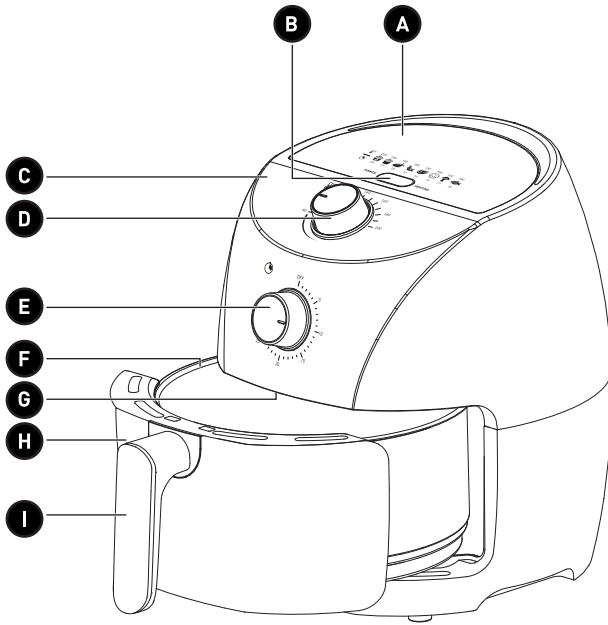


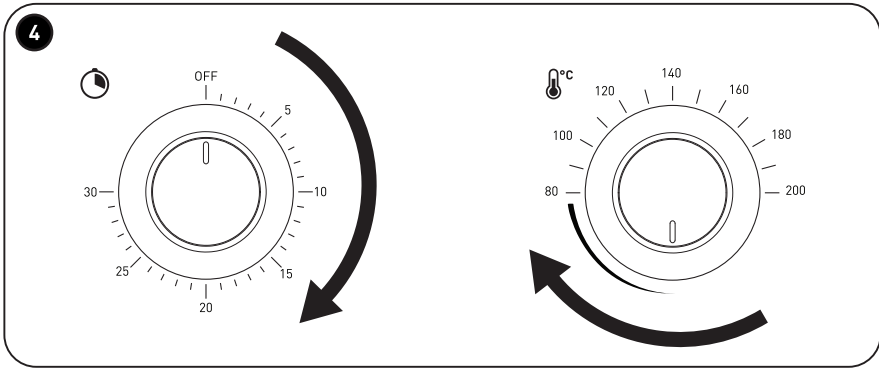
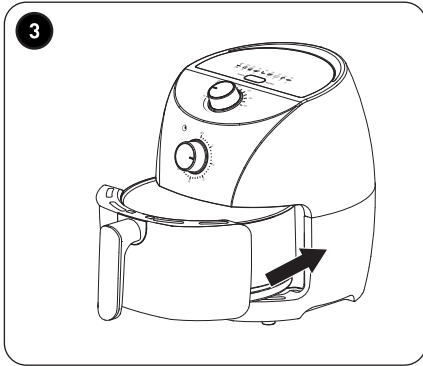
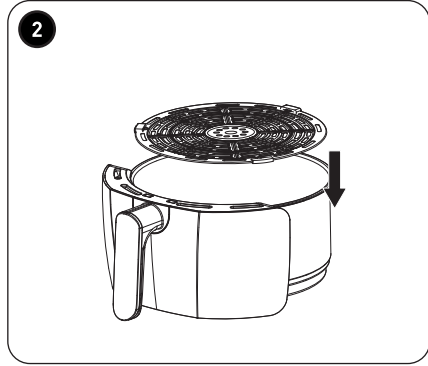
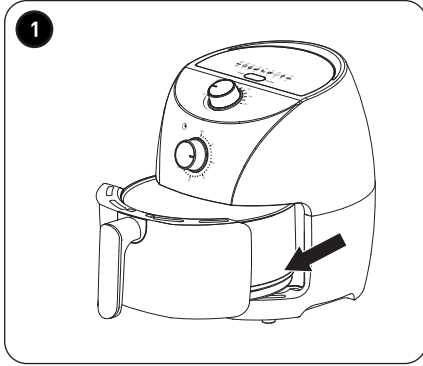
Air Fryer
Friteuse à air
Airfryer
Freidora de aire

980451 - HO-AF611

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION14
GEBRUIKSAANWIJZINGEN26
INSTRUCCIONES DE USO38







Thank you!

Thank you for choosing this HIGHONE product. HIGHONE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Operation

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Before using the unit, carefully read this manual along with the Regulatory Warnings booklet. Keep these instructions for future reference and pass them on to possible new owners of the unit.

Parts

- | | |
|---|-------------------------------|
| A Cooking guide | H Front cover |
| B Power/working indicator lights | I Handle |
| C Main body | J Air inlet |
| D Temperature knob | K Air outlet |
| E Timer knob | L Power cord with plug |
| F Pot | M Metal rack |
| G Heating element (inside the fryer) | |

Product overview

- Unpack the product. Remove all the labels from the product. Check that it is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

Use this air fryer to cook meats, vegetables and foods coated in breadcrumbs (such as cheese or chicken). It is intended for household use only and should not be used for commercial purposes. Any other use may damage the product or cause injury.

Specifications

Model:	980451 - HO-AF611
Operating voltage:	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Power:	1400W
Maximum food capacity:	3.2L (1kg)
Pot volume:	3.7L
Adjustable temperature range:	80°C to 200°C
Timer range:	0 to 30 minutes
Net weight:	3.45kg
Protection class:	Class I

Before first use

- Clean the unit before first use (→ **CLEANING AND MAINTENANCE**).
- Do not place the unit on a hot surface such as a stove or near the edge of a countertop where it could accidentally fall off.
- Find a location for the unit that is on a stable, level, heat-resistant, non-slip surface.
- The unit may give off a little smoke or a slight odour on the first use. This is normal due to its newness and will go away with regular use. Alternatively, you can turn the unit on for 10 minutes prior to use to remove the smell and smoke.

Setting up the air fryer

- 1 Using the handle, pull out the pot.
- 2 Insert the metal rack into the pot.
- 3 Slide the pot back into the bottom of the main body until it clicks into place.

Operation



WARNING – RISK OF BURNS!

- Make sure children are kept a safe distance away from the unit at all times when it is being used and when it is cooling down.
- Never pour oil or fat into the pot. It is designed to fry the food using hot air that circulates from the top to the bottom of the unit. If necessary, you can very lightly coat food with oil to help it crisp up.
- Make sure there is sufficient ventilation (at least 10cm) around the unit.
- Never move the unit when it is in use or cooling down.
- Never use the unit without the pot in place.
- Never touch the unit anywhere except for the handle or knobs when it is warming up, in use or cooling down.
- During cooking or when removing the pot, be careful of steam that may be emitted from the vents/air outlets on the pot. Keep your face and hands away from steam.

**NOTE:**

- Do not place anything on top of the unit as this disrupts the air flow and affects the cooking results.
- When using the unit and for 10 minutes after cooking, we recommend that you open a window or turn on an extraction fan to keep the room odour-free.
- When the unit is completely cool, use the handles on the bottom of the unit to carry and move it.

1. Unwind the power cord completely.
2. Plug the power cord into a mains socket. Make sure the power cord does not come into contact with the exterior of the unit as this will become hot during use.
3. Using the handle, pull out the pot.
4. Put the ingredients on the metal rack. Make sure the volume of the food does not exceed the **MAX** mark.
5. Slide the pot back into the bottom of the main body until it clicks into place and is properly closed.

**NOTE:**

- Refer to the AIR FRYING GUIDE section below for assistance in setting the cooking time and temperature. It takes the air fryer approximately 3 minutes to preheat. You can either place food in the air fryer before preheating and factor in the preheating time to your overall cooking time, or you can wait for the air fryer to preheat and then add the ingredients into the air fryer.
- The air fryer will not work if the pot is incorrectly placed in the main body. Make sure the front cover is flush with the main body and that the pot clicks into place when inserted.

6. **4** Turn the timer knob clockwise to the desired cooking time (in minutes). The air fryer immediately starts to count down the set time. The red power indicator light turns on to show the unit is turned on. Then turn the temperature knob clockwise to the desired cooking temperature (°C). The green working indicator light turns on to show the unit is heating up. Once the air fryer has preheated and reached the set temperature the green working indicator light turns off.

**NOTE:**

- During cooking, the green indicator light will go on and off as the unit maintains the cooking temperature.
- Make sure all food is cooked thoroughly before eating.

7. To prevent some foods from sticking together and ensure even cooking, you may need to give the ingredients a shake during cooking. To do this, hold the pot handle and carefully pull out the pot, keep your face/skin away from any steam that may escape. Give the ingredients a shake or turn them over and then place the pot back into the main body. Cooking will automatically resume when the pot is reinserted. Avoid shaking food for longer than 30 seconds, as the air fryer will start to cool down.

8. When the cooking time has finished, a bell will sound. Check the ingredients are cooked. If more cooking is required, slide the ingredients back into the air fryer and set the time for a few more minutes.
9. To cancel cooking at any time, turn the timer knob anti-clockwise to the OFF position. A bell sounds to confirm the air fryer has turned off.
10. When the food is cooked, remove the pot using the handle. You can remove the ingredients with silicone tongs or a wooden/silicone spatula. Always use a heat-resistant mat when placing the air fryer pot on a countertop.
11. After one batch of food has cooked, you can immediately start to cook another batch of food.
12. When you have finished using the air fryer, always make sure it is turned off and unplug it to completely disconnect it from the power supply.



WARNING – RISK OF BURNS!

- Do not turn the pot upside down with the metal rack still in place as excess oil may have collected in the bottom of the pot and could splash out and cause injury.



NOTE: When cooking fatty or greasy foods, some oil or fat will drop into the base of the pot and may heat to a point that it creates a white smoke. This does not affect the air fryer or the end result.

Air frying guide

The frying times are a guide only and should be adjusted according to quantity.

	Food	Min/max weight (grams)	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)	Additional information
Potatoes	Thin cut fries (frozen)	400-500	200	18-20	Shake
	Thick cut fries (frozen)	400-500	200	20-25	Shake
	Fries (not frozen)	400-500	180	17	Shake
	Potato gratin	600	200	20-25	Shake

Meat	Steak	100-600	180	10-16	
	Pork chop	100-600	180	10-16	
	Hamburger	100-600	180	10-15	
	Sausage roll	100-600	200	13-15	
	Drumstick	100-600	180	25-30	
	Chicken breast	100-600	180	15-20	
Fish / Seafood	Chicken nuggets (frozen)	100-600	200	6-10	Shake / Use oven-ready
	Fish fingers (frozen)	100-500	200	6-10	Use oven-ready
	Whole fish	100-500	180	18	Place fish in a single layer
Vegetables / Cheese	Prawns	100-500	180	12	
	Spring rolls (frozen)	100-500	200	8-10	Shake / Use oven-ready
	Bread-crumbed cheese (frozen)	100-500	180	8-10	Use oven-ready
Baking	Vegetables: florets, cubes, stuffed	100-500	160	10-17	
	Cake	250	160	20-25	Use baking tin
	Quiche	350	180	20-22	Use baking tin / oven dish
	Muffins	250	200	15-18	Use baking tin
	Small cakes (i.e. fairy cakes)	350	180	12	Use baking tin / oven dish

Tips

- For best results when making fresh chips or crisps, use potatoes that are suitable for making chips. Rinse the cut potatoes in cold water to remove some starch. This helps to stop them sticking together when frying. Dry thoroughly, then lightly coat with oil and cook.
- Do not leave fried foods in the pot for too long as the residual heat may soften them.
- Cooking smaller batches of food will produce crispier and more evenly cooked food. If your food is not sufficiently crispy, try lightly coating it with oil and/or increasing the cooking temperature.
- Oil sprays are an effective way of applying small amounts of oil evenly to all food items.
- When you are cooking different types of foods, always air fry the food that requires the lowest temperature setting first.

- Some foods, such as a steak, will benefit from turning over during the cooking process to ensure even cooking.
- Pat marinated foods dry before air frying to prevent splatter and excess smoke during cooking.
- Do not tip ingredients out of the pot as oil/fat and cooking juices that have collected in the pot will pour out over your food, making it greasy and soggy.
- For foods that require shaking, you can set the timer to half the cooking time to alert you when to shake. Then reset the timer again for the remaining cooking time.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily.
- To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Cleaning and maintenance



WARNING!

- To prevent the risk of electrocution, turn off and unplug the unit from the wall socket before cleaning.
- Allow the unit to cool down completely (at least 30 minutes) before cleaning. Removing the pot helps to cool down the air fryer faster.
- Do not immerse the power cord, plug, or main body in water or any other liquids as they contain electrical components. Do not rinse them under the tap.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.

Disassemble the unit and clean after each use as follows:

Parts	Cleaning method
Main body exterior Main body interior (the part that houses the pot only)	Wipe with a slightly damp cloth and dry.
Pot Metal rack	Clean with warm soapy water and dry. To remove stubborn stains, soak the parts for 10 minutes. NOTE: Clean thoroughly to prevent a build-up of dirt that may create smoke when cooking.
Heating element	Use a soft brush to remove food residues.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • The air fryer is not plugged in correctly. • The timer has not been set. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the plug and insert fully into the mains socket. • Turn the timer knob to the desired cooking time.
The ingredients are insufficiently cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • There are too many ingredients in the pot. • The set temperature is too low. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove some of the ingredients and cook in batches. Smaller batches fry more evenly. • Turn the temperature knob to a higher setting. Check the AIR FRYING GUIDE section for suggested temperatures for various ingredients.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

14

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Description des pièces
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Fonctionnement

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser cet appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Description des pièces

- | | |
|---|---|
| A Guide de cuisson | H Couvercle avant |
| B Voyants d'alimentation / de fonctionnement | I Poignée |
| C Boîtier principal | J Entrée d'air |
| D Bouton de température | K Sortie d'air |
| E Bouton du minuteur | L Cordon d'alimentation avec fiche |
| F Cuve | M Grille métallique |
| G Élément chauffant (à l'intérieur de la friteuse) | |

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et inspectez-le. Retirez toutes les étiquettes de l'appareil. Vérifiez qu'il est au complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

Utilisez cette friteuse à air chaud pour cuire des viandes, des légumes et des aliments panés (comme du fromage ou du poulet). Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	980451 - HO-AF611
Tension de fonctionnement :	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Puissance :	1400 W
Capacité maximale d'aliments :	3,2L (1kg)
Volume de la cuve:	3,7L
Plage de température réglable :	80 °C à 200 °C
Durée du minuteur :	0 à 30 minutes
Poids net :	3,45 kg
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une cuisinière ou près du bord d'un comptoir où il pourrait tomber accidentellement.
- Trouvez un emplacement pour l'appareil sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur et antidérapante.
- L'appareil peut émettre une légère fumée ou une légère odeur lors de la première utilisation. Ce phénomène est normal, car l'appareil est neuf, et cela se dissipera avec un usage régulier. Si vous le souhaitez, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant de l'utiliser pour éliminer l'odeur et la fumée.

Installation de la friteuse

- 1 Tirez la cuve à l'aide de la poignée.
- 2 Insérez la grille métallique dans la cuve.
- 3 Faites glisser la cuve dans le fond du boîtier principal jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Fonctionnement



AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !

- Assurez-vous que les enfants sont constamment tenus à une distance sûre de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et lorsqu'il refroidit.
- Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la cuve. L'appareil est conçu pour frire les aliments à l'aide d'air chaud qui circule du haut vers le bas de l'appareil. Si nécessaire, vous pouvez enduire très légèrement les aliments d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.
- Assurez-vous qu'il y a une aération suffisante (au moins 10 cm) autour de l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou en cours de refroidissement.
- N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve en place.
- Ne touchez jamais l'appareil, à l'exception de la poignée ou des boutons, lorsqu'il est en train de chauffer, d'être utilisé ou de refroidir.
- Pendant la cuisson ou lors du retrait de la cuve, faites attention à la vapeur qui peut s'échapper des ouvertures / sorties d'air ou de la cuve. Gardez votre visage et vos mains à distance de la vapeur.

**REMARQUE :**

- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, car cela perturbe le flux d'air et affecte les résultats de la cuisson.
- Nous vous recommandons d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer une hotte aspirante pour éviter les odeurs dans la pièce lorsque vous utilisez l'appareil et pendant 10 minutes après la cuisson.
- Lorsque l'appareil a complètement refroidi, utilisez les poignées situées sous l'appareil pour le transporter et le déplacer.

1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'extérieur de l'appareil, car il deviendra chaud pendant l'utilisation.
3. Tirez la cuve à l'aide de la poignée.
4. Placez les ingrédients sur la grille métallique. Veillez à ce que le volume des aliments ne dépasse pas le repère **MAX**.
5. Faites glisser la cuve dans le fond du boîtier principal jusqu'à ce qu'elle s'enclenche et soit correctement fermée.

**REMARQUE :**

- Reportez-vous à la section GUIDE DE FRITURE À L'AIR ci-dessous pour obtenir de l'aide dans le réglage du temps et de la température de cuisson. Le préchauffage de la friteuse prend environ 3 minutes. Vous pouvez soit placer les aliments dans la friteuse avant le préchauffage et prendre en compte le temps de préchauffage dans votre temps de cuisson total, soit attendre que la friteuse préchauffe et ajouter ensuite les ingrédients dans la friteuse.
- La friteuse ne fonctionnera pas si la cuve est mal placée dans le boîtier principal. Assurez-vous que le couvercle avant est au même niveau que le boîtier principal et que la cuve s'enclenche lorsqu'elle est insérée.

6. **4** Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps de cuisson souhaité (en minutes). La friteuse commence immédiatement à décompter le temps programmé. Le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche. Tournez ensuite le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température de cuisson souhaitée (°C). Le voyant vert de fonctionnement s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Une fois que la friteuse a préchauffé et atteint la température réglée, le voyant lumineux vert s'éteint.

**REMARQUE :**

- Pendant la cuisson, le voyant vert s'allume et s'éteint au fur et à mesure que l'appareil maintient la température de cuisson.
- Vérifiez que tous les aliments sont bien cuits avant de les déguster.

7. Pour éviter que certains aliments ne collent entre eux et assurer une cuisson homogène, il peut être nécessaire de secouer les ingrédients pendant la cuisson. Pour ce faire, tenez la poignée de la cuve et retirez-la avec précaution, en éloignant votre visage / peau de la vapeur qui pourrait s'en échapper. Secouez les ingrédients ou retournez-les, puis replacez la cuve dans le boîtier principal. La cuisson reprendra automatiquement lorsque la cuve sera réinsérée. Évitez de secouer les aliments pendant plus de 30 secondes, car la friteuse commencera alors à refroidir.
8. Une fois le temps de cuisson écoulé, une sonnerie retentit. Vérifiez que les aliments sont cuits. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, glissez les ingrédients dans la friteuse et réglez le temps pour quelques minutes supplémentaires.
9. Pour annuler la cuisson à tout moment, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (ARRÊT). Une sonnerie retentit pour confirmer que la friteuse s'est éteinte.
10. Lorsque les aliments sont cuits, retirez la cuve à l'aide de la poignée. Vous pouvez retirer les ingrédients à l'aide d'une pince en silicone ou d'une spatule en bois / silicone. Utilisez toujours un tapis résistant à la chaleur lorsque vous placez la friteuse sur un plan de travail.
11. Une fois qu'une fournée d'aliments a été cuite, vous pouvez immédiatement commencer à cuire une nouvelle fournée.
12. Lorsque vous avez fini d'utiliser la friteuse à air, assurez-vous toujours qu'elle est éteinte et débranchez-la pour la déconnecter complètement de l'alimentation électrique.

**AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !**

- Ne retournez pas la cuve avec la grille métallique toujours en place, car un excès d'huile peut s'être accumulé au fond de la cuve et risque d'éclabousser et de blesser quelqu'un.



REMARQUE : Lors de la cuisson d'aliments gras, une partie de l'huile ou de la graisse tombe dans le fond de la cuve et peut chauffer au point de créer une fumée blanche. Cela n'affecte pas la friteuse ni le résultat final.

Guide de cuisson en friture

Les temps de friture sont donnés à titre d'indication uniquement et doivent être ajustés selon les quantités.

	Nourriture	Poids min/max (grammes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Informations supplémentaires
Pommes de terre	Frites fines (surgelées)	400-500	200	18-20	Secouer
	Frites épaisses (surgelées)	400-500	200	20-25	Secouer
	Frites (non congelées)	400-500	180	17	Secouer
	Gratin de pommes de terre	600	200	20-25	Secouer
Viandes	Steaks	100-600	180	10-16	
	Côtelettes de porc	100-600	180	10-16	
	Hamburger	100-600	180	10-15	
	Friands à la saucisse	100-600	200	13-15	
	Pilons de poulet	100-600	180	25-30	
	Blancs de poulet	100-600	180	15-20	
	Nuggets de poulet (surgelés)	100-600	200	6-10	Secouer / Utiliser des produits prêts à cuire
Poisson / fruits de mer	Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	100-500	200	6-10	Utiliser des produits prêts à cuire
	Poisson entier	100-500	180	18	Placer le poisson en une seule couche
	Crevettes	100-500	180	12	

Légumes / Fromage	Rouleaux de printemps (surgelés)	100-500	200	8-10	Secouer / Utiliser des produits prêts à cuire
	Fromage pané (surgelé)	100-500	180	8-10	Utiliser des produits prêts à cuire
	Légumes : fleurons, cubes, farcis	100-500	160	10-17	
Cuisson au four	Gâteaux	250	160	20-25	Utiliser un moule de cuisson
	Quiche	350	180	20-22	Utiliser un moule / un plat à four
	Muffins	250	200	15-18	Utiliser un moule de cuisson
	Petits gâteaux (par exemple, gâteaux de fées)	350	180	12	Utiliser un moule / un plat à four

Conseils

- Pour de meilleurs résultats lors de la préparation de frites fraîches ou de chips, utilisez des pommes de terre adaptées à la préparation de frites. Rincez les pommes de terre coupées à l'eau froide pour enlever un peu d'amidon. Cela les empêchera de coller lors de la friture. Séchez-les, puis enduisez-les légèrement d'huile avant de les cuire.
- Ne laissez pas les aliments frits dans la cuve trop longtemps, car la chaleur résiduelle pourrait les ramollir.
- En cuisant les aliments par petites fournées, vous obtiendrez des aliments plus croustillants et cuits plus uniformément. Si vos aliments ne sont pas suffisamment croustillants, essayez de les enduire légèrement d'huile et/ou d'augmenter la température de cuisson.
- Les sprays à huile sont un moyen efficace d'appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur tous les aliments.
- Lorsque vous faites frire à l'air différents types d'aliments, commencez toujours par ceux qui nécessitent la température la plus basse.
- Certains aliments, comme les steaks, gagneront à être retournés pendant le processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
- Séchez les aliments marinés en les tamponnant avec du papier absorbant avant de les faire frire à l'air pour éviter les éclaboussures et l'excès de fumée pendant la cuisson.
- Ne faites pas basculer les ingrédients hors de la cuve, car l'huile / la graisse et les jus de cuisson qui se sont accumulés dans la cuve se déverseraient sur vos aliments, les rendant gras et détremés.

- Pour les aliments qui doivent être secoués, vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson pour vous avertir lorsque le moment sera venu de secouer les aliments. Réinitialisez ensuite le minuteur en le réglant sur le temps de cuisson restant.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas fourrés rapidement et facilement.
- Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement (au moins 30 minutes) avant de le nettoyer. Le fait de retirer la cuve permet de refroidir la friteuse plus rapidement.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le corps principal de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils renferment des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.

Démontez l'appareil et nettoyez-le après chaque utilisation comme suit :

Description des pièces	Méthode de nettoyage
Extérieur du boîtier principal Intérieur du corps principal (la partie qui abrite la cuve uniquement)	Essuyez avec un chiffon légèrement humide et séchez.
Cuve Grille métallique	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et séchez. Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper les pièces pendant 10 minutes. REMARQUE : Nettoyez soigneusement pour éviter l'accumulation de saletés susceptibles de créer de la fumée lors de la cuisson.
Résistance	Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La friteuse n'est pas branchée correctement. • La minuterie n'a pas été réglée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la fiche et insérez-la complètement dans la prise de courant. • Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
Les ingrédients ne sont pas assez cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop d'aliments dans la cuve. • La température réglée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez une partie des aliments et faites cuire par lots. Les petites quantités cuisent plus uniformément. • Tournez le bouton de température sur une position plus élevée. Consultez la section GUIDE DE FRITURE À L'AIR pour connaître les températures suggérées pour les différents ingrédients.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van HIGHONE. De selectie en de testen van de toestellen van HIGHONE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Technische gegevens

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Werking

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Lees voor gebruik van het toestel zowel de handleiding als het boekje met de wettelijke waarschuwingen zorgvuldig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en geef deze mee aan eventuele nieuwe eigenaars van het toestel.

Onderdelen

A Kookgids

H Voorpaneel

B Aan/uit-controrelampje

I Handvat

C Behuizing

J Luchtinlaat

D Temperatuurknop

K Luchttuitlaat

E Timerknop

L Snoer met stekker

F Pan

M Metalen rooster

G Verwarmingselement (binnenin de airfryer)

Overzicht van het product

- Pak het product uit. Verwijder alle labels van het product. Controleer of het product volledig en in een goede staat is. Als het toestel beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

Gebruik deze airfryer voor het bereiden van vlees, groenten en gepaneerde levensmiddelen (zoals kaas of kip). Het is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt. Elk ander gebruik kan het product beschadigen of verwondingen veroorzaken.

Technische gegevens

Model:	980451 - HO-AF611
Bedrijfsspanning:	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Vermogen:	1400 W
Maximale voedselcapaciteit:	3,2 L (1 kg)
Volume van pan:	3,7L
Instelbaar temperatuurbereik:	80°C tot 200°C
Timerbereik:	0 tot 30 minuten
Nettogewicht:	3,45 kg
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

- Reinig het toestel voor het eerste gebruik (→ **REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Plaats het toestel niet op een heet oppervlak, zoals een kachel, of in de buurt van de rand van een aanrecht waar het per ongeluk af kan vallen.
- Zoek naar een locatie voor het toestel die zich op een stabiel, vlak, hittebestendig en antislippoppervlak bevindt.
- Het toestel kan bij het eerste gebruik een beetje rook of een lichte geur afgeven. Dit is normaal door zijn nieuwheid en verdwijnt bij regelmatig gebruik. U kunt het toestel tevens 10 minuten voor gebruik inschakelen om de geur en rook te verwijderen.

De airfryer instellen

- 1 Trek de pan uit met behulp van het handvat
- 2 Steek het metalen roosteren in de pan.
- 3 Schuif de pan weer in de onderkant van de behuizing totdat deze op zijn plaats klikt.

Werking



WAARSCHUWING – RISICO OP BRANDWONDEN!

- Zorg ervoor dat kinderen op elk moment op een veilige afstand van het toestel worden gehouden wanneer het toestel wordt gebruikt en aan het afkoelen is.
- Giet nooit olie of vet in de pan. Het is ontworpen om het voedsel te frituren met behulp van de hete lucht die van de bovenkant naar de onderkant van het toestel circuleert. Indien nodig kunt u het voedsel heel lichtjes met olie bedekken om het meer knapperig te maken.
- Zorg voor voldoende ventilatie (minstens 10cm) rondom het toestel.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in werking is of aan het afkoelen is.
- Gebruik het toestel nooit zonder de pan op zijn juiste plaats.
- Raak het toestel nooit aan, behalve aan het handvat of de knoppen, bij opwarming, gebruik of afkoeling van het toestel.
- Pas tijdens het bakproces of het verwijderen van de pan op voor de stoom die kan worden vrijgegeven door de ventilatieopeningen/luchtuitlaten op de pan. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de stoom.

**OPMERKING:**

- Plaats niets op het toestel, dit de luchtstroom verstoren en de bakresultaten beïnvloeden.
- Tijdens het gebruik van het toestel en gedurende 10 minuten na het bakproces, raden we u aan een raam te openen of een dampkap in te schakelen om de kamer geurvrij te houden.
- Wanneer het toestel volledig is afgekoeld, gebruik de handgrepen aan de onderkant van het toestel om het te dragen en te verplaatsen.

1. Wikkel het snoer volledig af.
2. Steek de stekker in een stopcontact. Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met de buitenkant van het toestel, deze kan tijdens de werking heet worden.
3. Trek de pan uit met behulp van het handvat
4. Leg de ingrediënten op het metalen rooster. Zorg ervoor dat het volume van het voedsel de **MAX**-markering niet overschrijdt.
5. Schuif de pan terug in de onderkant van de behuizing totdat deze op zijn plaats klikt en goed dicht is.

**OPMERKING:**

- Raadpleeg de onderstaande sectie BEREIDINGSGIDS voor hulp bij het instellen van de bereidingstijd en -temperatuur. Het duurt ongeveer 3 minuten om de airfryer voor te verwarmen. U kunt voedsel in de airfryer plaatsen voordat u het toestel voorverwarmt en rekening houden met de voorverwarmingstijd in uw totale bereidingstijd, of u kunt wachten tot de airfryer voldoende is voorverwarmd en vervolgens de ingrediënten in de airfryer doen.
- De airfryer werkt niet als de pan verkeerd in de behuizing is geplaatst. Zorg ervoor dat het voorpaneel vlak is met de behuizing en dat de pan op zijn plaats klikt wanneer deze wordt ingebracht.

6. **4** Draai de timerknop met de klok mee naar de gewenste bereidingstijd (in minuten). De airfryer begint meteen met het aftellen van de ingestelde tijd. Het rode stroomcontrolelampje brandt om aan te geven dat het toestel is ingeschakeld. Draai de temperatuurknop vervolgens met de klok mee naar de gewenste bereidingstemperatuur (°C). Het groen werkingscontrolelampje brandt om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is. Zodra de airfryer is voorverwarmd en de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het groen werkingscontrolelampje.

**OPMERKING:**

- Tijdens het bakproces gaat het groen controlelampje afwisselend aan en uit om aan te geven dat het toestel de bereidingstemperatuur handhaaft.
- Zorg ervoor dat al het voedsel gaar is voordat u het opeet.

7. Om het aan elkaar kleven van bepaalde levensmiddelen te vermijden en gelijkmatige bakprestaties te waarborgen, kan het nodig zijn om de ingrediënten tijdens het bakproces te schudden. Om dit te doen, houd het handvat van de pan vast en trek de pan voorzichtig uit. Houd uw gezicht en huid uit de buurt van de stoom die vrij kan komen. Schud de ingrediënten of draai ze om en breng de pan weer in de behuizing aan. Het bakproces wordt automatisch hervat wanneer de pan opnieuw op zijn plaats is aangebracht. Schud het voedsel niet langer dan 30 seconden, de airfryer zal anders beginnen af te koelen.
8. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, hoort u een belsignaal. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als er meer bereidingstijd nodig is, schuif de ingrediënten terug in de airfryer en stel de timer op enkele minuten in.
9. Als u het bakproces op elk gewenst moment wilt annuleren, draai de timerknop tegen de klok in naar de stand UIT. U hoort een belsignaal om te bevestigen dat de airfryer is uitgeschakeld.
10. Wanneer het voedsel gaar is, verwijder de pan met behulp van het handvat. U kunt de ingrediënten verwijderen met een siliconen tang of een houten/siliconen spatel. Gebruik altijd een hittebestendige mat wanneer de pan van de airfryer op een aanrecht wordt geplaatst.
11. Aan het einde van een bakproces kunt u onmiddellijk starten met een nieuw bakproces.
12. Wanneer u klaar bent met het gebruiken van de airfryer, schakel het toestel altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.



WAARSCHUWING – RISICO OP BRANDWONDEN!

- Draai de pan niet ondersteboven met het metalen rooster nog steeds op zijn plaats, de overtollige olie die zich mogelijk aan de onderkant van de pan heeft verzameld kan eruit spatten en letsel veroorzaken.



OPMERKING: Bij het bereiden van vettig voedsel, zal er wat olie of vet op de onderkant van de pan vallen en kan deze opwarmen tot op een punt dat er witte rook wordt gevormd. Dit heeft geen invloed op de airfryer of het eindresultaat.

Bereidingsgids

De frituurtijden zijn louter indicatief en moeten worden aangepast naargelang de hoeveelheid.

Voedsel	Min/max gewicht (gram)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)	Aanvullende informatie
Aardappels	Dun gesneden friet (bevoren)	200	18-20	Schudden
	Dik gesneden friet (bevoren)	200	20-25	Schudden
	Friet (niet bevoren)	180	17	Schudden
	Aardappelgratin	200	20-25	Schudden

Vlees	Biefstuk	100-600	180	10-16	
	Karbonade	100-600	180	10-16	
	Hamburger	100-600	180	10-15	
	Worstenbroodje	100-600	200	13-15	
	Kippenbout	100-600	180	25-30	
	Kipfilet	100-600	180	15-20	
	Kipnuggets (bevroren)	100-600	200	6-10	Schudden / Ovenklaar gebruiken
Vis / Zeevruchten	Vissticks (bevroren)	100-500	200	6-10	Ovenklaar gebruiken
	Hele vis	100-500	180	18	Vis in een enkele laag leggen
	Garnalen	100-500	180	12	
Groenten / Kaas	Loempia's (bevroren)	100-500	200	8-10	Schudden / Ovenklaar gebruiken
	Kaaskroket (bevroren)	100-500	180	8-10	Ovenklaar gebruiken
	Groenten: roosjes, blokjes, gevuld	100-500	160	10-17	
Bakken	Cake	250	160	20-25	Bakvorm gebruiken
	Quiche	350	180	20-22	Bakvorm / ovenschaal gebruiken
	Muffins	250	200	15-18	Bakvorm gebruiken
	Cupcakes	350	180	12	Bakvorm / ovenschaal gebruiken

Tips

- Voor het beste resultaat bij het maken van verse friet of chips, gebruik aardappelen die geschikt zijn voor het maken van friet. Spoel de gesneden aardappelen in koud water om wat zetmeel te verwijderen. Dit helpt om te voorkomen dat ze tijdens het frituren aan elkaar vastkleven. Veeg grondig droog, bestrijk ze lichtjes met olie en bak.
- Laat het gefrituurd voedsel niet te lang in de pan achter, de restwarmte kan ze zacht maken.

- Het bereiden van kleinere hoeveelheden voedsel zorgt voor meer knapperige en gelijkmatig bereide levensmiddelen. Als de levensmiddelen onvoldoende knapperig zijn, bestrijk ze met wat olie en/of verhoog de bereidingstemperatuur.
- Oliesprays zijn een doeltreffende manier om een kleine hoeveelheid olie gelijkmatig op alle levensmiddelen aan te brengen.
- Wanneer u verschillende soorten levensmiddelen wilt bereiden, start altijd met het bereiden van het levensmiddel dat de laagste temperatuur vereist.
- Bepaalde levensmiddelen, zoals een biefstuk, zullen baat hebben bij het omdraaien tijdens het bakproces om een gelijkmatige gaarheid te krijgen.
- Dep gemarineerd voedsel droog voor het frituren om spetters en overtollige rook tijdens het bakproces te voorkomen.
- Kantel de pan niet om de ingrediënten te verwijderen. Olie/vet en kookvocht die zich in de pan hebben opgehoopt zullen over uw voedsel worden gegoten, waardoor het vettig en doorweekt wordt.
- Voor levensmiddelen die moeten worden geschud, stel de timer op de helft van de baktijd om u te waarschuwen wanneer u moet schudden. Stel de timer vervolgens opnieuw voor de resterende bereidingstijd.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden.
- Om ingrediënten opnieuw op te warmen, stel de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Om het risico op elektrocutie te voorkomen, schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het toestel schoonmaakt.
- Laat het toestel volledig afkoelen (minstens 30 minuten) voordat u het schoonmaakt. Het verwijderen van de pan helpt om de airfryer sneller te laten afkoelen.
- Dompel het snoer, de stekker of de behuizing niet in water of een andere vloeistof, deze onderdelen bevatten elektrische componenten. Spoel ze niet onder de kraan schoon.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het toestel schoon te maken.

Haal het toestel uit elkaar en reinig het na elk gebruik als volgt:

Onderdelen	Reinigingsmethode
Buitenkant van behuizing Binnenkant van behuizing (het deel dat alleen de pan herbergt)	Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en veeg dan droog.
Pan Metalen rooster	Reinig in een warm sopje en veeg droog. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, laat de onderdelen 10 minuten weken. OPMERKING: Reinig grondig om ophoping van vuil te voorkomen die tijdens het bakproces rook kan veroorzaken.
Verwarmingselement	Gebruik een zachte borstel om etensresten te verwijderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De airfryer is niet goed op de voeding aangesloten. • De timer is niet ingesteld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stekker en steek deze volledig in het stopcontact. • Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.
De ingrediënten zijn onvoldoende gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • Er zitten te veel ingrediënten in de pan. • De ingestelde temperatuur is te laag. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder enkele ingrediënten en bak in verschillende beurten. Kleinere hoeveelheden bakken gelijkmatiger. • Draai de temperatuurknop naar een hogere instelling. Raadpleeg de sectie BEREIDINGSGIDS voor aanbevolen temperaturen voor de verschillende ingrediënten.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

38

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Funcionamiento

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual junto con el folleto de Advertencias Reglamentarias. Guarde estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a los posibles nuevos propietarios del aparato.

Partes

- | | |
|--|--|
| A Guía de cocción | H Tapa delantera |
| B Luces indicadoras de encendido/
funcionamiento | I Asa |
| C Cuerpo principal | J Entrada de aire |
| D Mando de temperatura | K Salida de aire |
| E Mando del temporizador | L Cable de alimentación con enchufe |
| F Olla | M Rejilla metálica |
| G Elemento calefactor (dentro de la
freidora) | |

Descripción general del producto

- Desembale el producto. Retire todas las etiquetas del producto. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe el riesgo de sufrir accidentes si los niños jugaran con los materiales de embalaje.

Uso previsto

Use esta freidora de aire para cocinar carnes, verduras y alimentos rebozados (como queso o pollo). Está destinado únicamente a un uso doméstico y no deberá utilizarse para fines comerciales. Cualquier otro uso podría dañar el producto o provocar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	980451 - HO-AF611
Voltaje de funcionamiento:	CA 220-240 V, 50/60 Hz
Alimentación:	1400 W
Capacidad máxima de alimentos:	3,2 L (1 kg)
Volumen de la olla:	3,7 L
Rango de temperatura ajustable:	80 °C a 200 °C
Rango del temporizador:	0 a 30 minutos
Peso neto:	3,45 kg
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Limpie el aparato antes del primer uso (→ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).
- No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como una cocina de gas, ni cerca del borde de una encimera, donde podría caerse accidentalmente.
- Busque una ubicación para el aparato que esté en una superficie estable, nivelada, resistente al calor y antideslizante.
- El aparato puede desprender un poco de humo o un ligero olor durante el primer uso. Esto es normal debido a que es nuevo y desaparecerá con el uso regular. Alternativamente, puede encender el aparato durante 10 minutos antes de usarlo para eliminar el olor y el humo.

Ajustes de la freidora de aire

- 1 Sujetando el asa, saque la olla.
- 2 Inserte la rejilla metálica en la olla.
- 3 Vuelva a deslizar la olla en la parte inferior del cuerpo principal hasta que encaje en su posición mediante el sonido de un clic.

Funcionamiento



ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

- Asegúrese de que los niños se mantengan a una distancia segura del aparato en todo momento cuando se esté utilizando y cuando se esté enfriando.
- Nunca vierta aceite o grasa en la olla. Está diseñada para freír los alimentos utilizando aire caliente que circula de arriba a abajo del aparato. Si es necesario, puede cubrir muy ligeramente los alimentos con aceite para ayudar a que estén crujientes.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación (al menos 10 cm) alrededor del aparato.
- Nunca mueva el aparato cuando esté utilizándose o enfriándose.
- Nunca use el aparato sin la olla colocada en su posición.
- Nunca toque ninguna parte del aparato, excepto el asa y los mandos cuando se esté calentando, utilizando o enfriando.
- Durante la cocción o cuando retire la olla, tenga cuidado con el vapor que puede salir de las rejillas de ventilación/salidas de aire de la olla. Mantenga la cara y las manos alejadas del vapor.

**NOTA:**

- No coloque nada encima del aparato, ya que eso interrumpiría el flujo de aire y afectaría a los resultados de cocción.
- Cuando use el aparato y 10 minutos después de cocinar, le recomendamos que abra una ventana o encienda un ventilador de extracción para mantener la habitación libre de olores.
- Cuando el aparato esté completamente frío, use las asas de la parte inferior del mismo para transportarlo y moverlo.

1. Desenrolle completamente el cable de alimentación.
2. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con el exterior del aparato, ya que se calentará durante el uso.
3. Sujetando el asa, saque la olla.
4. Coloque los ingredientes en la rejilla metálica. Asegúrese de que el volumen de los alimentos no supere la marca **MAX**.
5. Vuelva a deslizar la olla en la parte inferior del cuerpo principal hasta que encaje en su posición mediante el sonido de un clic y esté bien cerrada.

**NOTA:**

- Consulte la sección GUÍA DE FRITURA CON AIRE a continuación para obtener ayuda para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción. La freidora de aire tarda aproximadamente 3 minutos en precalentarse. Puede colocar los alimentos en la freidora de aire antes de precalentarla y tener en cuenta el tiempo de precalentamiento a la hora de calcular el tiempo total de cocción, o puede esperar a que la freidora de aire se precaliente y añadir después los ingredientes a la freidora de aire.
- La freidora de aire no funcionará si la olla no está colocada correctamente en el cuerpo principal. Asegúrese de que la tapa delantera esté alineada con el cuerpo principal y de que la olla encaje en su posición mediante el sonido de un clic cuando se inserte.

6. **4** Gire el mando del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar el tiempo de cocción que desee (en minutos). La freidora de aire iniciará inmediatamente la cuenta atrás del tiempo ajustado. La luz indicadora de encendido roja se encenderá para indicar que el aparato está encendido. A continuación, gire el mando de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar la temperatura de cocción que desee (°C). La luz indicadora de funcionamiento verde se encenderá para indicar que el aparato se está calentando. Una vez que la freidora de aire se haya precalentado y haya alcanzado la temperatura ajustada, la luz indicadora de funcionamiento verde se apagará.

**NOTA:**

- Durante la cocción, la luz indicadora verde se encenderá y apagará mientras el aparato mantiene la temperatura de cocción.
- Asegúrese de que todos los alimentos estén bien cocinados antes de consumirlos.

7. Para evitar que algunos alimentos se peguen entre sí y garantizar una cocción uniforme, es posible que necesite agitar los ingredientes durante la cocción. Para ello, sujete el asa de la olla y saque con cuidado la olla, mantenga su cara/piel alejada de cualquier vapor que pueda salir de ella. Agite los ingredientes o deles la vuelta y luego vuelva a colocar la olla en el cuerpo principal. La cocción se reanudará automáticamente cuando se vuelva a insertar la olla. Evite agitar los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora de aire comenzará a enfriarse.
8. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, sonará un timbre. Asegúrese de que los ingredientes estén cocinados. Si necesitan más cocción, vuelva a deslizar los ingredientes en la freidora de aire y ajuste el tiempo para cocinarlos durante unos minutos más.
9. Para cancelar la cocción en cualquier momento, gire el mando del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado. Sonará un timbre para confirmar que la freidora de aire se ha apagado.
10. Cuando los alimentos estén cocinados, retire la olla sujetándola por el asa. Puede sacar los ingredientes con unas pinzas de silicona o una espátula de madera/silicona. Use siempre una alfombrilla resistente al calor cuando coloque la olla de la freidora de aire sobre una encimera.
11. Después de cocinar una tanda de alimentos, puede empezar inmediatamente a cocinar otra tanda de alimentos.
12. Cuando haya terminado de usar la freidora de aire, asegúrese siempre de que esté apagada y desenchúfela para desconectarla completamente de la corriente eléctrica.

**ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!**

- No ponga la olla boca abajo con la rejilla metálica aún en su posición, ya que el exceso de aceite podría haberse acumulado en el fondo de la olla y podría salpicar y provocar lesiones.



NOTA: Cuando cocine alimentos grasos o grasientos, un poco de aceite o grasa caerá en la base de la olla y podría calentarse hasta el punto de crear un humo blanco. Esto no afecta a la freidora de aire ni al resultado final.

Guía de fritura con aire

Los tiempos de fritura son solo una guía y deberán ajustarse según las cantidades.

	Comida	Peso mín./ máx. (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)	Información adicional
Patatas	Patatas fritas finas (congeladas)	400-500	200	18-20	Agitar
	Patatas fritas gruesas (congeladas)	400-500	200	20-25	Agitar
	Patatas fritas (no congeladas)	400-500	180	17	Agitar
	Patata gratinada	600	200	20-25	Agitar
Carne	Filete	100-600	180	10-16	
	Chuleta de cerdo	100-600	180	10-16	
	Hamburguesa	100-600	180	10-15	
	Rollo de salchicha	100-600	200	13-15	
	Muslo	100-600	180	25-30	
	Pechuga de pollo	100-600	180	15-20	
	Nuggets de pollo (congelados)	100-600	200	6-10	Agitar/Usar listo para horno
Pescado/ Marisco	Palitos de pescado (congelados)	100-500	200	6-10	Usar listo para horno
	Pescado entero	100-500	180	18	Colocar el pescado en una sola capa
	Gambas	100-500	180	12	
Verduras/ Queso	Rollitos de primavera (congelados)	100-500	200	8-10	Agitar/Usar listo para horno
	Queso rebozado (congelado)	100-500	180	8-10	Usar listo para horno
	Verduras: cogollos, cubos, rellenas	100-500	160	10-17	

Horneado	Tarta	250	160	20-25	Usar un molde para hornear
	Quiche	350	180	20-22	Usar un molde para hornear/ fuente para horno
	Magdalenas	250	200	15-18	Usar un molde para hornear
	Pasteles pequeños (como los cupcakes)	350	180	12	Usar un molde para hornear/ fuente para horno

Consejos

- Para obtener los mejores resultados al preparar chips o patatas fritas caseras, utilice patatas que sean adecuadas para hacer patatas fritas. Lave las patatas cortadas con agua fría para eliminar un poco el almidón. Esto ayuda a evitar que se peguen al freírlas. Séquelas bien, luego cúbralas ligeramente con aceite y cocínelas.
- No deje los alimentos fritos en la olla durante demasiado tiempo, ya que el calor residual puede ablandarlos.
- Cocinar tandas más pequeñas de alimentos hará que los alimentos queden más crujientes y se cocinen de una manera más uniforme. Si sus alimentos no son lo suficientemente crujientes, intente cubrirlos ligeramente con aceite y/o aumente la temperatura de cocción.
- Los sprays de aceite son una forma eficaz de aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.
- Cuando esté cocinando diferentes tipos de alimentos, primero siempre fría con aire los alimentos que requieran el ajuste de temperatura más bajo.
- Algunos alimentos, como los filetes, quedarán mejor si se dan la vuelta durante el proceso de cocción para garantizar una cocción uniforme.
- Seque los alimentos marinados dándoles palmaditas antes de freírlos con aire para evitar las salpicaduras y el exceso de humo durante la cocción.
- No saque los ingredientes volcándolos fuera de la olla, ya que el aceite/grasa y los jugos de cocción que se hayan acumulado en la olla se derramarán sobre sus alimentos, haciendo que queden grasientos y empapados.
- Para los alimentos que necesitan agitarse, puede ajustar el temporizador a la mitad del tiempo de cocción para que le avise cuando deba agitarlos. A continuación, vuelva a ajustar el temporizador para cocinar durante el tiempo de cocción restante.
- Use masa precocinada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla.
- Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

- Para evitar el riesgo de electrocución, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente (al menos 30 minutos) antes de limpiarlo. Sacar la olla ayuda a enfriar la freidora de aire más rápido.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el cuerpo principal en el agua ni en ningún otro líquido, ya que contienen componentes eléctricos. No los aclare bajo el grifo.
- Nunca utilice disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.

Desmonte el aparato y límpielo después de cada uso de la siguiente manera:

Partes	Método de limpieza
Exterior del cuerpo principal Interior del cuerpo principal (la parte donde se coloca solo la olla)	Límpielos con un paño ligeramente húmedo y séquelos.
Olla Rejilla metálica	Lávelas con agua tibia jabonosa y séquelas. Para eliminar las manchas difíciles, deje en remojo las piezas durante 10 minutos. NOTA: Lávelas bien para evitar que se acumule suciedad que podría crear humo al cocinar.
Elemento calefactor	Use un cepillo suave para eliminar los restos de alimentos.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • La freidora de aire no está enchufada correctamente. • No se ha ajustado el temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el enchufe e insértelo completamente en la toma de corriente. • Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción que desee.
Los ingredientes no están suficientemente cocinados.	<ul style="list-style-type: none"> • Hay demasiados ingredientes en la olla. • La temperatura ajustada es demasiado baja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire algunos de los ingredientes y cocine en tandas. Las tandas más pequeñas se fríen de manera más uniforme. • Gire el mando de temperatura hasta seleccionar un ajuste más alto. Consulte la sección GUÍA DE FRITURA CON AIRE para conocer las temperaturas recomendadas para varios ingredientes.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.



WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

