

Fabuletta

User Manual

Air Fryer



EN

DE

FR

IT

ES

Model: FAF001, 220-240Vac 50/60Hz 1420-1680W

CONTENTS

	IMPORTANT SAFEGUARDS.....	2-3
	GETTING TO KNOW YOUR NEW AIR FRYER.....	4-6
	USING YOUR AIR FRYER.....	7-11
EN	TIPS OF FRYING COOKING.....	12
	CARE & MAINTENANCE.....	13
	STORAGE & TROUBLESHOOTING.....	14
	WARRANTY.....	15
	WE'RE HERE TO HELP!	16
	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	17-18
	LERNEN SIE IHRE NEUE AIR FRYER KENNEN.....	19-21
	VERWENDEN IHRER HEIßLUFTFRITTE.....	22-26
DE	TIPPS ZUM BRATEN KOCHEN.....	27
	PFLEGE & WARTUNG.....	28
	LAGERUNG & FEHLERBEHEBUNG.....	29
	GARANTIE.....	30
	WIR SIND HIER, UM ZU HELFEN!	31
	MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	32-33
	APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE FRITEUSE À AIR.....	34-36
	UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR.....	37-41
FR	CONSEILS POUR LA CUISSON PAR FRITURE.....	42
	ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	43
	STOCKAGE ET DÉPANNAGE.....	44
	SERVICE DE GARANTIE.....	45
	NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS AIDER !	46
	MISURE DI SICUREZZA	47-48
	CONOSCERE LA TUA NUOVA FRIGGITRICE AD ARIA.....	49-51
	UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA.....	52-56
IT	CONSIGLI DI FRITTURA.....	57
	CURA E MANUTENZIONE.....	58
	CONSERVAZIONE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	59
	GARANZIA.....	60
	SIAMO QUI PER AIUTARE!.....	61
	DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	62-63
	CONOCE TU NUEVA FREIDORA DE AIRE.....	64-66
	CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE.....	67-71
ES	CONSEJOS DE COCINA AL FREIR.....	72
	CUIDADO Y MANTENIMIENTO	73
	ALMACENAMIENTO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	74
	GARANTÍA.....	75
	ESTAMOS AQUÍ PARA AYUDAR!	76

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Air Fryer, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions, product labels and warnings before using Air Fryer.
2. Do not touch hot surfaces. Always use Air Fryer mitts when handling hot materials and allow parts to cool down before cleaning. Always use the Air Fryer handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, press the Power Button off and remove the Air Fryer from the outlet. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children. This appliance is not for use by children.
6. Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return the Air Fryer to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not use this appliance for other than its intended use.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
13. A fire may occur if the Air Fryer is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
14. Do not store any materials other than manufacturer recommended accessories in the Air Fryer when not in use.
15. Do not place any of the following materials in the Air Fryer: cardboard, plastic, paper, or anything materials that may catch fire or melt.
16. Do not cover the Air Fryer tray or rack with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
17. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.

IMPORTANT SAFEGUARDS

18. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
19. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
20. Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
21. The crisper plate becomes extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the basket from the appliance. ALWAYS place plate on a heat-resistant surface after removing. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
22. Do not use this appliance for deep-frying with oil.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
24. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
25. The appliance shall not be placed against a wall while working.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
27. NEVER leave the Air Fryer unattended while in use.
28. Do not use the appliance nearer below combustible material, such as curtains.
29. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food please refer to the below paragraph "cleaning" in manual.

Note: This Air Fryer uses a short power supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the Air Fryer.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

GETTING TO KNOW YOUR NEW AIR FRYER

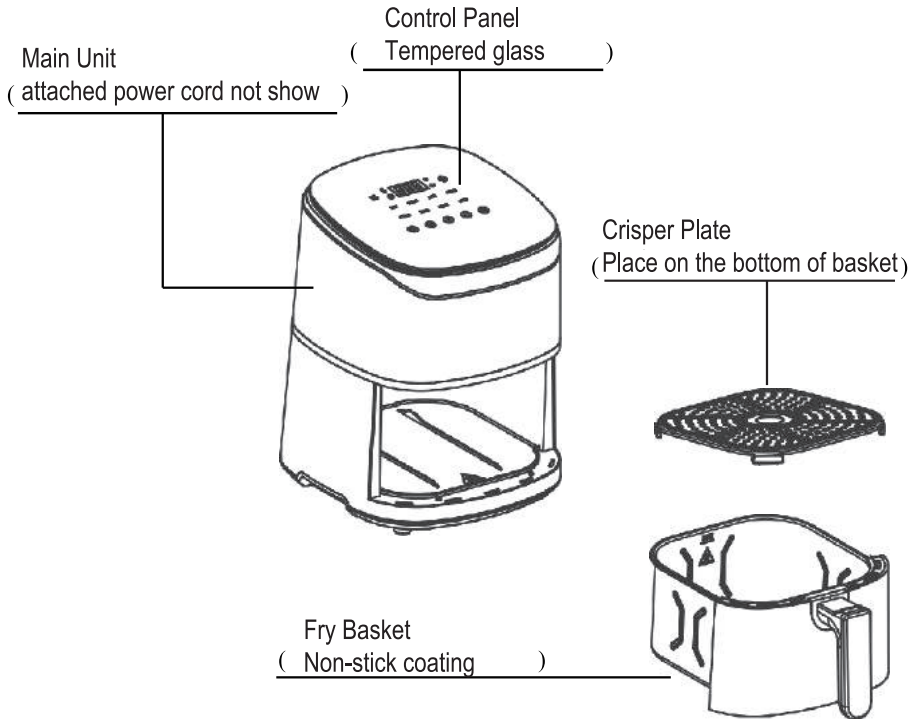
Your Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers. With user-friendly, touch controls, nonstick basket, and an intuitive, safe design for your kitchen.

Note:

Do not try to open the top of the air fryer. This is not a lid.



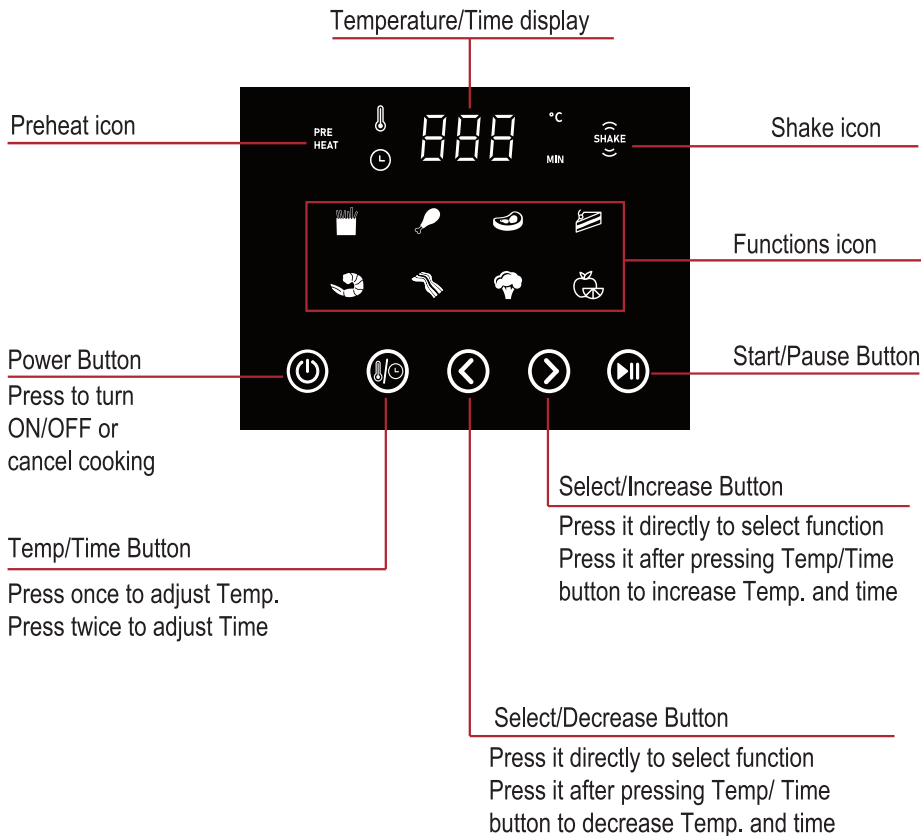
Main Component




GETTING TO KNOW YOUR NEW AIR FRYER

Control Panel

Note: When you select a function, it will blink to show that it's active



Note:

1. Time will adjust in increments of +/-1 minute.
2. Time will adjust by increments of 10 minutes only for dehydrate.
3. Temperature will adjust by increments of +/- 5C.
4. Press and hold  button three seconds to turn off /on beep sound.

GETTING TO KNOW YOUR NEW AIR FRYER

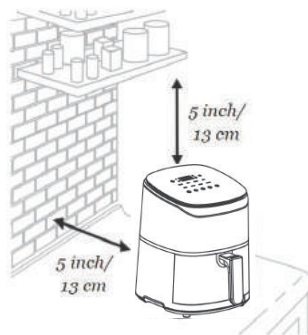
Before Using Your Air Fryer

Before using your Air Fryer for the first time, be sure to:

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).





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

3. Hold the basket handle, and pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash both 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. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.



Test Run

A test run will help you become familiar with your Air Fryer, make sure its working correctly, and clean it of possible residues.

1. Make sure there is no food or packaging in the Air Fryer and plug it in.
2. Press  button to make all button light up
3. Press  or  button directly to select the FRIES function and set temperature to 200°C, time 10 minutes.
4. Press  button to begin heating , the timer counting down.
5. The Air Fryer will stop heating and beep several times when finished.
6. Remove the basket. This time, let the basket cool completely for 10–30 minutes.



NOTE:

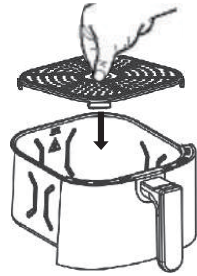
- It's normal if the air fryer produce some smoke and smell during the test run. It's highly suggested that place several slices of lemon during the test run.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Do not unscrew the basket handle from the basket.






USING YOUR AIR FRYER

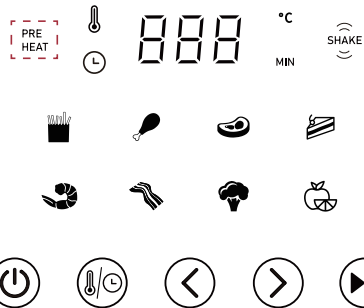
Preheating

Ensure the crisper plate is in the basket.

We recommend preheating before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating



1. Plug in. Press  to turn on the air fryer display.
2. The **PRE HEAT** icon will blink, the display will show “200°C” and “4 MIN”.
3. Optionally, press the  button first, then press  or  button to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep several times. The display will show “Add food” as a remind.



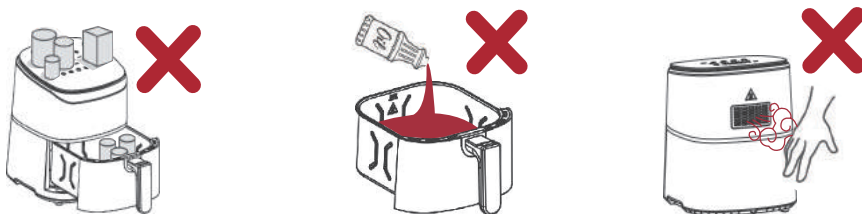
Note: *The preheat time will be adjusted automatically in hot condition*

USING YOUR AIR FRYER

Cooking Operation

Note:

- Do not place anything on top of your air fryer. This may interfere with your cooking program or cause cracks in the glass on the display.
- An air fryer is not a deep fryer. Do not fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.



1. Press ◀ or ▶ button directly to select the function.
2. Optionally, you can change the temperature or time at anytime.

A. Adjust temperature, press the ⏸ button once, the temperature digital will blink, then press or hold the ◀ or ▶ button to rapidly increase or decrease temperature.

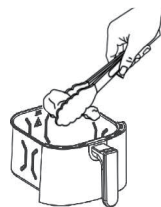
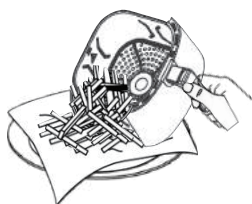
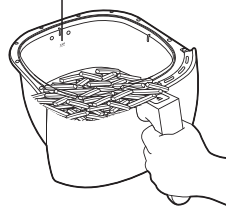
B. Adjust time, press the ⏸ button twice, the time digital will blink, then press or hold the ◀ or ▶ button to rapidly increase or decrease time.

3. Place ingredients on the crisper plate that is assembled in the basket. Insert the basket in the unit.

4. Press ⏸ to begin cooking.

5. When cooking is done, the air fryer will beep several times. The display will show "End". Hold basket handle to take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Remove ingredients by dumping them out or by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.









Food not overfill
Max Level



USING YOUR AIR FRYER

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 certain foods.

Menu Preset	Default Temperature (° C)	Default Time	Shake remind
PREHEAT	200	4 minutes (Preheat time will be adjusted automatically in hot condition)	
FRITES 	190	25 minutes	Yes
CHICKEN 	230	15 minutes	Yes
STEAK 	230	6 minutes	
DESSERT 	150	30 minutes	
SEAFOOD 	190	8 minutes	Yes
BACON 	175	8 minutes	
VEGGIES 	175	10 minutes	Yes
DEHYD 	65	180 minutes	




NOTE: The Air Fryer's technology leads to faster cooking. Always monitor food to prevent overcooking. Adjust cook time and temperature according to the portion size and your favorite flavor.

- About shake, see Shaking Food (page 11).
- See Cooking Guide (page 12) for more tips on air frying French fries.

USING YOUR AIR FRYER

More Functions

Pausing

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

Automatically Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 minutes of inactivity.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.



Overheat Protection

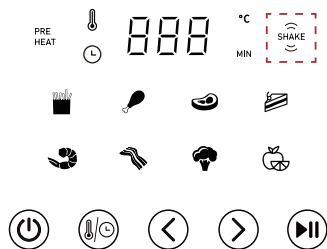
- If the air fryer overheats, display will show "E3" , and air fryer will automatically shut down as a safety feature.
- Unplug and let the air fryer cool down completely before using it again.

USING YOUR AIR FRYER

Shaking Food

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking to make food cooked more even.
- The Shake Reminder is designed to remind you to check on your food.
- The Shake Reminder will alert you with several beeps, and  icon will blink on the panel.
- If you do not remove the basket, the Shake Reminder will beep again after 1 minute and will blink  constantly.
- The Shake Reminder will go away once you take out the basket and reinserted.

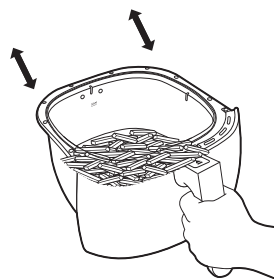


How to Shake

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

1. To shake food:

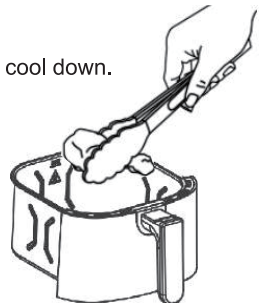
- Hold the basket just above a heat-resistant surface for safety purposes.
- Shake the basket.



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

2. If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:

- Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
- Use tongs to mix or flip the food.
- When you take the basket out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off 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.

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 US tbsp / 30 mL of oil.
Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
- 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 ½–1 US tbsp / 8–15 mL oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results. Try cutting fries into ¼- by 3-inch / 0.6- by 7.6-cm strips.

CARE & MAINTENANCE

Maintenance

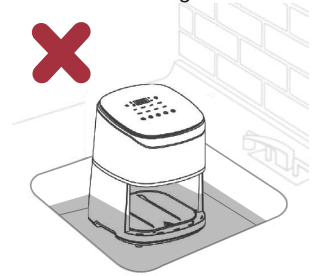
- This Air Fryer contains no user-serviceable parts. Any repairs should be performed by an authorized service representative.
- Clean Air Fryer accessories and Air Fryer interior after every use.
- Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads. These will scratch or damage their surfaces.

Cleaning Your Air Fryer

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.

NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in dishwasher.



2. To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
3. The basket, crisper plate, and any accessories can be washed in the dishwasher.
4. If food residue is stuck on the crisper plate or basket, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. If needed, clean the heating coil to remove food debris.
6. Air-dry or towel-dry all parts after use.

Tips of Cleaning

1. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 2 US tbsp / 30 mL of baking soda with 1 US tbsp / 15 mL of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the accessories and scrub. Let the accessories sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash accessories with soap and water.
2. Dry thoroughly.

STORAGE & TROUBLESHOOTING

Storage

- 1.Clean and dry the Air Fryer and all accessories.
- 2.Insert the basket into the Air Fryer before store.
- 3.Store the Air Fryer in an upright position. Do not store anything on top

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
The Air Fryer will not turn on	Make sure the Air Fryer is plugged in.
Foods are not completely cooked	Increase the cooking temperature or time
Foods are over cooked or burned	Decrease the cooking temperature or time.
	Make sure food items are not too large and are not touching the heating elements.
Food cooked uneven	Preheat the Air Fryer. Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food, page 11).
White smoke or steam is coming out of the Air Fryer	The Air Fryer may produce some white smoke or steam during cooking. This is normal.
Foods are not crispy after air frying	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness.
French fries are not cooked correctly	See French Fries, page 12.
The air fryer has a plastic smell	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 6) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please frying several pieces lemon.
A thermometer shows that the Air Fryer temperature is different from the Air Fryer setting	Commonly used thermometers usually have low sensitivity and take over 10 minutes to measure the correct temperature. This will not affect cooking.
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 is overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and let it to cool completely.

WARRANTY

The One-Year Limited Warranty is valid for products purchased from our Fabuletta only, starting from the date of original retail purchase against defects in quality and materials under normal, non-commercial use. According to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

WHAT IS COVERED

The repair or replacement of your Fabuletta appliance if your Fabuletta appliance is found to be defective due to faulty materials, workmanship or function within one year of purchase or delivery (if any part is no longer available or out of manufacture, Fabuletta will replace it with a functional replacement part). This warranty provides, at no extra cost to you, all labor and parts necessary to ensure your machine is in proper operating condition during the warranty period.

WHAT IS NOT COVERED

Under your Fabuletta appliance guarantee, Fabuletta shall not be liable for costs of repair or replacement of a product incurred as a result of:
Accidental damage, faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the Fabuletta appliance which is not in accordance with this Fabuletta Operating Manual. Machines purchased from an unauthorized dealer, Use of parts and accessories other than those produced or recommended by Fabuletta.
Repairs or alterations carried out by unauthorized parties or agents. Use of the machine other than for normal domestic purposes within the United States, e.g. for commercial or rental purposes.

WARRANTY SERVICE

If you have a query about your Fabuletta appliance, please contact the Fabuletta customer service email: support@fabuletta.com
Please inform us your model name/number, purchase date, order number, machine problem and your requirement. Your model number can be found on rating plate.
Please keep your purchase receipt in a safe place to ensure you have this information.
Service under this warranty will not extend the period of this warranty.

Disposal Information



Waste electrical products should not be disposed of with household waste.

Please recycle where facilities exist. Check with your local authority for recycling advice.

This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

WE'RE HERE TO HELP!

If you have any questions about our products, please contact our customer support team.

 support@fabuletta.com

www.Fabuletta.com

*Please have your invoice and order ID ready before contacting Customer Support.

Thanks for your purchase!
Hope you will love it as much as we do..

Fabuletta

Start your fabulous life with Fabuletta

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie Ihren Airfryer (Heißluftfritteuse) benutzen, sollten Sie immer folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgen:

1. Vor Gebrauch des Airfryers alle Anweisungen, Produktetiketten und Warnhinweise lesen.
2. Keine heißen Oberflächen berühren. Immer Airfryer-Schutzhandschuhe tragen, wenn Sie mit heißen Materialien hantieren und die Teile vor der Reinigung abkühlen lassen. Immer die Airfryer-Griffe verwenden, wenn Sie das Gerät bewegen.
3. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung den Netzschalter ausschalten und den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen. Vor dem Einsetzen, Ab- oder Entnehmen von Teilen das Gerät gründlich abkühlen lassen.
4. Zum Schutz vor der Gefahr eines Stromschlags das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
5. Der Gebrauch dieses oder anderer Geräte in der Nähe von Kindern erfordert immer strenge Aufsicht. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet!
6. Dieses oder andere Geräte dürfen nicht mit ausgefranstem oder beschädigtem Kabel oder Stecker in Betrieb genommen werden oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Den Airfryer in einem solchen Fall zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächste autorisierte Kundendienststelle schicken.
7. Kein Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen wird; es kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen kommen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Gerät darf nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke verwendet werden.
10. Das Kabel darf nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.
11. Das Gerät darf nicht in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen erhitzten Ofen gestellt werden.
12. Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Es besteht Brandgefahr, wenn der Airfryer während des Betriebs abgedeckt ist oder brennbare Materialien, wie Vorhänge, Gardinen, Wände usw. berührt. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen, wenn es in Betrieb ist!
14. Keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör im Airfryer aufbewahren, wenn er nicht in Gebrauch ist.
15. Niemals eines der folgenden Materialien in den Airfryer legen: Pappe, Plastik, Papier oder andere Materialien, die Feuer fangen oder schmelzen können.
16. Ablage, Korb, Blech oder Rost des Airfryers nicht mit Metallfolie abdecken. Dies führt zu einer Überhitzung des Geräts.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

17. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in das Gerät eingelegt werden, da dies zu einem Brand oder Stromschlag führen könnte.
18. Niemals mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Teile davon können sich lösen und elektrische Teile berühren, was zu Stromschlägen führen kann.
19. Beim Herausnehmen der Einsätze oder beim Entsorgen von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
20. Besondere Vorsicht ist beim Umdrehen des Korbs nach dem Garen geboten, da der heiße Crisper-Einsatz herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
21. Der Crisper-Einsatz wird während des Garvorgangs extrem heiß. Achten Sie auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen. Korb und Einsatz nach dem Herausnehmen **IMMER** auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen. Das Zubehör während oder unmittelbar nach dem Garen **NICHT** berühren.
22. Das Gerät nicht zum Frittieren mit Öl verwenden!
23. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
24. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
25. Das Gerät darf während des Betriebs nicht an eine Wand gestellt werden.
26. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
27. Den Airfryer während des Betriebs **NIEMALS** unbeaufsichtigt lassen.
28. Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material, wie z. B. Vorhängen, verwenden.
29. Bezüglich der Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung“ in der Gebrauchsanleitung.

Hinweis: Dieser Airfryer ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr des Verhedderns oder Stolperns zu verringern. Verwenden Sie Verlängerungskabel nur mit Vorsicht. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss genauso groß sein wie die Leistung des Airfryers.

**NUR FÜR DEN HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**

LERNEN SIE IHREN NEUEN AIRFRYER KENNEN

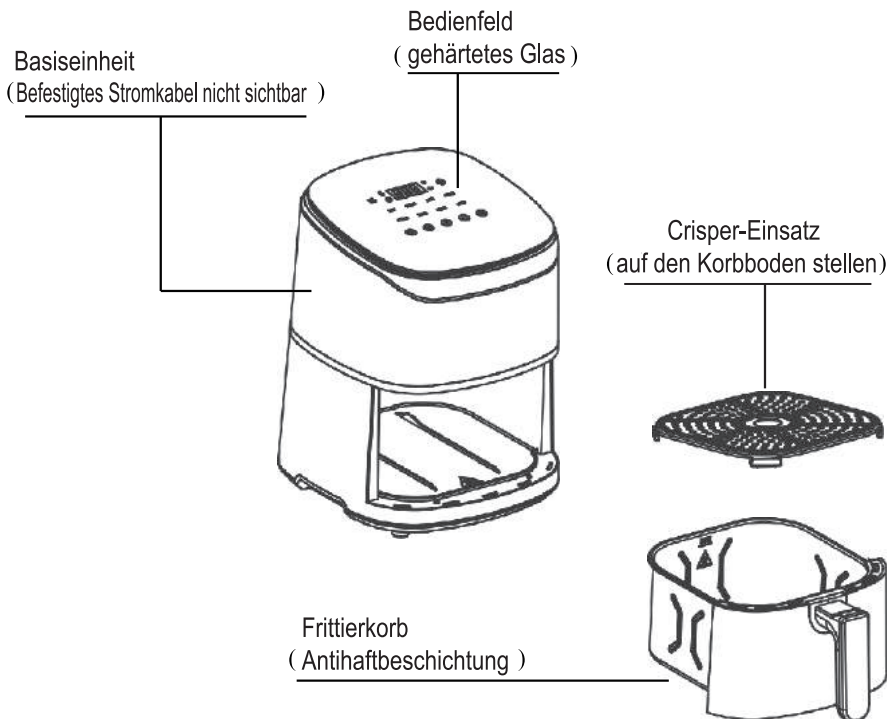
Ihr Airfryer nutzt die schnelle 360°-Luftzirkulationstechnologie, um mit wenig bis gar keinem Öl zu garen – für schnelles, knuspriges, köstliches Essen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als bei Fritteusen. Mit benutzerfreundlichen Bedienelementen, antihaftbeschichtetem Korb und intuitivem, sicherem Design für Ihre Küche.

Achtung:

Versuchen Sie nicht, die Oberseite des Airfryers zu öffnen, dies ist kein Deckel.



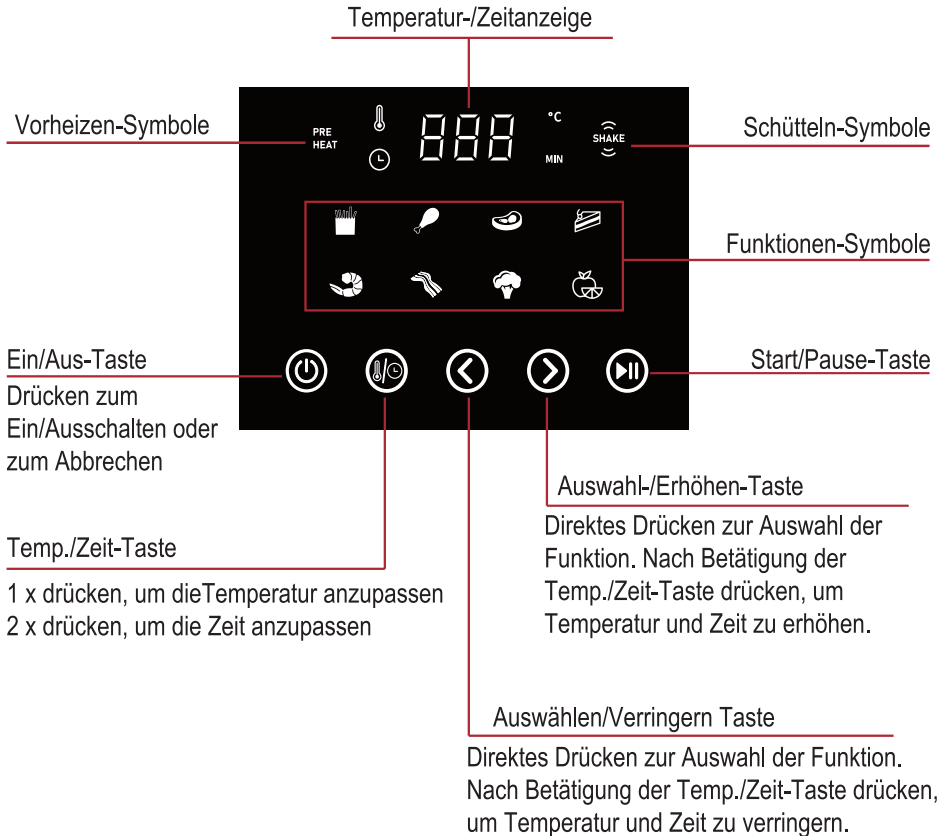
Hauptkomponenten




LERNEN SIE IHREN NEUEN AIRFRYER KENNEN

Bedienfeld

Hinweis: Wenn eine Funktion ausgewählt ist, blinkt sie, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist.



Hinweis:

1. Die Zeit wird in Schritten von +/- 1 Minute angepasst.
2. Die Zeit wird in 10-Minuten-Schritten nur für die Dehydrierung eingestellt.
3. Die Temperatur wird in Schritten von +/- 5°C eingestellt.
4. Die  EIN-/AUS-Taste 3 Sek. gedrückt halten, um den Signalton ein-/auszuschalten.

LERNEN SIE IHREN NEUEN AIRFRYER KENNEN

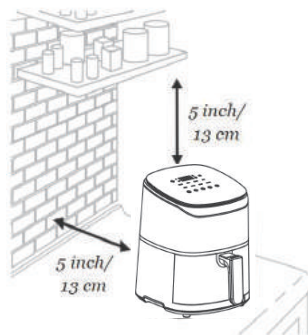
Vor dem Gebrauch Ihres Airfryers

Beachten Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Airfryers Folgendes:

1. Alles Verpackungsmaterial vom Gerät entfernen, auch alle temporären Aufkleber.
2. Den Airfryer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche stellen. Von Bereichen, die durch Dampf beschädigt werden können (z. B. Wände oder Schränke), muss Abstand gehalten werden).

Hinweis: Hinter und über dem Airfryer 13 cm (5 Zoll) Platz lassen.

3. Den Griff des Korbs festhalten und am Griff ziehen, um den Korb zu entfernen. Alles Plastik vom Korb entfernen.
4. Sowohl Korb als auch Crisper-Einsatz gründlich reinigen, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Innen- und Außenseite des Airfryers mit einem leicht feuchten Tuch abwischen. Mit einem Küchentuch abtrocknen.
Den Crisper-Einsatz wieder in den Korb und den Korb in den Airfryer einsetzen.



Testlauf

Ein Testlauf hilft Ihnen, sich mit Ihrem Airfryer vertraut zu machen, sicherzustellen, dass er richtig funktioniert, und ihn von eventuellen Rückständen zu befreien.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich weder Lebensmittel noch Verpackungsmaterial im Airfryer befinden und schließen Sie ihn an.
2. Die -Taste drücken, sodass alle Tasten aufleuchten.
3. Die - oder -Taste direkt drücken, um die Funktion FRIES (Fritten) zu wählen. Temperatur auf 200 °C, Zeit auf 10 Minuten einstellen.
4. Die -Taste drücken um den Garvorgang zu starten. Der Timer zählt herunter.
5. Der Airfryer hört auf zu heizen und piept mehrmals, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
6. Den Korb entfernen. Diesmal lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.



HINWEIS:

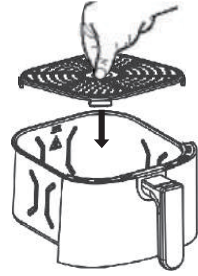
- Es ist normal, wenn der Airfryer während des Testlaufs etwas Rauch und Geruch erzeugt.
- Es wird dringend empfohlen, während des Testlaufs mehrere Zitronenscheiben zu platzieren.
- Beim Umdrehen des Korbs nach dem Garen ist Vorsicht geboten, da der heiße Crisper-Einsatz herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen könnte.
- Schrauben Sie den Korbgriff nicht vom Korb ab!

GEBRAUCH IHRES AIRFRYERS

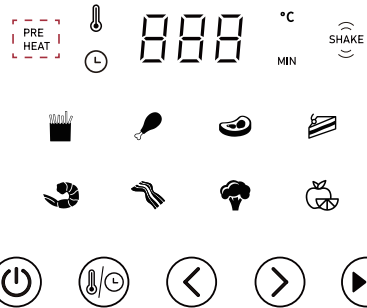
Vorheizen

Achten Sie darauf, dass der Crisper-Einsatz im Korb ist.

Wir empfehlen das Vorheizen, bevor Sie Lebensmittel in den Airfryer geben, es sei denn, Ihr Airfryer ist bereits heiß. Die Lebensmittel werden ohne Vorheizen nicht ausreichend durchgegart.



1. Stecker einstecken. drücken, um das Bedienfeld einzuschalten.
2. Das **PRE HEAT**-Symbol (Vorheizen) blinkt, das Display zeigt „200°C“ und „4 MIN“ an.
3. Optional erst die -Taste drücken, dann die - oder -Taste drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit wird sich automatisch anpassen.
4. drücken, um das Vorheizen zu starten.
5. Wenn das Vorheizen beendet ist, piept der Airfryer mehrmals.



Auf dem Display wird zur Erinnerung „Add food“ (Lebensmittel hinzufügen) angezeigt.

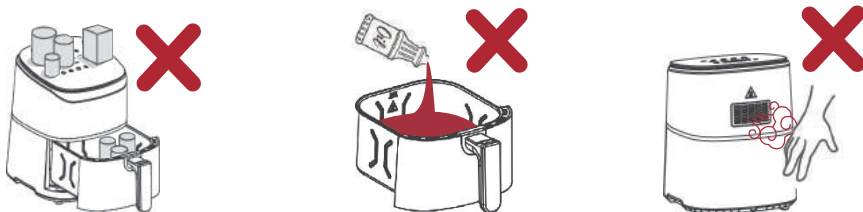
Hinweis: Die Vorheizzeit wird im heißen Zustand automatisch angepasst.

GEBRAUCH IHRES AIRFRYERS

Garvorgang

Achtung:

- *Legen Sie keine Gegenstände auf den Airfryer, da es Ihr Kochprogramm stören oder Risse im Display verursachen könnte.*
- *Ein Airfryer ist keine Fritteuse. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.*
- *Keine Lüftungsöffnungen blockieren! Durch die Öffnungen wird heißer Dampf freigesetzt. Beim Entnehmen des Korbs aus dem Airfryer vor dem heißen Dampf in Acht nehmen!*



1. Die ◀ - oder ▶ -Taste direkt drücken, um die Funktion zu wählen.

2. Optional können Sie die Temperatur oder Zeit jederzeit ändern.

A. Zum Anpassen der Temperatur die ⏸ -Taste einmal drücken, die Temperaturanzeige wird blinken, dann die ◀ - oder ▶ -Taste drücken, um die Temperatur schnell zu erhöhen oder verringern.

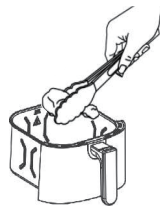
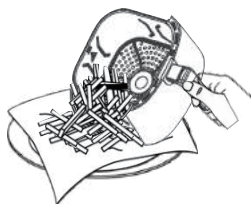
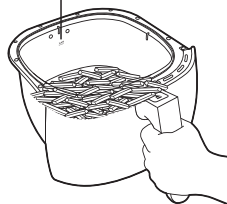
B. Zeit anpassen, ⏸ -Taste zweimal drücken, Die Zeitanzeige wird blinken, dann die ◀ - oder ▶ -Taste drücken, um die Zeit schnell zu erhöhen oder verringern.

3. Die Zutaten auf den im Korb montierten Crisper-Einsatz legen. Korb ins Gerät einsetzen.

4. Auf ▶▶ drücken, um den Garvorgang zu starten.

5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Airfryer mehrmals. Der Display zeigt "End"(Ende) an. Korb am Griff aus dem Airfryer nehmen und dabei auf den heißen Dampf achten. Zutaten herausnehmen, indem Sie sie auskippen oder Ofenhandschuhe oder eine Zange/ein Utensil mit Silikonbeschichtung verwenden.









Lebensmittel nicht über die Markierung hinaus einfüllen!



GEBRAUCH IHRES AIRFRYERS

Garfunktionen

Die einfachste Art des Heißluftfrittierens ist die Verwendung einer Garfunktion. Die Garfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Garen bestimmter Lebensmittel programmiert.

Menü Voreinstellung	Standard- Temperatur (°C)	Standardzeit	Schüttel- Erinnerung
Vorheizen	200	4 Minuten (Vorheizzeit wird im heißen Zustand automatisch angepasst)	
Fritten 	190	25 Minuten	Ja
Geflügel 	230	15 Minuten	Ja
STEAK 	230	6 Minuten	
DESSERT 	150	30 Minuten	
Meeresfrüchte 	190	8 Minuten	Ja
Schinken 	175	8 Minuten	
Gemüse 	175	10 Minuten	Ja
Dehydrieren 	65	180 Minuten	




HINWEIS: Die Technologie des Airfryers führt zu einem schnelleren Garen. Überwachen Sie die Speisen immer, um ein Übergaren zu vermeiden. Passen Sie Garzeit und Temperatur je nach Portionsgröße und Ihrem Geschmack an.

- Zum Schütteln siehe Schütteln von Lebensmitteln (Seite 26)
- Weitere Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes frites in der Zubereitungsanleitung (Seite 27).

GEBRAUCH IHRES AIRFRYERS

Weitere Funktionen

Pausieren

- Auf  drücken, um den Garvorgang zu pausieren. Der Airfryer hört auf zu heizen und  wird blinken, bis Sie  drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet sich der Airfryer aus.
- Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, das Garprogramm zu unterbrechen, ohne den Korb aus dem Airfryer zu nehmen.

Automatisches Abschalten

- Wenn der Airfryer keine aktiven Garprogramme hat, setzt er alle Einstellungen zurück und schaltet sich nach 30 Minuten Inaktivität aus.

Automatisches Fortsetzen des Garvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausziehen, unterbricht der Airfryer den Garvorgang automatisch. Das Display schaltet sich aus Sicherheitsgründen vorübergehend aus.
- Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, setzt der Airfryer den Garvorgang automatisch Ihren vorherigen Einstellungen entsprechend fort.

Überhitzungsschutz

- Wenn der Airfryer überhitzt, zeigt das Display „E3“ an und der Airfryer schaltet sich aus Sicherheitsgründen automatisch aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Airfryer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn wieder benutzen.

GEBRAUCH IHRES AIRFRYERS

Speisen schütteln

Wann Sie schütteln sollten

- Schütteln oder schwenken Sie die Speisen einmal nach der Hälfte der Garzeit, um sie gleichmäßiger zu garen.
- Die Schüttelerinnerung (SHAKE-Symbol) soll Sie daran erinnern, Ihr Essen zu überprüfen.
- Die Schüttelerinnerung erinnert Sie mit mehreren Pieptönen und das **SHAKE**-Symbol blinkt.
- Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen, piept es erneut nach 1 Minute und das **SHAKE**-Symbol wird kontinuierlich blinken.
- Die Schüttelerinnerung hört auf, sobald Sie den Korb entfernt und wieder eingesetzt haben.



Wie man schüttelt

Nehmen Sie während des Garens den Korb aus dem Airfryer und schütteln, mischen oder wenden Sie die Lebensmittel.

1. Schütteln von Speisen:

- Den Korb aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Oberfläche halten.
- Den Korb schütteln.

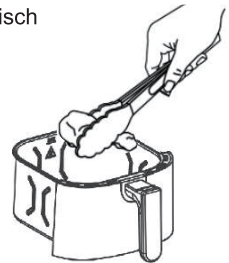
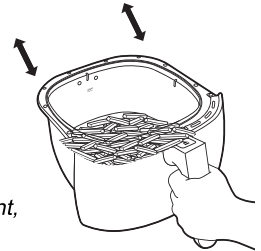
Hinweis: Diese Methode nicht verwenden, wenn die Gefahr besteht, dass heiße Flüssigkeiten herausspritzen.

2. Wenn der Korb zu schwer zum Schütteln ist und heiße Flüssigkeiten vorhanden sind:

- Den Korb auf einen hitzebeständigen Topfhalter oder eine hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Eine Zange verwenden, um die Lebensmittel zu mischen oder zu wenden.
- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht der Airfryer den Garvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis der Korb wieder eingesetzt wird.
- Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.
- Vermeiden Sie es, länger als 30 Sekunden zu schütteln, da der Airfryer sonst abkühlen könnte.

Was man schüttelt

- Kleine Lebensmittel, die gestapelt sind, müssen in der Regel geschüttelt werden, z. B. Pommes frites oder Nuggets.
- Ohne Schütteln werden die Speisen möglicherweise nicht knusprig oder gleichmäßig gar.
- Andere Lebensmittel, wie z.B. Steak, können Sie wenden, um gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.



TIPPS ZUM HEISSLUFTFRITTIEREN

Nicht überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Gargut ungleichmäßig gegart.

Öl verwenden

- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu Ihren Speisen geben, werden diese knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 2 US-Esslöffel / 30 ml Öl. Öl-Sprays eignen sich hervorragend, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf alle Lebensmittel aufzutragen.
- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Waren, die im Ofen gebacken werden können, heißluftfrittieren.
- Um Kuchen, Torten oder andere Lebensmittel mit Füllung oder Teig zuzubereiten, geben Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter, bevor Sie sie in den Korb legen.
- Wenn Sie fettreiche Speisen heißluftfrittieren, tropft Fett auf den Boden des Korbs. Um übermäßigen Rauch während des Garens zu vermeiden, schütten Sie heruntergetropftes Fett nach dem Garen ab.
- Flüssig marinierte Lebensmittel erzeugen Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solche Lebensmittel vor dem Heißluftfrittieren trocken.

Pommes frites

- Fügen Sie ½ - 1 US-Esslöffel / 8–15 ml Öl hinzu, damit die Pommes frites knusprig werden.
- Wenn Sie Pommes frites aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die ungekochten Pommes frites vor dem Frittieren 15 Minuten lang in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Tupfen Sie sie mit einem Handtuch trocken, bevor Sie Öl hinzugeben.
- Schneiden Sie ungekochte Pommes frites kleiner, um sie knuspriger zu machen. Versuchen Sie, die Pommes frites in ca. 0,6 x 7,6 cm (¼ x 3 Zoll) große Streifen zu schneiden

PFLEGE UND WARTUNG

Wartung

- Dieser Airfryer enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Reparaturen sollten von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Innere des Airfryers nach jedem Gebrauch.
- Keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall verwenden. Diese würden die Oberflächen beschädigen.

Reinigung Ihres Airfryers

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.



ACHTUNG: Basisgerät NIEMALS in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen! Basisgerät NIEMALS in der Spülmaschine reinigen.

2. Zum Reinigen des Basisgeräts und des Bedienfeldes mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Der Korb, der Crisper-Einsatz und das Zubehör können im Geschirrspüler gereinigt werden.
4. Falls sich Lebensmittelreste auf dem Crisper-Einsatz oder im Korb befinden, in ein mit warmem Seifenwasser gefülltes Waschbecken legen und einweichen lassen.
5. Das Innere des Airfryers mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch reinigen. Reinigen Sie bei Bedarf die Heizspirale, um Lebensmittelreste zu entfernen.
6. Alle Teile nach dem Gebrauch an der Luft oder mit einem Küchentuch trocknen.

Tipp zur Reinigung

1. Bei hartnäckigem Fett:
 - a. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel 2 US-Esslöffel / 30 ml Backpulver mit 1 US-Esslöffel / 15 ml Wasser zu einer verteilbaren Paste.
 - b. Tragen Sie die Paste mit einem Schwamm auf das Zubehör auf und schrubben Sie es. Lassen Sie das Zubehör für 15 Minuten so liegen, bevor Sie es abspülen.
 - c. Waschen Sie das Zubehör mit Spülmittel und Wasser ab.
2. Gründlich abtrocknen.

AUFBEWAHRUNG UND PROBLEMBEHEBUNG

Aufbewahrung

1. Reinigen und trocknen Sie den Airfryer und alle Zubehörteile.
2. Setzen Sie den Korb in den Airfryer ein, bevor Sie ihn verstauen.
3. Lagern Sie den Airfryer in einer aufrechten Position. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Der Airfryer schaltet sich nicht ein.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist.
Speisen sind nicht vollständig gegart.	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Speisen sind zu stark gegart oder verbrannt.	Verringern Sie die Gartemperatur oder -zeit.
	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel nicht zu groß sind und die Heizelemente nicht berühren.
Speisen sind ungleichmäßig gegart.	Heizen Sie den Airfryer vor. Lebensmittel, die übereinander oder nahe beieinander gestapelt sind, müssen während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Lebensmitteln, Seite 26).
Aus dem Airfryer kommt weißer Rauch oder Dampf.	Der Airfryer kann während des Garens etwas weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
Speisen sind nach dem Heißluftfrittieren nicht knusprig.	Besprühen oder Einpinseln der Lebensmittel mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit erhöhen.
Pommes frites sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes frites, Seite 27.
Der Airfryer riecht nach Plastik.	Jeder Airfryer kann aufgrund des Herstellungsprozesses Plastikgeruch aufweisen. Dies ist normal. Machen Sie einen Testlauf (Seite 6), um den Plastikgeruch loszuwerden. Ist er weiterhin vorhanden, bitte mehrere Stücke Zitrone frittieren.
Ein Thermometer zeigt an, dass die Temperatur des Airfryers von der Einstellung des Airfryers abweicht.	Herkömmliche Thermometer haben in der Regel eine geringe Empfindlichkeit und benötigen über 10 Minuten, um die richtige Temperatur zu messen. Dies hat keinen Einfluss auf den Garvorgang.
Das Display zeigt den Fehlercode "E1" an.	Der Temperaturmonitor hat einen offenen Stromkreis. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Display zeigt den Fehlercode "E2" an.	Es liegt ein Kurzschluss in der Temperaturüberwachung vor. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Display zeigt den Fehlercode "E3" an.	Der Überhitzungsschutz des Airfryers wurde aktiviert. Schalten Sie den Airfryer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

GARANTIE

Die einjährige beschränkte Garantie gilt nur für Produkte, die bei unseren autorisierten Fabuletta-Händlern gekauft wurden, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs im Einzelhandel, bei Qualitäts- und Materialfehlern bei normaler, nicht gewerblicher Nutzung gemäß den in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Anforderungen und vorbehaltlich der folgenden Bedingungen und Ausschlüsse.

WAS IST ABGEDECKT?

Die Reparatur oder der Ersatz Ihres Fabuletta-Gerätes, wenn sich herausstellt, dass Ihr Fabuletta-Gerät innerhalb eines Jahres nach dem Kauf oder der Lieferung aufgrund von Material-, Verarbeitungs- oder Funktionsfehlern defekt ist (falls ein Teil nicht mehr erhältlich ist oder nicht mehr hergestellt wird, wird es von Fabuletta durch ein funktionsfähiges Ersatzteil ersetzt). Diese Garantie deckt ohne zusätzliche Kosten für Sie alle Arbeitsleistungen und Teile ab, die erforderlich sind, um sicherzustellen, dass Ihr Gerät während der Garantiezeit in ordnungsgemäßem Betriebszustand ist.

WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Im Rahmen Ihrer Fabuletta-Gerätegarantie haftet Fabuletta nicht für Kosten für die Reparatur oder den Ersatz eines Produkts, die durch folgende Umstände entstehen: Unfallschäden, Fehler, die durch fahrlässige Benutzung oder Pflege, Missbrauch, Nachlässigkeit, unvorsichtige Bedienung oder Handhabung des Fabuletta-Gerätes, die nicht mit dieser Fabuletta-Bedienungsanleitung übereinstimmt, verursacht wurden. Maschinen, die bei einem nicht autorisierten Händler gekauft wurden, Verwendung von anderen als den von Fabuletta hergestellten oder empfohlenen Teilen und Zubehör. Reparaturen oder Änderungen, die von nicht autorisierten Parteien oder Vertretern durchgeführt wurden. Verwendung des Geräts für andere als normale häusliche Zwecke innerhalb Deutschlands, z. B. für kommerzielle oder Mietzwecke.

GARANTIE-SERVICE

Bei Fragen zu Ihrem Fabuletta-Gerät wenden Sie sich bitte per E-Mail an den Fabuletta-Kundendienst: support@fabuletta.com

Bitte teilen Sie uns Modellnamen/Modellnummer, Kaufdatum, Bestellnummer, das Problem mit dem Gerät und Ihr Anliegen mit. Ihre Modellnummer finden Sie auf dem Typenschild. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung an einem sicheren Ort auf, um sicherzustellen, dass Sie diese Informationen haben. Durch Serviceleistungen im Rahmen dieser Garantie wird die Garantiezeit nicht verlängert.

Informationen zur Entsorgung



Elektroaltgeräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie sie dort, wo es entsprechende Einrichtungen gibt. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde nach Recycling-Tipps. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recycling gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Erkundigen Sie sich bei Ihren örtlichen Behörden nach der Rücknahmestelle.

WIR SIND FÜR SIE DA!

Bei Fragen zu unseren Produkten wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

 support@fabuletta.com

www.Fabuletta.com

*Bitte halten Sie Ihre Rechnung und Bestellnummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Vielen Dank für Ihren Kauf!
Das Produkt wird Ihnen sicher genauso gut gefallen wie uns.

Fabuletta

Fabelhaft leben mit Fabuletta

DES GARANTIES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre Friteuse à Air, vous devez toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions, les étiquettes du produit et les avertissements avant d'utiliser la Friteuse à Air.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants pour la Friteuse à Air lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les pièces refroidir avant de les nettoyer. Utilisez toujours les poignées de la Friteuse à Air pour déplacer l'appareil.
3. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, appuyez sur le bouton d'alimentation et retirez la Friteuse à Air de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de mettre en place ou de retirer des pièces.
4. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Une surveillance étroite est toujours nécessaire lorsque cet appareil ou tout autre appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
6. N'utilisez pas cet appareil ou tout autre appareil dont le cordon ou la fiche est effiloché ou endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez la Friteuse à Air à l'atelier de réparation agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant ; ils peuvent provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas de surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
12. Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients construits dans un matériau autre que le métal ou le verre.
13. Un incendie peut se produire si la Friteuse à Air est couverte ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc. Ne placez pas d'objets sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
14. Ne rangez pas de matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans la Friteuse à Air lorsqu'elle n'est pas utilisée.
15. Ne placez aucun des matériaux suivants dans la Friteuse à Air : carton, plastique, papier ou tout autre matériau susceptible de s'enflammer ou de fondre.
16. Ne couvrez pas le plateau ou la grille de la Friteuse à Air avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe de l'appareil.
17. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.

DES GARANTIES IMPORTANTES

18. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
19. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau, les grilles ou que vous jetez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
20. Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque chaude du bac à légumes peut tomber et créer un risque pour la sécurité.
21. La plaque du bac à légumes devient extrêmement chaude pendant le processus de cuisson. Éviter la vapeur et l'air chauds lors du retrait du panier de l'appareil. Placez TOUJOURS l'assiette sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée. NE PAS toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
22. N'utilisez pas cet appareil pour faire des fritures avec de l'huile.
23. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
24. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
25. L'appareil ne doit pas être placé contre un mur pendant qu'il fonctionne.
26. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
27. Ne laissez JAMAIS la Friteuse à Air sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
28. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, tels que des rideaux.
29. En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, veuillez-vous référer au paragraphe ci-dessous "nettoyage" du manuel.

Remarque : Cette Friteuse à Air utilise un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Utilisez les rallonges avec précaution. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être aussi élevées que celles de la Friteuse à Air.

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE FRITEUSE À AIR

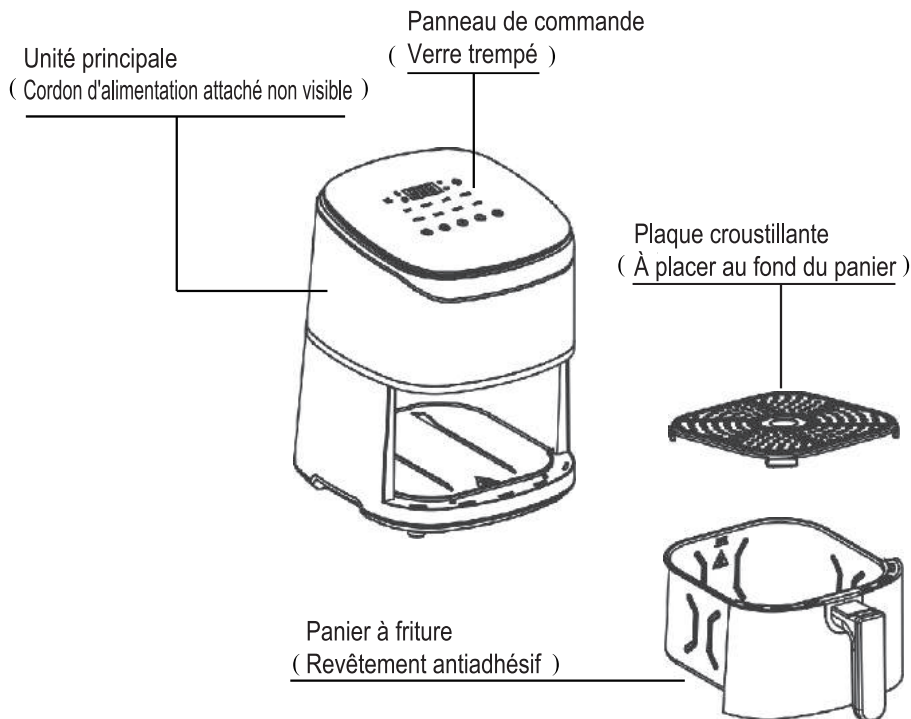
Votre Friteuse à Air utilise la technologie de circulation rapide de l'air à 360° pour cuisiner avec peu ou pas d'huile, pour des aliments rapides, croustillants et délicieux avec jusqu'à 85 % de calories en moins que les Friteuse à Airs. Avec des commandes tactiles conviviales, un panier antiadhésif et un design intuitif et sûr pour votre cuisine.

Remarque :

N'essayez pas d'ouvrir la partie supérieure de la Friteuse à Air, ce n'est pas un couvercle.



Principal composant




APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE FRITEUSE À AIR

Panneau de commande

Remarque : La fonction sélectionnée clignote pour indiquer qu'elle est active.



Remarque :

1. le temps s'ajuste par incréments de +/- 1 minute.
2. le temps sera ajusté par incréments de 10 minutes uniquement pour la déshydratation.
3. la température s'ajuste par incréments de +/- 5C.
4. appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour désactiver ou activer le signal sonore.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE FRITEUSE À AIR

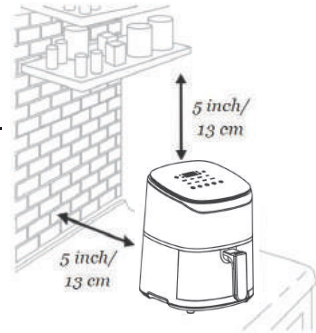
Avant d'utiliser votre friteuse à air

Avant d'utiliser votre Friteuse à Air pour la première fois, assurez-vous de :

1. Retirez tous les emballages de la Friteuse à Air, y compris les autocollants temporaires.
2. Placez la Friteuse à Air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Éloignez-la des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que les murs ou les armoires).





Remarque : Laissez un espace de 13 cm derrière et au-dessus de la Friteuse à Air.

3. Tenez la poignée du panier et tirez-la pour retirer le panier. Retirez tout le plastique du panier
4. Lavez soigneusement le panier et le bac à légumes à l'aide d'un lave-vaisselle ou d'une éponge non abrasive.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette. Réinsérez le bac à légumes dans le panier et placez ce dernier à l'intérieur de la friteuse à air.



Test de fonctionnement

Un test vous permettra de vous familiariser avec votre Friteuse à Air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la débarrasser d'éventuels résidus.

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments ou d'emballages dans la Friteuse à Air et branchez-la.
2. Appuyez sur le bouton  pour que tous les boutons s'allument.
3. Appuyez directement sur la touche  ou  pour sélectionner la fonction et la température de consigne à 200°C, durée 10 minutes.
4. Appuyez sur le bouton  pour commencer à chauffer, la minuterie compte à rebours.
5. La Friteuse à Air s'arrête de chauffer et émet un bip plusieurs fois lorsqu'elle est terminée.
6. Retirez le panier. Cette fois, laissez le panier refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.



NOTE :

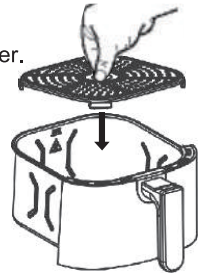
- Il est normal que la Friteuse à Air produise un peu de fumée et d'odeur pendant le test. Il est fortement conseillé de placer plusieurs tranches de citron pendant l'essai.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque croustillante chaude peut tomber et créer un risque pour la sécurité.
- Ne pas dévisser la poignée du panier.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Préchauffage

Assurez-vous que la plaque du bac à légumes se trouve dans le panier.




Nous recommandons de préchauffer les aliments avant de les placer dans la Friteuse à Air à moins que celle-ci ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuiront pas complètement sans préchauffage.



1. Branchez l'appareil. Appuyez sur  pour allumer

l'écran de la Friteuse à Air.

2. L'icône **PRE HEAT** clignote, l'écran affiche "200°C" et "4 MIN".

3. En option, appuyez d'abord sur la touche , puis sur la touche  ou  pour modifier la température. L'heure s'ajuste automatiquement.

4. Appuyez sur  pour commencer le préchauffage.

5. Lorsque le préchauffage est terminé, la Friteuse à Air émet plusieurs bips. L'écran affiche le message "Add food" (ajouter des aliments).



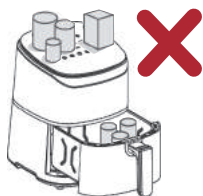
Remarque : Le temps de préchauffage est ajusté automatiquement en cas de chaleur.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Opération de cuisson

Remarque :

- Ne placez rien sur le dessus de votre Friteuse à Air, cela pourrait interférer avec votre programme de cuisson ou provoquer des fissures dans le verre de l'écran.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation, car la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures. Lorsque vous sortez le panier de la Friteuse à Air, faites attention à la vapeur chaude




1. Appuyez directement sur le bouton ◀ ou ▶ pour sélectionner la fonction.
2. En option, vous pouvez modifier la température ou l'heure à tout moment.

A. Régler la température en appuyant une fois sur le bouton 

la température numérique clignote, puis appuyez ou maintenez la touche ◀ ou ▶ pour augmenter ou diminuer rapidement la température.

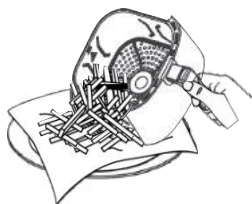
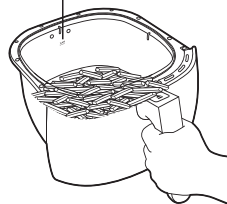
Ne pas surcharger
Max Level

B. Réglez l'heure, appuyez deux fois sur le bouton , l'heure clignote, puis appuyez sur la touche ◀ ou ▶ et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement le temps.

3. Placez les ingrédients sur la plaque du bac à légumes qui est montée dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.

4. Appuyez sur  pour commencer la cuisson.









5. Lorsque la cuisson est terminée, la Friteuse à Air émet plusieurs bips. L'écran affiche "End" (Fin). Tenez la poignée du panier pour sortir le panier de la Friteuse à Air, en faisant attention à la vapeur chaude. Retirez les ingrédients en les jetant ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces/ustensiles en silicone.



UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Fonctions de cuisson

L'utilisation d'une fonction de cuisson est le moyen le plus simple de faire frire à l'air. Les fonctions de cuisson sont programmées avec une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

Menu Préréglage	Défaut Température (° C)	Temps par défaut	Secouer rappeler
PRÉCHAUFFAGE	200	4 minutes (le temps de préchauffage sera ajusté automatiquement en cas de chaleur)	
FRITES 	190	25 minutes	Oui
POULET 	230	15 minutes	Oui
STEAK 	230	6 minutes	
DESSERT 	150	30 minutes	
FRUIT DE MER 	190	8 minutes	Oui
BACON 	175	8 minutes	
VÉGÉTAUX 	175	10 minutes	Oui
DESHYD 	65	180 minutes	




REMARQUE : la technologie de la Friteuse à Air permet une cuisson plus rapide. Surveillez toujours les aliments pour éviter qu'ils ne cuisent trop. Réglez le temps de cuisson et la température en fonction de la taille de la portion et de votre saveur préférée.

- Pour ce qui est de secouer, voir Secouer les aliments (page 41).
- Voir le Guide de cuisson (page 42) pour plus de conseils sur la friture avec la Friteuse à Air.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Plus de fonctions

Pause

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

Arrêt automatique

- Si la Friteuse à Air n'a pas de programme de cuisson actif, elle efface tous les réglages et s'éteint après 30 minutes d'inactivité.

Reprise automatique de la cuisson

- Si vous retirez le panier, la Friteuse à Air s'arrête automatiquement. L'écran s'éteint temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remplacez le panier, la Friteuse à Air reprend automatiquement la cuisson en fonction des réglages précédents.

Protection contre la surchauffe

- Si la Friteuse à Air surchauffe, l'écran affiche "E3" et la Friteuse à Air s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Débranchez la Friteuse à Air et laissez-la refroidir complètement avant de la réutiliser.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR


Secouer les aliments


Quand secouer

- Secouez ou flip les aliments une fois à mi-cuisson pour obtenir des aliments .

La cuisson est plus homogène.

- Le rappel d'agitation est conçu pour vous rappeler de vérifier votre alimentation.

- Le rappel de secousses vous alertera par plusieurs bips et l'icône  clignotera sur l'écran.

- Si vous ne retirez pas le panier, le Shake Le rappel émet un nouveau bip au bout d'une minute et le message suivant s'affiche à l'écran. Clignotent en permanence sur  .

- Le rappel d'agitation disparaîtra lorsque vous aurez pris le panier et le remettre en place.

Comment secouer

Pendant la cuisson, retirez le panier de la Friteuse à Air, et secouez, mélangez ou retournez les aliments.

1. secouer les aliments :

- Tenir le panier juste au-dessus d'une surface résistante à la chaleur pour des raisons de sécurité.
- Secouez le panier.

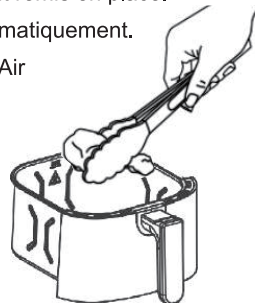
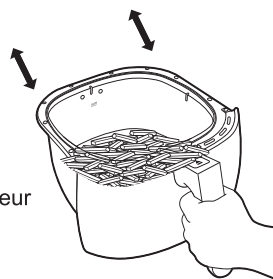
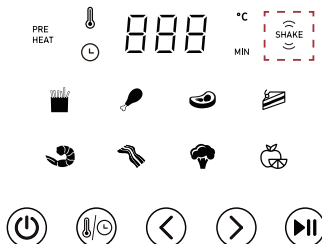
Note : Ne pas utiliser cette méthode s'il y a un risque d'éclaboussures de liquides chauds.

2. Si le panier est trop lourd pour être secoué et que des liquides chauds sont présents :

- Placer le panier sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
- Utilisez des pinces pour mélanger ou couper les aliments.
- Lorsque vous retirez le panier, la Friteuse à Air interrompt automatiquement la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit remis en place.
- Lorsque vous remettez le panier en place, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer pendant plus de 30 secondes, car la Friteuse à Air pourrait commencer à refroidir.

Qu'est-ce qu'il faut secouer ?

- Les petits aliments empilés doivent généralement être secoués, comme les frites ou les nuggets.
- Sans agitation, les aliments risquent de ne pas être croustillants ou cuits uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme un steak, pour assurer un brunissement uniforme.



Débordement

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas cuits uniformément.

Utilisation de l'huile

- L'ajout d'une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. N'utilisez pas plus de 2 cuillères à soupe US / 30 ml d'huile. Les sprays à l'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.
- Vous pouvez frire avec la Friteuse à Air tous les aliments surgelés ou les produits qui peuvent être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes à la main ou tout autre aliment avec une garniture ou une pâte, placez l'aliment dans un récipient résistant à la chaleur avant de le placer dans le panier.
- La friture avec Friteuse à Air d'aliments riches en matières grasses fait couler la graisse au fond du panier. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les gouttes de graisse après la cuisson.
- Les aliments marinés à l'aide d'un liquide provoquent des éclaboussures et un excès de fumée. Séchez-les en tapotant avant de les faire frire avec Friteuse à Air.

Frites

- Ajouter ½- 1 US tbsp / 8- 15 mL 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 éliminer l'amidon avant de les faire frire. Sécher avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Coupez les frites non cuites plus petites pour un résultat plus croustillant. Essayez de couper les frites en bandes de ¼- par 3 pouces / 0,6- par 7,6 cm.

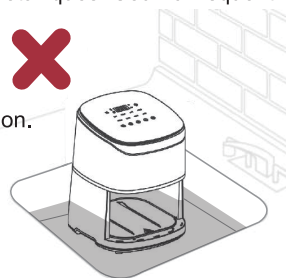
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Maintenance

- Cette Friteuse à Air ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé.
- Nettoyez les accessoires de la Friteuse à Air et l'intérieur de la Friteuse à Air après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ni de tampons à récurer métalliques. Ceux-ci risquent de rayer ou d'endommager leur surfaces.

Nettoyage de la friteuse

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.
1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.



REMARQUE : Ne jamais immerger l'unité principale dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne jamais nettoyer l'unité principale dans un lave-vaisselle.

2. Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
3. Le panier, le bac à légumes et tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
4. Si des résidus alimentaires sont collés sur la plaque ou le panier du bac à légumes, placez-les dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse et laissez-les tremper.
5. Nettoyez l'intérieur de la Friteuse à Air avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. Si nécessaire, nettoyez le serpentin chauffant pour éliminer les débris alimentaires.
6. Séchez la Friteuse à Air et toutes les pièces après utilisation à l'aide d'une serviette.

Conseils de Nettoyage

1. Pour les graisses tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélanger 2 cuillères à soupe / 30 ml de bicarbonate de soude avec 1 cuillère à soupe / 15 ml d'eau pour former une pâte à tartiner.
 - b. À l'aide d'une éponge, étalez la pâte sur les accessoires et frottez. Laissez les accessoires reposer pendant 15 minutes avant le rinçage.
 - c. Laver les accessoires avec de l'eau et du savon.
2. Sécher soigneusement.

STOCKAGE ET DÉPANNAGE

Stockage

1. nettoyer et sécher la Friteuse à Air et tous les accessoires.
2. insérer le panier dans la Friteuse à Air avant de le ranger.
3. Conservez la Friteuse à Air à la verticale. Ne rangez rien sur le dessus.

Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
la Friteuse à Air ne s'allume pas	Assurez-vous que la friteuse à air est branchée.
Les aliments ne sont pas complètement cuits	Augmenter la température ou le temps de cuisson.
Les aliments sont trop cuits ou brûlés	Diminuer la température ou le temps de cuisson.
	Veillez à ce que les aliments ne soient pas trop gros et ne touchent pas les éléments chauffants.
Aliments mal cuits	Préchauffer la Friteuse à Air. Les aliments empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments, page 41).
De la fumée blanche ou de la vapeur s'échappe de la Friteuse à Air	La Friteuse à Air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur pendant la cuisson. Ce phénomène est normal.
Les aliments ne sont pas croustillants après friture avec la Friteuse à Air	Vaporiser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut les rendre plus croustillants.
Les frites ne sont pas cuites correctement	Voir les frites, page 42.
La friteuse à air a une odeur de plastique	Toute Friteuse à Air peut avoir une odeur de plastique due au processus de fabrication. C'est normal. Suivez les instructions pour un essai de fonctionnement (page 6) afin de vous débarrasser de l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, faites frire plusieurs morceaux de citron.
Un thermomètre indique que la température de la friteuse à air est différente du réglage de la friteuse à air	Les thermomètres couramment utilisés ont généralement une faible sensibilité et mettent plus de 10 minutes à mesurer la bonne température. Cela n'a pas d'incidence sur la cuisson.
L'écran affiche le code d'erreur "E1"	Il y a un circuit ouvert dans le moniteur de température. Contactez le service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur "E2"	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température. Contactez le service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur "E3"	La protection contre la surchauffe de la Friteuse à Air s'est activée. Éteignez et débranchez la Friteuse à Air et laissez-la refroidir complètement.

GARANTIE

La garantie limitée d'un an est valable pour les produits achetés auprès de notre Fabuletta uniquement, à compter de la date d'achat au détail d'origine, contre les défauts de qualité et de matériaux dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale. Conformément aux exigences énoncées dans le présent manuel d'instructions, sous réserve des conditions et exclusions suivantes.

CE QUI EST COUVERT

La réparation ou le remplacement de votre appareil Fabuletta s'il s'avère qu'il est défectueux en raison d'un défaut de matériaux, de fabrication ou de fonctionnement dans l'année qui suit l'achat ou la livraison (si une pièce n'est plus disponible ou n'est plus fabriquée, Fabuletta la remplacera par une pièce de rechange fonctionnelle). Cette garantie prévoit, sans frais supplémentaires, toute la main-d'œuvre et les pièces nécessaires pour assurer le bon fonctionnement de votre machine pendant la période de garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Dans le cadre de la garantie de votre appareil Fabuletta, Fabuletta n'est pas responsable des coûts de réparation ou de remplacement d'un produit résultant de ce qui suit :

Les dommages accidentels, les défauts causés par une utilisation ou un entretien négligent, une mauvaise utilisation, une négligence, une utilisation ou une manipulation négligente de l'appareil Fabuletta qui n'est pas conforme à ce manuel d'utilisation Fabuletta. Machines achetées auprès d'un revendeur non agréé, utilisation de pièces et d'accessoires autres que ceux produits ou recommandés par Fabuletta.

Réparations ou modifications effectuées par des parties ou agents non autorisés. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que domestiques normales aux États-Unis, par exemple à des fins commerciales ou de location.

SERVICE DE GARANTIE

Si vous avez une question concernant votre appareil Fabuletta, veuillez contacter le service clientèle de Fabuletta à l'adresse suivante : support@fabuletta.com.

Veuillez nous communiquer le nom/numéro du modèle, la date d'achat, le numéro de commande, le problème de la machine et vos besoins. Le numéro de votre modèle figure sur la plaque signalétique.

Veuillez conserver votre facture d'achat dans un endroit sûr afin de vous assurer que vous disposez de ces informations. Les interventions effectuées dans le cadre de cette garantie ne prolongent pas la durée de celle-ci.

Informations sur l'élimination



Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Veuillez recycler là où il y a des installations. Renseignez-vous auprès de vos autorités locales pour obtenir des conseils en matière de recyclage. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'instructions et l'emballage attire votre attention sur cette question importante. Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils ménagers usagés, vous contribuez à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître le point de collecte.

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS AIDER !

Si vous avez des questions sur nos produits, veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle.

 support@fabuletta.com

www.Fabuletta.com

*Veuillez-vous munir de votre facture et de votre numéro de commande avant de contacter le service d'assistance à la clientèle.

Merci pour votre achat !

Nous espérons que ce produit satisfera pleinement vos attentes.

Fabuletta

Découvrez une vie fabuleuse avec Fabuletta

MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza la friggitrice ad aria, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base in ogni momento, incluse le seguenti:

1. Prima di utilizzare la friggitrice ad aria, leggere tutte le istruzioni, le etichette e le avvertenze.
2. Non toccare superfici calde. Quando si maneggiano materiali caldi, utilizzare sempre i guanti della friggitrice ad aria e lasciare raffreddare le componenti prima della pulizia. Utilizzare sempre le maniglie della friggitrice ad aria quando si vuole spostarla.
3. Quando non è in uso e prima della pulizia, premere il pulsante di accensione e rimuovere la friggitrice ad aria dalla presa. Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di inserire o rimuovere componenti.
4. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
5. È sempre necessaria una stretta supervisione quando questo o qualsiasi altro apparecchio viene utilizzato nelle vicinanze di un bambino. Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di bambini.
6. Non utilizzare questo o altri apparecchi quando: un cavo o una spina sono sfilacciati o danneggiati, l'apparecchio non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire la friggitrice ad aria al centro di assistenza autorizzato più vicino per farla controllare, riparare o modificare.
7. Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore. Potrebbero causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non utilizzare questo apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
10. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone, o che tocchi superfici calde.
11. Non collocare l'apparecchio vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, o ad un forno acceso.
12. utilizzare estrema cautela quando si utilizzano contenitori di materiale diverso dal metallo o dal vetro.
13. Potrebbe verificarsi un incendio se la friggitrice ad aria, durante il funzionamento, è coperta o entra in contatto con materiali infiammabili, inclusi tende, tendaggi, pareti, ecc. Non riporre oggetti sopra l'apparecchio quando è in funzione.
14. Non conservare materiali diversi dagli accessori consigliati dal produttore nella friggitrice ad aria quando non è in uso.
15. Non collocare nessuno dei seguenti materiali nella friggitrice ad aria: cartone, plastica, carta o altri materiali che potrebbero prendere fuoco o sciogliersi.
16. Non coprire il vassoio o la griglia della friggitrice ad aria con fogli di metallo. Ciò causerà il surriscaldamento dell'apparecchio.

MISURE DI SICUREZZA

17. Alimenti di grandi dimensioni o utensili di metallo non devono essere inseriti nell'apparecchio in quanto potrebbero creare un incendio o rischio di scosse elettriche.
18. Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal cuscinetto e toccare parti elettriche con rischio di scossa elettrica.
19. Usare estrema cautela quando si rimuovono il vassoio, le griglie o si smaltiscono olio caldo o altri liquidi caldi.
20. Prestare attenzione quando si capovolge il cestello dopo la cottura, poiché il piatto Crisp caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
21. Il piatto Crisp diventa estremamente caldo durante il processo di cottura. Evitare vapore e aria calda durante la rimozione del cestello dall'apparecchio. Posizionare SEMPRE il piatto su una superficie resistente al calore dopo averla rimossa. NON toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
22. Non utilizzare questo apparecchio per friggere con l'olio.
23. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
24. La temperatura delle superfici accessibili per l'uso potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
25. L'apparecchio non deve essere posizionato contro una parete durante il funzionamento.
26. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
27. Non lasciare MAI incustodita la friggitrice ad aria mentre è in uso.
28. Non utilizzare l'apparecchio vicino a materiale combustibile, come tende.
29. Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti fare riferimento al paragrafo "Pulizia" del manuale sottostante.

Nota: questa friggitrice ad aria utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare. Usare le prolunghes con cura. La potenza elettrica nominale indicata della prolunga deve essere pari alla potenza elettrica nominale della friggitrice ad aria.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO**

CONOSCERE LA TUA NUOVA FRIGGITRICE AD ARIA

La tua friggitrice ad aria utilizza una tecnologia di circolazione rapida dell'aria a 360°, per cucinare con poco o nessun olio, per piatti veloci, croccanti e deliziosi con fino all'85% di calorie in meno rispetto alle friggitrici tradizionali. Con comandi touch facili da usare, un cestello antiaderente e un design intuitivo e sicuro per la tua cucina.

Nota:

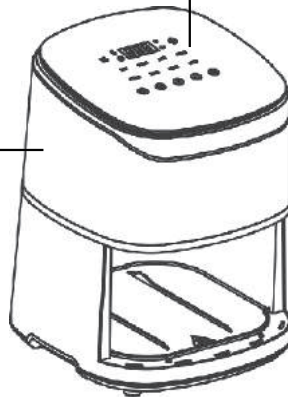
Non provare aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Questo non è un coperchio.



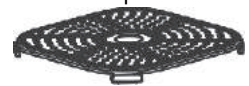
Componente principale

Unità principale
(cavo di alimentazione
collegato non mostrato)

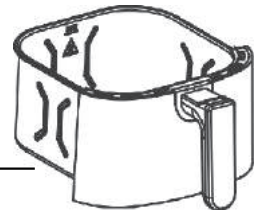
Pannello di controllo
(Vetro temperato)



Piatto Crisp
(Posizionarlo sul fondo del cestino)



Cestino per friggere
(Rivestimento antiaderente)




CONOSCERE LA TUA NUOVA FRIGGITRICE AD ARIA

Pannello di controllo

Nota: quando si seleziona una funzione, lampeggerà per indicare che è attiva.



Nota:

1. Il tempo verrà regolato con incrementi di +/- 1 minuto.
2. Il tempo verrà regolato con incrementi di 10 minuti solo per la disidratazione.
3. La temperatura si regolerà con incrementi di +/- 5°C.
4. Tenere premuto il pulsante  per tre secondi per disattivare/attivare il segnale acustico.

CONOSCERE LA TUA NUOVA FRIGGITRICE AD ARIA

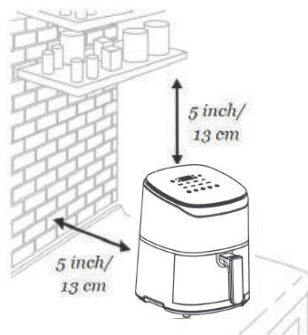
Prima di usare la tua friggitrice ad aria

Prima di usare la tua friggitrice ad aria per la prima volta, assicurati di:

1. Rimuovere tutto l'imballaggio dalla friggitrice ad aria, inclusi eventuali adesivi temporanei.
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 pareti o armadi).





Nota: lasciare 13 cm di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria.

3. Afferrare la maniglia del cestino e tirare la maniglia per rimuovere il cestino. Rimuovere tutta la plastica da il cestino.
4. Lavare sia il cestello che il piatto Crisp accuratamente, utilizzando una lavastoviglie o un pugno non abrasiva.
5. Pulisci l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano. Reinsere il piatto crisp nel cestello, e posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria.



Prova

Un giro di prova ti aiuterà a familiarizzare con la tua friggitrice ad aria, ad assicurarti che funzioni correttamente e a pulirla da eventuali residui.

1. Assicurati che non ci siano alimenti o imballaggi nella friggitrice ad aria e collegala.
2. Premi il pulsante  per far illuminare tutti i pulsanti
3. Premi il pulsante  o  per selezionare la funzione PATATINE e imposta la temperatura a 200°C, timer 10 minuti.
4. Premi il pulsante  per cominciare a riscaldare con il conto alla rovescia del timer.
5. La friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi e al termine emetterà diversi segnali acustici.
6. Rimuovi il cestino. Questa volta, lascia il cestello raffreddare completamente per 10-30 minuti.



NOTA:

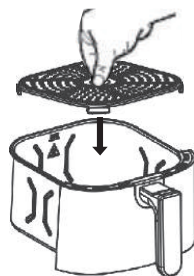
- È normale che la friggitrice ad aria produca fumo e odori durante la prova. Si consiglia vivamente di posizionare diverse fette di limone durante il test.
- Prestare attenzione quando si capovolge il cestello dopo la cottura, poiché il piatto Crisp caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- Non svitare la maniglia del cestello dal cestello.


UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Preriscaldamento




Assicurarsi che il piatto Crisp sia nel cestello.

Si consiglia di preriscaldare prima di inserire il cibo all'interno della friggitrice ad aria, a meno che la friggitrice ad aria non sia già calda. Il cibo non cuocerà completamente senza preriscaldamento.



1. Dopo averla collegata, premere  per accendere il display della friggitrice ad aria.

2. L'icona **PRE HEAT** lampeggerà, e il display mostrerà "200°C" e "4 MIN".

3. Facoltativamente, premere prima il pulsante , poi premere  o  per cambiare la temperatura. Il timer si regolerà automaticamente.

4. Premere  per preriscaldare.

5. Al termine del preriscaldamento, la friggitrice ad aria emetterà più volte un segnale acustico. Il display mostrerà "Aggiungi cibo" come promemoria.



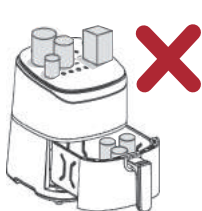
Nota: Il tempo di preriscaldamento verrà regolato automaticamente quando la friggitrice ad aria sarà calda.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Programma di cottura

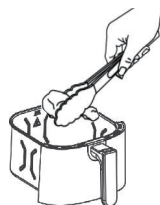
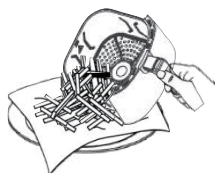
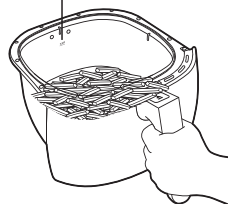
Nota:

- Non posizionare nulla sopra la friggitrice ad aria. Ciò potrebbe interferire con il programma di cottura o causare crepe nel vetro del display.
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. Non riempire il cestello con olio, grasso per friggere o altri liquidi.
- Non ostruire le aperture di ventilazione. Il vapore caldo fuoriesce dalle aperture. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria, fa attenzione al vapore bollente.



1. Premere direttamente il pulsante ◀ o ▶ per selezionare la funzione.
2. Facoltativamente, è possibile modificare la temperatura o il timer in qualsiasi momento.
 - A. Regolare la temperatura, premi 🕒 una volta, la temperatura digitale lampeggerà, quindi premere o tenere premuto il pulsante ◀ o ▶ Per aumentare o diminuire rapidamente il timer.
 - B. Regolare il timer, premere 🕒 due volte, Il timer digitale lampeggerà, quindi premere o tenere premuto ◀ o ▶ Per aumentare o diminuire rapidamente il timer.
3. Mettere gli ingredienti sul piatto Crisp assemblato nel cestello. Inserire il cestello nell'unità.
4. Premere ▶| per cominciare la cottura.
5. Al termine della cottura, la friggitrice ad aria emetterà più volte un segnale acustico. Il display visualizzerà "End". Tenere la maniglia del cestello per estrarlo, facendo attenzione al vapore. Rimuovere gli ingredienti versandoli al di fuori o utilizzando guanti da forno o pinze/utensili con punta in silicone.









Cibo non troppo pieno
Livello massimoerfill



UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Funzioni di cottura

L'utilizzo della funzione di cottura è il modo più semplice per una frittura ad aria. Le funzioni di cottura sono programmate con un tempo e una temperatura ideali per la cottura di determinati alimenti.

Menù Preimpostato	Temperatura Predefinita (° C)	Tempo Predefinito	Promemoria Shake
PRERISCALDARE	200	4 minuti (Il tempo di preriscaldamento verrà regolato automaticamente a caldo)	
PATATINE 	190	25 minuti	Sì
POLLO 	230	15 minuti	Sì
BISTECCA 	230	6 minuti	
DESSERT 	150	30 minuti	
FRUTTI DI MARE 	190	8 minuti	Sì
BACON 	175	8 minuti	
VERDURE 	175	10 minuti	Sì
DISIDRATAZ 	65	180 minuti	




NOTA: La tecnologia della friggitrice ad aria porta a una cottura più rapida. Monitorare sempre il cibo per evitare una cottura eccessiva. Regola il tempo di cottura e la temperatura in base alle dimensioni della porzione e ai tuoi gusti.

- Informazioni sullo Shake, vedere Scuotere il cibo (pagina 56).
- Vedere Guida alla cottura (pagina 57) per ulteriori suggerimenti sulla frittura ad aria delle patatine fritte.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Altre Funzioni

Pausa

- Premere  per mettere in pausa la cottura. La friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi, e  lampeggerà fino a quando non si preme  per riprendere la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegnerà.
- Questa funzione consente di mettere in pausa il programma di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

Spegnimento Automatico

- Se la friggitrice ad aria non ha programmi di cottura attivi, la friggitrice cancellerà tutte le impostazioni e si spegnerà dopo 30 minuti di inattività.

Riprendere Automaticamente la Cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria interromperà automaticamente la cottura. Il display si spegnerà temporaneamente come funzione di sicurezza.
- Quando si reinserisce il cestello, la friggitrice ad aria riprenderà automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Protezione da Surriscaldamento

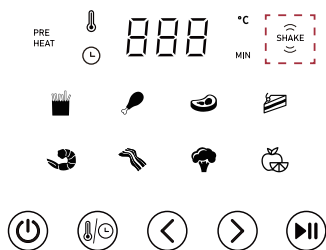
- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, il display mostrerà "E3" e la friggitrice ad aria si spegnerà automaticamente come funzione di sicurezza.
- Scollegare e lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di riutilizzarla.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Scuotere il Cibo

Quando scuotere

- Scuotere o capovolgere il cibo una sola volta a metà cottura per cuocere il cibo in modo più uniforme.
- Il promemoria Shake è progettato per ricordarti di controllare il cibo.
- Il promemoria Shake ti avviserà con diversi segnali acustici, e l'icona **SHAKE** lampeggerà.
- Se non si rimuove il cestello, il promemoria Shake emetterà nuovamente un segnale acustico dopo 1 minuto e lampeggerà **SHAKE** costantemente.
- Il promemoria Shake scomparirà una volta che il cestello viene rimosso e reinserito.



Come Scuotere

Durante la cottura, estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, e agitare, mescolare o capovolgere il cibo.

1. Per scuotere il cibo:

- Tenere il cestello sopra una superficie resistente al calore per motivi di sicurezza.
- Scuotere il cestello.

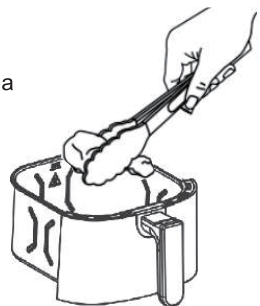
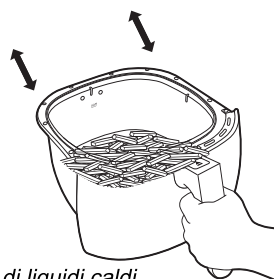
Nota: Non utilizzare questo metodo se sussiste il rischio di schizzi di liquidi caldi.

2. Se il cestello è troppo pesante per agitarlo e sono presenti liquidi caldi:

- Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
- Usare le pinze per mescolare o girare il cibo.
- Quando si estrae il cestello, la friggitrice ad aria interrompe automaticamente la cottura. Come caratteristica di sicurezza, il display si spegne fino a quando il cestello non viene reinserito.
- Riposizionando il cestello la cottura riprenderà automaticamente.
- Evitare di scuotere per più di 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe iniziare a raffreddarsi.

Cosa Scuotere

- Alimenti di piccole dimensioni, come patatine fritte o crocchette.
- Senza scuoterli, gli alimenti potrebbero non essere croccanti o cotti uniformemente.
- E' possibile capovolgere altri alimenti, come bistecche, per garantire una doratura uniforme.



CONSIGLI DI FRITTURA

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo cuocerà in modo non uniforme.

Uso dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Utilizzare non più di 2 cucchiaini / 30 ml di olio.
Gli oli a spray sono eccellenti per applicare uniformemente piccole quantità di olio su tutti gli alimenti.
- Puoi friggere ad aria qualsiasi cibo congelato o che può essere cotto in forno.
- Per preparare torte, crostate o qualsiasi piatto con ripieno o pastella, collocare il cibo in un contenitore resistente al calore prima di metterlo nel cestello.
- La frittura ad aria di cibi ricchi di grassi farà gocciolare il grasso sul fondo del cestello. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, eliminare il grasso che cola dopo la cottura.
- I cibi marinati liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di friggerli ad aria.

Patatine Fritte

- Aggiungere ½– 1 cucchiaino / 8– 15 ml di olio per la croccantezza.
- Quando si preparano patatine fritte con patate crude, immergere le patate crude in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un canovaccio prima di aggiungere l'olio.
- Taglia le patatine crude in parti più piccole per un risultato più croccante. Provare a tagliare le patatine fritte in strisce da 0,6 x 7,6 cm.

CURA E MANUTENZIONE

Manutenzione

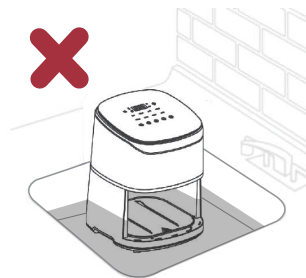
- Questa friggitrice ad aria non contiene parti riparabili dall'utente. Eventuali riparazioni devono essere eseguite da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.
- Pulire gli accessori della friggitrice ad aria e l'interno della friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Questi graffieranno o danneggeranno le superfici.

Pulire la friggitrice ad aria

L'unità deve essere pulita accuratamente dopo ogni utilizzo.

1. Scollegare l'unità dalla presa a muro prima della pulizia.

NOTA: Non immergere MAI l'unità principale in acqua o altri liquidi. Non lavare MAI l'unità principale in lavastoviglie.



2. Per pulire l'unità principale e il pannello di controllo, utilizzare un panno umido.
3. Il cestello, il piatto Crisp e gli eventuali accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
4. Se i residui di cibo sono attaccati al piatto Crisp o al cestello, metterli in un lavandino pieno di acqua calda e sapone e lasciarli in ammollo.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno leggermente umido e non abrasivo. Se necessario, pulire l'induttore per rimuovere i residui di cibo.
6. Asciugare all'aria o con un canovaccio tutte le parti dopo l'uso.

Suggerimenti per la Pulizia

1. Per grasso ostinato:
 - a. In una piccola ciotola, mescolare 2 cucchiaini / 30 ml di bicarbonato di sodio con 1 cucchiaio / 15 ml di acqua per formare una pasta spalmabile.
 - b. Utilizzare una spugna per stendere la pasta sugli accessori e strofinare. Aspettare 15 minuti prima del risciacquarli.
 - c. Lavare gli accessori con acqua e sapone.
2. Asciugare accuratamente.

CONSERVAZIONE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Conservazione

1. Pulire e asciugare la friggitrice ad aria e tutti gli accessori.
2. Inserire il cestello nella friggitrice ad aria prima di conservarla.
3. Conservare la friggitrice ad aria in posizione verticale. Non lasciare nulla sopra.

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non si accende	Assicurati che la friggitrice ad aria sia collegata.
I cibi non sono completamente cotti	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Gli alimenti sono troppo cotti o bruciati	Diminuire la temperatura o il tempo di cottura.
	Assicurarsi che gli alimenti non siano troppo grandi e che non tocchino gli elementi riscaldanti.
Il cibo si cuoce in modo irregolare	Preriscalda la friggitrice ad aria. Gli alimenti impilati uno sopra l'altro o uno vicino all'altro devono essere scossi o girati durante la cottura (vedere Scuotere gli alimenti, pagina 56).
Dalla friggitrice ad aria esce fumo bianco o vapore	La friggitrice ad aria potrebbe produrre fumo bianco o vapore durante la cottura. E' normale.
Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria	Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sugli alimenti può aumentare la croccantezza.
Le patatine fritte non sono cotte correttamente	Vedere Patatine fritte, pagina 57.
La friggitrice ad aria odore di plastica	Qualsiasi friggitrice ad aria può avere un odore di plastica dovuto al processo di fabbricazione. E' normale. Seguire le istruzioni per una prova (pagina 51) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore persiste, si prega di friggere pezzi di limone.
Un termometro mostra che la temperatura della friggitrice ad aria è diversa dall'impostazione della friggitrice ad aria	I termometri comunemente usati di solito hanno una bassa sensibilità e impiegano più di 10 minuti per misurare la temperatura corretta. Ciò non influirà sulla cottura.
Il display mostra il codice di errore "E1"	C'è un circuito aperto nel monitor della temperatura. Contatta l'assistenza clienti.
Il display mostra il codice di errore "E2"	C'è un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contatta l'assistenza clienti.
Il display mostra il codice di errore "E3"	E' stata attivata la protezione da surriscaldamento. Spegnerne e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente.

GARANZIA

La garanzia limitata di un anno è valida solo per i prodotti acquistati Fabuletta, a partire dalla data di acquisto al dettaglio originale, contro difetti di qualità e materiali in condizioni d'uso normale e non commerciale. Secondo i requisiti delineati in questo manuale di istruzioni, fatte salve le seguenti condizioni ed esclusioni.

COSA COPRE

La riparazione o la sostituzione del tuo apparecchio Fabuletta se il tuo apparecchio Fabuletta risulta difettoso a causa di materiali, lavorazione o funzionamento difettosi entro un anno dall'acquisto o dalla consegna (se una parte non è più disponibile o fuori produzione, Fabuletta la sostituirà con una parte di ricambio funzionale). Questa garanzia fornisce, senza costi aggiuntivi, tutta la manodopera e le parti necessarie per garantire che la macchina sia in condizioni operative adeguate durante il periodo di garanzia.

COSA NON COPRE

In base alla garanzia del tuo apparecchio Fabuletta, Fabuletta non sarà responsabile per i costi di riparazione o sostituzione di un prodotto sostenuti a seguito di:

Danni accidentali, guasti causati da uso o cura negligenti, uso improprio, negligenza, gestione o manipolazione incurante dell'apparecchio Fabuletta non conformi al presente Manuale d'uso. Macchine acquistate da un rivenditore non autorizzato, utilizzo di parti e accessori diversi da quelli prodotti o consigliati da Fabuletta.

Riparazioni o modifiche effettuate da parti o agenti non autorizzati. Uso della macchina diverso dai normali scopi domestici all'interno degli Stati Uniti, ad es. per scopi commerciali o locativi.

SERVIZIO DI GARANZIA

Se hai una domanda sul tuo elettrodomestico Fabuletta, contatta l'e-mail del servizio clienti Fabuletta: support@fabuletta.com

Vi preghiamo di comunicarci il nome/numero del modello, la data di acquisto, il numero dell'ordine, il problema della macchina e le vostre esigenze. Il numero del modello è riportato sulla targhetta identificativa.

Si prega di conservare la ricevuta di acquisto in un luogo sicuro per assicurarsi di avere queste informazioni. L'assistenza ai sensi di questa garanzia non prolungherà il periodo di questa garanzia.

Informazioni sullo smaltimento



I prodotti elettrici di scarto non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici.

Si prega di riciclare laddove esistono strutture. Verificare con l'autorità locale consigli sul riciclaggio.

Questo simbolo sull'apparecchio, sul manuale di istruzioni e sulla confezione richiama l'attenzione su questo importante problema. I materiali utilizzati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli elettrodomestici usati si contribuisce nel dare una spinta importante alla protezione del nostro ambiente. Chiedere alle vostre autorità locali informazioni sul punto di ritiro.

SIAMO QUI PER AIUTARE!

In caso di domande sui nostri prodotti, contattare il nostro team di assistenza clienti.



support@fabuletta.com

www.Fabuletta.com

*Tenere a portata di mano la fattura e l'ID dell'ordine prima di contattare l'Assistenza clienti.

Grazie per il tuo acquisto!

Speriamo ti possa piacere tanto quanto piace a noi..

Fabuletta

Inizia la tua favolosa vita con Fabuletta

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilices la Freidora de Aire, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones, etiquetas del producto y advertencias antes de utilizar la Freidora de Aire.
2. No toques las superficies calientes. Utiliza siempre guantes con la Freidora de Aire cuando manipules materiales calientes y deja que las piezas se enfríen antes de limpiarlas. Utiliza siempre las asas de la Freidora de Aire cuando muevas el aparato.
3. Cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla, pulsa el botón de encendido para apagarla y desconecta la Freidora de Aire de la toma de corriente. Deja que la unidad se enfríe por completo antes de poner o quitar piezas.
4. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerjas el cable, el enchufe ni el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido.
5. Siempre es necesaria una supervisión minuciosa cuando éste o cualquier otro dispositivo se utilice cerca de niños. Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
6. No utilices este aparato ni ningún otro con el cable o el enchufe deshilachados o dañados, ni después de que el aparato funcione mal, se haya caído o haya sufrido algún tipo de daño. Lleva la Freidora de Aire al servicio técnico autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.
7. No utilices accesorios no recomendados por el fabricante; pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No la utilices al aire libre.
9. No utilices este dispositivo para un uso distinto al previsto.
10. No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
11. No coloques el dispositivo cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni en un horno caliente.
12. Extrema las precauciones cuando utilices recipientes construidos con materiales distintos del metal o el vidrio.
13. Puede producirse un incendio si la Freidora de Aire está cubierta o toca materiales inflamables, como cortinas, cortinajes, paredes, etc., cuando está en funcionamiento. No guardes ningún objeto encima del dispositivo cuando esté en funcionamiento.
14. No guardes en la Freidora de Aire ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante cuando no esté en uso.
15. No introduzcas en la Freidora de Aire ninguno de los siguientes materiales: cartón, plástico, papel o cualquier otro material que pueda incendiarse o derretirse.
16. No cubras la bandeja o la rejilla de la Freidora de Aire con papel de aluminio. Esto provocaría el sobrecalentamiento del dispositivo.

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

17. No introduzcas alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el dispositivo, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
18. No limpies con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
19. Extrema las precauciones cuando retires la bandeja, las rejillas o te deshagas de grasa caliente u otros líquidos calientes.
20. Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de cocinar, ya que la placa de cocción podría caerse y crear un riesgo para la seguridad.
21. La placa de cocción se calienta mucho durante el proceso de cocción. Evita el vapor y el aire calientes al retirar la cesta del dispositivo. Coloca SIEMPRE la placa sobre una superficie resistente al calor después de retirarla. NO toques los accesorios durante o inmediatamente después de la cocción.
22. No utilices este dispositivo para freír con aceite.
23. Vigila a los niños para que no jueguen con el dispositivo.
24. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el dispositivo está en funcionamiento.
25. El aparato no debe colocarse contra la pared mientras funciona.
26. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
27. NUNCA dejes la Freidora de Aire desatendida mientras esté en uso.
28. No utilices el dispositivo cerca de materiales combustibles, como cortinas.
29. Para las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con los alimentos, consulta el apartado "Limpieza" del manual.

Nota: Esta Freidora de Aire utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Utiliza los alargadores con cuidado. La capacidad eléctrica del cable alargador debe ser igual a la de la Freidora de Aire.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU NUEVA FREIDORA DE AIRE

Tu Freidora de Aire utiliza la tecnología de circulación rápida de aire a 360° para cocinar con poco o nada de aceite, para conseguir una comida rápida, crujiente y deliciosa con hasta un 85% menos de calorías que con las freidoras. Dispone de controles táctiles fáciles de usar, cesta antiadherente y un diseño intuitivo y seguro para tu cocina.

Nota:

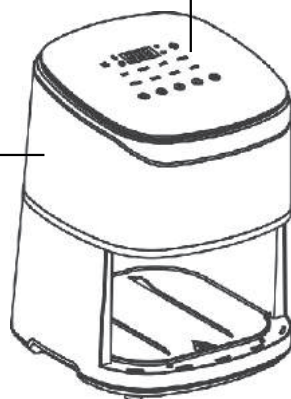
No intentes abrir la parte superior de la Freidora de Aire, no es una tapa.



Componente Principal

Unidad principal
(no se muestra el cable
de alimentación conectado)

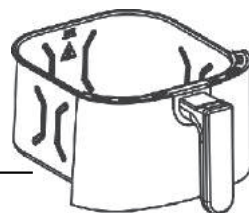
Panel de Control
(Cristal Templado)



Placa Crisper
(Colocar en la parte
inferior de la cesta)



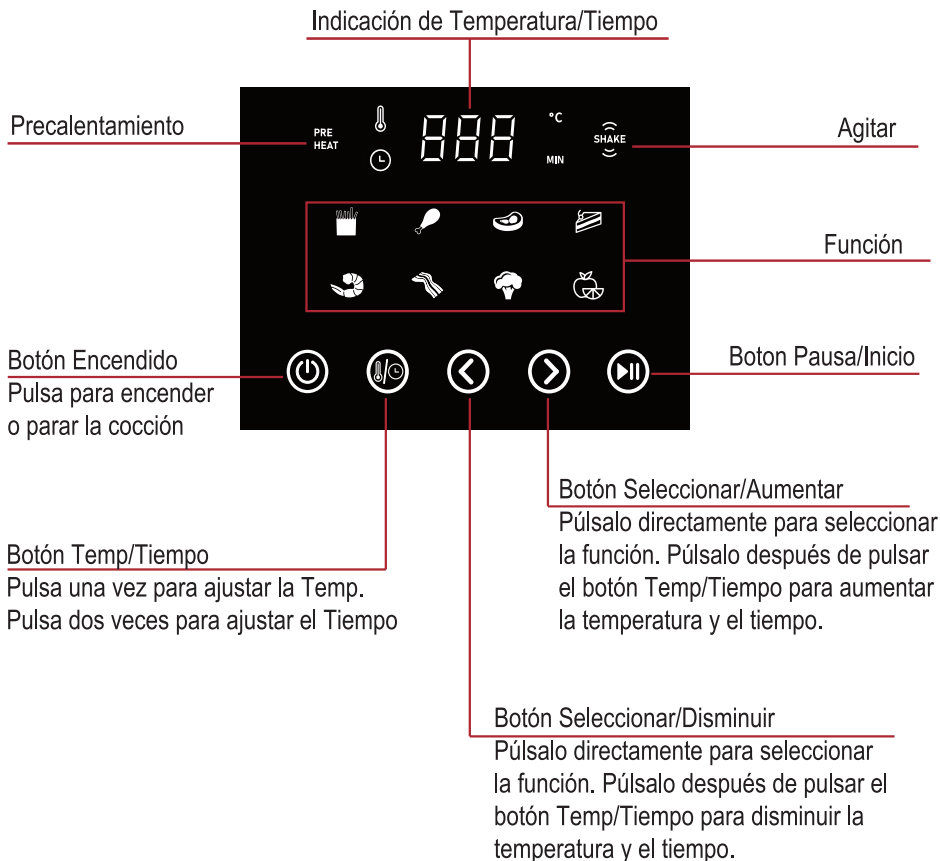
Cesta para Freír
(Revestimiento Antiadherente)




CONOCE TU NUEVA FREIDORA DE AIRE

Panel de Control

Nota: Cuando seleccionas una función, parpadeará para indicar que está activa.



Nota:

1. El tiempo se ajustará en incrementos de +/- 1 minuto.
2. El tiempo se ajustará en incrementos de 10 minutos sólo para deshidratar.
3. La temperatura se ajustará en incrementos de +/- 5C.
4. Mantén pulsado el botón  tres segundos para apagar/encender el aviso acústico.

CONOCE TU NUEVA FREIDORA DE AIRE

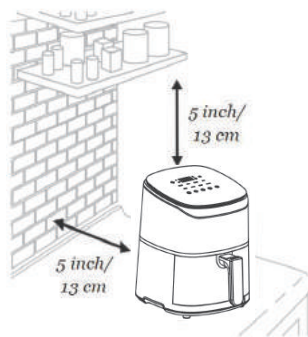
Antes de Usar la Freidora de Aire

Antes de utilizar la Freidora de Aire por primera vez, asegúrate de:

1. Retira todo el embalaje de la Freidora de Aire, incluidas las pegatinas provisionales.
2. Coloca la Freidora de Aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténla alejada de áreas que puedan resultar dañadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deja un espacio de 13 cm por detrás y por encima de la Freidora de Aire.

3. Sujeta el asa de la cesta y tira de ella para sacarla. Retira todo el plástico de la cesta.
4. Lava bien el cestillo y la bandeja recogecristales, utilizando un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
5. Limpia el interior y el exterior de la Freidora de Aire con un paño ligeramente humedecido. Sécalo con una toalla. Vuelve a introducir la placa de cocción en la cesta y colócala dentro de la freidora de aire.



Prueba de Funcionamiento

Una prueba te ayudará a familiarizarte con tu Freidora de Aire, a asegurarte de que funciona correctamente y a limpiarla de posibles residuos.

1. Asegúrate de que no hay alimentos ni envases en la Freidora de Aire y enchúfala.
2. Pulsa el botón para que se enciendan todos los botones.
3. Pulsa o directamente o para seleccionar la función FRITOS y define la temperatura a 200°C, tiempo 10 minutos.
4. Pulsa el botón para empezar a calentar, con el temporizador en cuenta atrás.
5. La Freidora de Aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.
6. Retira la cesta. Esta vez, deja que la cesta se enfríe completamente durante 10-30 minutos.



NOTA:

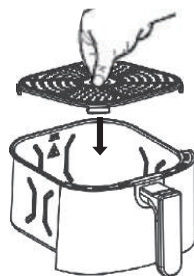
- Es normal que la Freidora de Aire desprenda algo de humo y olor durante la prueba. Es muy aconsejable que coloques varias rodajas de limón durante la prueba.
- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de cocinar, ya que la placa crujiente caliente puede caerse y crear un peligro para la seguridad.
- No desenrosques el asa de la cesta.


CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE

Pre calentamiento




Asegúrate de que la placa crisper está en la cesta.

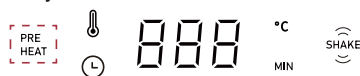
Recomendamos precalentar antes de colocar los alimentos dentro de la Freidora de Aire, a menos que la Freidora de Aire ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán bien sin precalentar.



1. Enchúfala. Pulsa  para encender la pantalla de la Freidora de Aire.

2. El icono **PRE HEAT** parpadeará, la pantalla mostrará "200°C" y "4 MIN".

3. Si lo deseas, pulsa primero el botón  y luego el botón  o  para cambiar la temperatura.



El tiempo se ajustará de forma automática.

4. Pulsa para iniciar  el pre calentamiento.

5. Cuando termine el pre calentamiento, la Freidora de Aire emitirá varios pitidos. La pantalla mostrará "Añadir comida" como recordatorio.



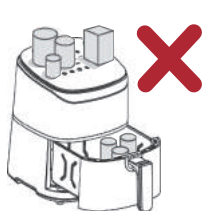
Nota: El tiempo de pre calentamiento se ajustará automáticamente si está caliente.

CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE

Funcionamiento de la Cocción

Nota:

- No coloques nada encima de la Freidora de Aire, ya que podría interferir con el programa de cocción o provocar grietas en el cristal de la pantalla.
- No llenes la cesta con aceite, grasa para freír ni ningún otro líquido.
- No bloques ninguna abertura de ventilación. El vapor caliente sale por las aberturas. Cuando saques la cesta de la Freidora de Aire, ten cuidado con el vapor caliente.



1. Prensas o botón directamente para seleccionar el función.
2. Opcionalmente, puede cambiar la temperatura o el tiempo en en cualquier momento.

A. Ajusta la temperatura, pulsa el botón una vez, la temperatura digital parpadeará, luego pulsa o mantén pulsado para incrementar o disminuir la temperatura rápidamente.

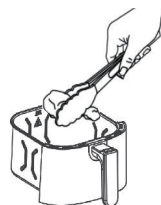
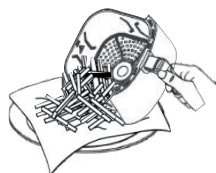
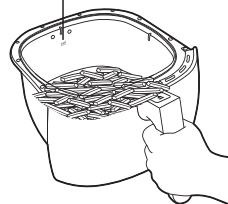
B. Ajusta el tiempo, pulsa el botón dos veces, la hora digital parpadeará, luego pulsa o mantén pulsado el botón o para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo.

3. Coloca los ingredientes en el plato crisper que está montado en la cesta. Introduce la cesta en el aparato.

4. Pulsa para iniciar la cocción.

5. Cuando termine la cocción, la Freidora de Aire emitirá varios pitidos. La pantalla mostrará "End". Sujeta el asa de la cesta para sacarla de la Freidora de Aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. Retira los ingredientes echándolos fuera o utilizando manoplas para horno o pinzas/utensilios con punta de silicona.









Cibo non troppo pieno
Livello massimoerfill



CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE

Funciones de Cocción

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

Preajuste	Temperatura por Defecto (° C)	Tiempo por Defecto	Recordatorio de Agitar
PRECALENTAR	200	4 minutos (El tiempo de precalentamiento se ajustará automáticamente si está caliente)	
PATATAS FRITAS 	190	25 minutos	Sí
POLLO 	230	15 minutos	Sí
BISTEC 	230	6 minutos	
POSTRE 	150	30 minutos	
MARISCO 	190	8 minutos	Sí
BACON 	175	8 minutos	
VERDURAS 	175	10 minutos	Sí
DESHIDRA 	65	180 minutos	




NOTA: La tecnología de la Freidora de Aire permite una cocción más rápida. Vigila siempre los alimentos para evitar que se cocinen demasiado. Ajusta el tiempo de cocción y la temperatura según el tamaño de la ración y tu sabor favorito.

- Para agitar, consulta Agitar los Alimentos (página 71).
- Consulta la Guía de Cocción (página 72) para obtener más consejos sobre cómo freír patatas fritas con aire.

CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE

Más Funciones

Pausa

- Pulsa  para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentarse y  parpadeará, y hasta que pulses  para reanudar la cocción.
- Tras 30 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
- Esta función te permite pausar el programa de cocción sin sacar la cesta de la freidora de aire.

Apagado Automático

- Si la Freidora de Aire no tiene programas de cocción activos, borrará todos los ajustes y se apagará tras 30 minutos de inactividad.

Reanudar Automáticamente la Cocción

- Si sacas la cesta, la freidora de Aire detendrá la cocción automáticamente. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Cuando vuelvas a colocar la cesta, la freidora de aire reanudará automáticamente la cocción basándose en tus ajustes anteriores.



Protección Contra Sobrecalentamiento

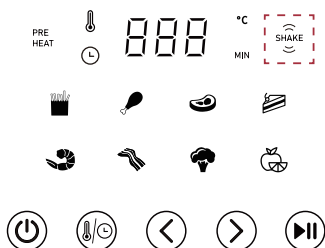
- Si la Freidora de Aire se sobrecalienta, la pantalla mostrará "E3" y se apagará automáticamente como medida de seguridad.
- Desenchúfala y deja que la Freidora de Aire se enfríe completamente antes de volver a utilizarla.

CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE

Agitar la Comida

Cuándo Agitar

- Agita o gira los alimentos una vez a mitad de cocción para que la cocción sea más uniforme.
- El Recordatorio de Agitación está diseñado para recordarte que compruebes la comida.
- El Recordatorio de Agitación te avisará con varios pitidos y  el icono parpadeará en el panel.
- Si no retiras la cesta, el recordatorio de agitación volverá a sonar al cabo de 1 minuto y parpadeará  constantemente.
- El Recordatorio de Agitación desaparecerá cuando saques y vuelvas a introducir el cestillo.



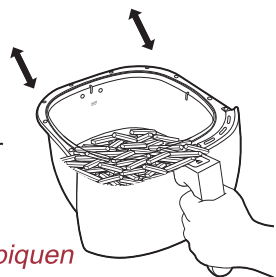
Cómo Agitar

Durante la cocción, saca la cesta de la Freidora de Aire y agita, mezcla o pica los alimentos.

1. Para agitar los alimentos:

- Sostén la cesta justo encima de una superficie resistente al calor por motivos de seguridad.
- Agita la cesta.

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



2. Si la cesta pesa demasiado para agitarla y hay líquidos calientes presentes:

- Coloca la cesta sobre un soporte o superficie resistente al calor.
- Utiliza unas pinzas para mezclar o flipar los alimentos.
- Cuando saques la cesta, la freidora de Aire detendrá la cocción automáticamente.

Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que vuelvas a colocar la cesta.

- Cuando vuelvas a colocar la cesta, la cocción se reanudará automáticamente.
- Evita agitar durante más de 30 segundos, ya que la Freidora de Aire podría empezar a enfriarse.

Qué Agitar

- Los alimentos pequeños apilados suelen necesitar agitación, como las patatas fritas o los nuggets.
- Sin sacudir, los alimentos pueden no quedar crujientes o cocinados uniformemente.
- Puedes dar la vuelta a otros alimentos, como un filete, para que se doren por igual.



Llenado en Exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos se cocinarán de forma desigual.

Uso del Aceite

- Añadir una pequeña cantidad de aceite a la comida la hará más crujiente. No utilices más de 30 ml de aceite.
- Los sprays de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite uniformemente a todos los alimentos.
- Puedes freír al aire cualquier alimento congelado o que se pueda cocer en el horno.
- Para hacer pasteles, tartas de mano o cualquier alimento con relleno o rebozado, coloca los alimentos en un recipiente apto para el calor antes de introducirlos en la cesta.
- Si fríes al aire alimentos con mucha grasa, ésta goteará al inferior de la cesta. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, vierte los goteos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido producen salpicaduras y exceso de humo. Seca estos alimentos antes de freírlos al aire.

Patatas Fritas

- Añade ½- 1 cucharada sopera / 8- 15 ml de aceite para que queden crujientes.
- Cuando hagas patatas fritas con patatas crudas, pon las patatas crudas a remojo en agua durante 15 minutos para eliminar el almidón antes de freírlas. Sécalas con una toalla antes de añadir el aceite.
- Corta las patatas fritas crudas más pequeñas para que queden más crujientes. Prueba a cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 por 7,6 cm.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento

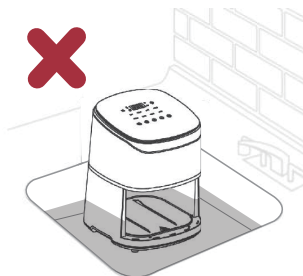
- Esta Freidora de Aire no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.
- Limpia los accesorios y el interior de la Freidora de Aire después de cada uso.
- No utilices limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos. rayarían o dañarían sus superficies.

Limpiando tu Freidora de Aire

La unidad debe limpiarse a fondo después de cada uso.

1. Desenchufa la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.

NOTA: NUNCA sumerjas la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. NUNCA limpies la unidad principal en el lavavajillas



2. Para limpiar la unidad principal y el panel de control, límpialos con un paño húmedo.
3. La cesta, el plato de verduras y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Si quedan restos de comida pegados en el plato o el cestillo, colócalos en un fregadero lleno de agua tibia jabonosa y déjalos en remojo.
5. Limpia el interior de la Freidora de Aire con una esponja o un paño ligeramente húmedo y no abrasivo. Si es necesario, limpia el serpentín de calentamiento para eliminar los restos de comida.
6. Seca al aire o con una toalla todas las piezas después de usarlas.

Consejos de Limpieza

1. Para grasa persistente:
 - a. En un bol pequeño, mezcla 2 cucharadas / 30 ml de bicarbonato sódico con 1 cucharada / 15 ml de agua hasta formar una pasta untable.
 - b. Utiliza una esponja para extender la pasta sobre los accesorios y frota. Deja reposar los accesorios 15 minutos antes de aclararlos.
 - c. Lava los accesorios con agua y jabón.
2. Sécalos bien.

ALMACENAMIENTO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Almacenamiento

1. Limpia y seca la Freidora de Aire y todos los accesorios.
2. Introduce la cesta en la Freidora de Aire antes de guardarla.
3. Guarda la Freidora de Aire en posición vertical. No guardes nada encima.

Solución de Problemas

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
La Freidora de Aire no se enciende	Asegúrate de que la Freidora de Aire está enchufada.
Los alimentos no están completamente cocinados	Aumenta la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos están demasiado hechos o quemados	Disminuye la temperatura o el tiempo de cocción.
	Asegúrate de que los alimentos no son demasiado grandes y no tocan los elementos calefactores.
Los alimentos se cocinan de forma desigual	Precalienta la Freidora de Aire. Los alimentos apilados unos encima de otros o cerca unos de otros deben agitarse o voltearse durante la cocción (ver Agitar los alimentos, página 71).
Sale humo blanco o vapor de la Freidora de Aire	La Freidora de Aire puede producir algo de humo blanco o vapor durante la cocción. Esto es normal.
Los alimentos no quedan crujientes después de freirlos con aire	Rociar o pincelar los alimentos con una pequeña cantidad de aceite puede aumentar su textura crujiente.
Las patatas fritas no se cocinan correctamente	Ver Patatas fritas, página 72.
La Freidora de Aire tiene olor a plástico	Cualquier Freidora de Aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones para realizar una prueba (página 6) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, fríe varias piezas de limón.
Un termómetro muestra que la temperatura de la Freidora de Aire es diferente de la programada	Los termómetros de uso común suelen tener baja sensibilidad y tardan más de 10 minutos en medir la temperatura correcta. Esto no afectará a la cocción.
La pantalla muestra el código de error "E1"	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
La pantalla muestra el código de error "E2"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
La pantalla muestra el código de error "E3"	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento de la Freidora de Aire. Apaga y desenchufa la Freidora de Aire y deja que se enfríe por completo.

GARANTÍA

La Garantía Limitada de Un Año es válida únicamente para los productos adquiridos en Fabuletta, a partir de la fecha de compra original al por menor, contra defectos de calidad y materiales en condiciones de uso normal y no comercial. De acuerdo con los requisitos descritos en este manual de instrucciones, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones.

QUÉ ESTÁ CUBIERTO

La reparación o sustitución de tu dispositivo Fabuletta si se detecta que tu dispositivo Fabuletta es defectuoso debido a materiales, mano de obra o funcionamiento defectuosos en el plazo de un año desde la compra o entrega (si alguna pieza ya no está disponible o fuera de fabricación, Fabuletta la sustituirá por una pieza de repuesto funcional). Esta garantía proporciona, sin coste adicional para ti, toda la mano de obra y las piezas necesarias para garantizar que tu máquina esté en buenas condiciones de funcionamiento durante el periodo de garantía.

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

En virtud de la garantía de tu dispositivo Fabuletta, Fabuletta no será responsable de los costes de reparación o sustitución de un producto en los que se incurra como resultado de: Daños accidentales, fallos causados por un uso o cuidado negligente, uso indebido, negligencia, manejo descuidado o manipulación del dispositivo Fabuletta que no sea conforme con este Manual de instrucciones Fabuletta. Máquinas compradas a un distribuidor no autorizado, Uso de piezas y accesorios que no sean los producidos o recomendados por Fabuletta.

Reparaciones o alteraciones realizadas por partes o agentes no autorizados. Uso de la máquina con fines distintos a los domésticos normales dentro de Estados Unidos, por ejemplo, con fines comerciales o de alquiler.

SERVICIO DE GARANTÍA

Si tienes alguna duda sobre tu dispositivo Fabuletta, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de Fabuletta por correo electrónico: support@fabuletta.com.

Indícanos el nombre/número de tu modelo, la fecha de compra, el número de pedido, el problema de la máquina y lo que necesitas. Tu número de modelo se encuentra en la placa de características.

Guarda el recibo de compra en un lugar seguro para asegurarte de que tienes esta información. El servicio en virtud de esta garantía no ampliará el periodo de la misma.

Información sobre Eliminación



Los residuos de productos eléctricos no deben eliminarse con la basura doméstica.

Recíclalos donde haya instalaciones para ello. Consulta a las autoridades locales para obtener información sobre el reciclaje. Este símbolo en el dispositivo, el manual de instrucciones y el embalaje llama tu atención sobre este importante asunto. Los materiales utilizados en este dispositivo pueden reciclarse. Al reciclar los dispositivos domésticos usados contribuyes a dar un empujón importante a la protección de nuestro medio ambiente. Pide información a las autoridades locales sobre el punto de recogida.

ESTAMOS AQUÍ PARA AYUDAR!

Si tienes alguna pregunta sobre nuestros productos, ponte en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.



support@fabuletta.com

www.Fabuletta.com

* Por favor, ten a mano la factura y el número de pedido antes de ponerte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Gracias por su compra!
Espero que te guste tanto como a nosotros.

Fabuletta
Empieza tu vida fabulosa con Fabuletta

