

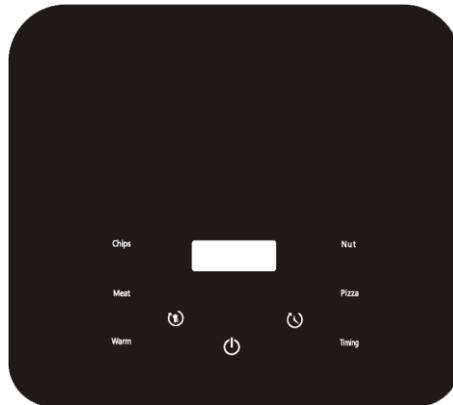
DMAV0063 - JD-989 AIR FRYER


Avvertenza: leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Il prodotto può essere utilizzato solo in ambito domestico o in contesti simili.


Disposizione applicativa:

In caso di lievi differenze tra l'immagine e il prodotto fisico, prevarrà quest'ultimo.

Procedura di funzionamento di base



- Tasto «» di avvio/pausa

Una volta accesa l'unità, premere il tasto di accensione «» per avviare il funzionamento e toccare delicatamente il tasto menu. Sono disponibili 4 modalità. Qualora non fosse disponibile alcuna modalità di menu per gli ingredienti da cuocere, è possibile selezionare una qualsiasi delle funzioni per impostare il tempo e la temperatura necessari alla cottura. Tenere premuto il tasto di accensione per spegnere l'apparecchio.

- Tasto «» della temperatura

1. Premere il tasto della temperatura per aumentarla o diminuirla; ogni pressione comporta un incremento di 5 °C, accompagnato da un breve segnale acustico.

2. Tenendo premuto il tasto della temperatura, la temperatura aumenterà di 5 °C alla volta, con una temperatura massima di 210 °C e una temperatura minima di 80 °C.

3. Si tratta di un tasto circolare. Quando la temperatura è stata impostata alla temperatura massima del codice corrispondente, premere il tasto della temperatura per passare automaticamente alla temperatura minima.

- Tasto tempo «»

1. Premere il tasto tempo per aumentare o diminuire il tempo; ogni pressione comporta un incremento di 1 minuto, accompagnato da un breve segnale acustico.

2. Tenendo premuto il tasto tempo, il tempo aumenterà di 5 minuti alla volta, con un tempo massimo di 65 minuti e un tempo minimo di 5 minuti.

3. Si tratta di un tasto circolare. Una volta impostata la temperatura massima corrispondente al codice, premere il tasto della temperatura per passare automaticamente alla temperatura minima

Pulsante Keep Warm / Mantieni caldo

1. Premere il pulsante Keep Warm per attivare la funzione. Il tempo predefinito è di 2 ore e verrà visualizzato «-bb-». L'intervallo di tempo massimo va da 5 minuti a 2 ore.

Pulsante Timing / Tempo

1. Dopo aver premuto il pulsante Funzione, premere il pulsante Timing per impostare l'ora desiderata. L'intervallo di tempo minimo è di 30 minuti, mentre quello massimo va da 30 minuti a 24 ore. Per disattivare la funzione timer, tenere premuto il pulsante.

Il tubo di riscaldamento smetterà di funzionare una volta terminata la cottura e la ventola continuerà a funzionare per circa 30 secondi per consentire la dissipazione interna del calore.

Istruzioni per l'uso

Avviso

È necessario attenersi alle seguenti istruzioni per evitare scosse elettriche, incendi e ustioni.

1. Il prodotto è un apparecchio di classe I. Utilizzare una presa di corrente dedicata da 10 A o superiore. Prima dell'uso, assicurarsi che la presa sia correttamente collegata a terra. Inoltre, assicurarsi che la tensione di alimentazione in ingresso sia 110 V/226 V - 50/60 Hz.

2. Il prodotto è un apparecchio elettrico ad alta potenza. È vietato utilizzare prese estraibili con cavo flessibile e condividere una presa con un altro apparecchio.

3. L'apparecchio non funzionerà con il sistema di controllo remoto indipendente.

4. Per evitare pericoli, è consentito sostituire il cavo di alimentazione danneggiato solo dal produttore, dal suo reparto riparazioni o da professionisti di un reparto simile.

5. Il cavo non deve essere trascinato su oggetti o spigoli taglienti e non deve essere schiacciato o sporgere. Nel frattempo, tenerlo lontano da fonti di calore e umidità. Non inserire oggetti estranei, come metallo, nell'apertura o nella fessura di dissipazione del calore, altrimenti il cavo potrebbe danneggiarsi o sussistere il rischio di scossa elettrica.

6. Per evitare pericoli, smettete di utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione, la presa di corrente o il prodotto stesso sono danneggiati. Nel frattempo, inviate il prodotto a un centro di riparazione autorizzato, a un servizio di assistenza o a un ente simile affinché venga riparato o sostituito da personale qualificato. È vietato trascinare il cavo di alimentazione. Prima di spostare il prodotto, scollegarlo dalla presa di corrente. È vietato immergere il cavo di alimentazione, la spina o il prodotto in acqua o altri liquidi per evitare il pericolo di scossa elettrica.

7. Non appoggiare alcun oggetto sulla parte superiore della friggitrice ad aria durante il funzionamento. La parte che emette calore non deve essere coperta o ostruita per evitare incendi.

8. È vietato riscaldare contenitori chiusi nella friggitrice ad aria, altrimenti potrebbero esplodere.

9. È vietato utilizzare la friggitrice ad aria in prossimità di oggetti infiammabili o fonti di calore. Deve essere tenuta lontana da tende o oggetti simili per evitare incendi.

10. La friggitrice ad aria deve essere conservata in un luogo asciutto e non deve essere utilizzata all'aperto.

11. La friggitrice ad aria deve essere posizionata su una superficie isolante e mantenuta ad una distanza minima di 20 cm dalla friggitrice stessa.

12. Per evitare che i mobili si sporchino a causa del fumo dell'olio o che si verifichino incendi, il prodotto deve essere tenuto a una certa distanza dalla parete, dagli armadi e dagli oggetti infiammabili.

13. Durante il funzionamento, è vietato l'uso da parte di bambini o persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie. Si prega di prestare attenzione quando si utilizza il prodotto in presenza di bambini. Si prega di non riporlo in luoghi facilmente accessibili ai bambini.

14. Il cavo di alimentazione non deve essere danneggiato, eccessivamente piegato, teso o attorcigliato; non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione né fissarlo.

15. Si prega di scollegare la friggitrice ad aria dalla presa di corrente dopo l'uso o nel caso in cui non venga utilizzata per un lungo periodo di tempo, per evitare scosse elettriche o perdite di corrente dovute all'invecchiamento dell'isolamento.

16. Durante il funzionamento, la friggitrice ad aria deve essere maneggiata con cautela per evitare ustioni causate dall'alta temperatura.

17. Gli accessori forniti dal produttore devono essere utilizzati correttamente; non è consentito l'uso di accessori non autorizzati per evitare incendi o lesioni personali dovuti a malfunzionamenti.

Non utilizzare accessori non autorizzati per evitare incendi o lesioni personali dovuti a malfunzionamenti.

18. Scollegare la friggitrice prima di pulirla, spostarla o ripararla.

Queste operazioni devono essere eseguite solo dopo che la friggitrice ad aria si è completamente raffreddata.

19. La friggitrice ad aria deve essere pulita regolarmente per evitare che si inneschi o generi odori sgradevoli a causa della

20. L'uscita dell'aria della friggitrice ad aria emetterà vapore ad alta temperatura durante la frittura.

Tenere le mani e il viso lontani dal vapore e dall'uscita dell'aria. Prestare attenzione al vapore ad alta temperatura e al calore mentre si estraggono i prodotti dalla friggitrice. Durante il funzionamento, la superficie a contatto con l'utente può essere molto calda.

21. Avvertenza: l'apparecchio non deve utilizzare carbone vegetale o altri combustibili simili. Durante l'uso della friggitrice ad aria, non versare olio o altri liquidi all'interno dell'apparecchio.

22. La friggitrice ad aria non deve essere spostata mentre contiene alimenti.

23. Durante il funzionamento, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente nel caso in cui fuoriesca fumo scuro e rimuovere la friggitrice dal telaio principale quando il fumo cessa.

24. Non immergere in acqua.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato per altri scopi.

Cose da tenere a mente prima del primo utilizzo:

1. Si prega di leggere attentamente il manuale prima dell'uso.

2. Gli accessori e i componenti devono essere rimossi dalla friggitrice ad aria o dalla confezione prima del primo utilizzo.

3. Utilizzare acqua tiepida per pulire i componenti della friggitrice e un panno morbido e umido per pulire l'interno della friggitrice. Si prega di utilizzarla solo dopo che si è asciugata completamente.

4. Lasciare spazio sufficiente intorno alla friggitrice ad aria per garantire che la distanza tra la superficie della friggitrice e qualsiasi altro oggetto sia superiore a 20 cm. Inoltre, non collocare alcun oggetto sulla parte superiore della friggitrice ad aria.

5. Prima di accendere la friggitrice ad aria, è necessario impostare la temperatura al massimo e preriscaldarla per 10-15 minuti per eliminare l'olio ossidato dai tubi di riscaldamento della friggitrice ad aria.

Tabella dei parametri funzionali

Descrizione delle funzioni del pannello di controllo a 5 tasti:

Funzione	Durata	Temperatura	Nota
Patate	5 minuti - 1 ora e 5 minuti	80°C-210°C	Il tempo predefinito è di 40 minuti, la temperatura predefinita è di 180 °C.
Carne	5 minuti - 1 ora	80°C-210°C	Il tempo predefinito è di 35 minuti, la temperatura predefinita è di 200 °C.
Noci	5 minuti - 45 minuti	80°C-210°C	Il tempo predefinito è di 15 minuti, la temperatura predefinita è di 185 °C.
Torta	5 minuti - 40 minuti	80°C-210°C	Il tempo predefinito è di 15 minuti, la temperatura predefinita è di 190 °C.
Riscaldare	5 minuti - 2 ore	60°C	Il tempo predefinito è di 2 ore, e verrà visualizzato come «-bb-»

Nota: il display mostrerà alternativamente l'ora e la temperatura per circa 5 secondi.

Guida alle ricette

Mela essiccata

Ingrediente principale:

Una mela

Procedimento:

Tagliare la mela a fette dello spessore di 0,5-1 mm.

Preriscaldare la friggitrice ad aria per 2 minuti, inserire il vassoio anti-olio e disporre le fette di mela sulla griglia per cuocerle per 10 minuti a 170 °C. (Il tempo e la temperatura possono essere regolati in base alla quantità di cibo e alle preferenze personali).

Patatine fritte all'americana

Ingrediente principale:

800 g di patate, 1 cucchiaio di olio d'oliva e 1 cucchiaio di sale

Procedimento:

Impostare la temperatura della friggitrice ad aria a 180 °C e preriscaldarla per 5 minuti.

Pelare le patate in acqua e tagliarle a fette di 8 mm nel senso della lunghezza. Immergerle in acqua per almeno 20 minuti e scolarle.

Mescolare l'olio d'oliva e il sale in una ciotola e spalmare uniformemente il composto sulle patatine fritte.

Montare la piastra antiaderente sulla friggitrice ad aria e disporre le patatine fritte sulla griglia all'interno della friggitrice. Il tempo di cottura predefinito è di 15 minuti (il tempo e la temperatura possono essere regolati di conseguenza). Friggere le patatine fino a quando non assumono un colore giallo dorato. Durante il processo, mescolare le patatine di tanto in tanto. Infine, disporre le patatine su un piatto.

Coscia di pollo piccante

Ingrediente principale:

500 g di coscia di pollo; 1 spicchio d'aglio (tritato); 2 cucchiai di vino da cucina; 1 cucchiaino di peperoncino rosso in polvere; 10 g di cipollotto, 1 cucchiaio di olio d'oliva, 2 cucchiai di salsa di soia light e 3 pezzetti di zenzero fresco.

Procedimento:

1. Impostare la temperatura della friggitrice ad aria a 180 °C e preriscaldare per 5 minuti.
2. Mescolare l'aglio con il vino da cucina, la salsa di soia leggera, lo zenzero fresco e la cipolla cinese verde, aggiungere un po' di sale e l'olio d'oliva.
3. Spalmare la miscela sulla coscia di pollo e lasciarla marinare per 20-50 minuti.
4. Montare il vassoio anti-olio nella friggitrice ad aria e posizionare la coscia di pollo sulla griglia all'interno della friggitrice. Il tempo di cottura predefinito è di 30 minuti (il tempo e la temperatura possono essere regolati in base alla quantità di cibo e alle preferenze personali).
5. Cuocere la coscia di pollo fino a doratura.

Nota: È possibile utilizzare diverse spezie per personalizzare il sapore della coscia di pollo frita.

Pesce sciabola dell'Atlantico

Ingrediente principale:

500 g di pesce sciabola dell'Atlantico; 1 cucchiaio di sale, un po' di limone, 2 cucchiai di olio d'oliva, 5 pezzetti di zenzero fresco, un po' di brodo di pollo in polvere, un po' di vino forte, pepe, un po' di aceto e 10 g di cipollotto verde

Procedimento:

1. Impostare la temperatura della friggitrice ad aria a 160 °C e preriscaldare per 5 minuti.
2. Pulire il pesce, rimuovere le squame e le interiora e scolare l'acqua. Incidere la superficie ogni due centimetri, facendo attenzione a non attraversarla. - Mettere il pesce sciabola dell'Atlantico pulito a marinare per 30-50 minuti.
3. Posizionare la piastra anti-olio nella friggitrice ad aria e mettere il pesce sulla griglia all'interno della friggitrice. Il tempo predefinito è di 12 minuti (il tempo e la temperatura possono essere regolati di conseguenza).
4. Cuocere il pesce fino a quando non assume un colore rossastro.

Nota: È possibile utilizzare diverse spezie per regolare il sapore.

Gamberi piccanti

Ingrediente principale:

10 gamberi (congelati), scongelati; 1 cucchiaio di olio da insalata, 1 cucchiaio di aglio tritato, pepe nero fresco, peperoncino in polvere

Procedimento:

1. Impostare la temperatura della friggitrice ad aria a 160 °C e preriscaldarla per 5 minuti.
2. Tagliare il dorso dei gamberi e lavarli
3. Spalmare il composto sui gamberi e lasciarli marinare per 20 minuti.
4. Posizionare la piastra anti-olio nella friggitrice ad aria e disporre i gamberi sulla griglia all'interno della friggitrice. Il tempo predefinito è di 12 minuti (il tempo e la temperatura possono essere regolati di conseguenza). Cuocere i gamberi fino a renderli croccanti.

Nota: è possibile utilizzare diverse spezie per regolare il sapore dei gamberetti.

Tabella di analisi dei problemi più comuni

Problema	Descrizione del motivo	Soluzione
Il pannello tattile è spento	Problema di alimentazione	Controllo e manutenzione del dispositivo di alimentazione
	La presa di corrente non è sotto tensione o il collegamento è difettoso.	
	La tensione dell'alimentatore non corrisponde alla tensione nominale del prodotto.	
	Guasto del circuito stampato	Inviare al centro di assistenza autorizzato per la riparazione
Il cibo è poco cotto / troppo cotto	Temperatura o tempo di cottura errati	Regolare la temperatura e il tempo in base alla ricetta e alla propria esperienza.
	Troppo cibo nel cestello di cottura	Dividere gli alimenti in piccole porzioni prima di inserirli nella friggitrice ad aria. Impostare la temperatura e il tempo richiesti
	La temperatura di cottura è troppo bassa	
	Il tempo di cottura è troppo breve	
Emanazione di fumi durante il primo utilizzo	Olio antiossidante residuo nel tubo di riscaldamento della friggitrice ad aria	Impostare la temperatura al massimo e preriscaldare per 10-15 minuti per eliminare l'olio antiossidante dal tubo di riscaldamento della friggitrice ad aria.
Cattivo odore	Corpi estranei nel vassoio o nel tubo di riscaldamento	Rimuovere eventuali corpi estranei
Lo schermo non risponde	Assicurati che non ci sia olio o acqua sullo schermo.	Pulire le mani e il touchscreen con un panno.
	Assicurati che le tue mani siano prive di olio o acqua	

Nota: se i problemi non possono essere risolti dopo l'analisi sopra descritta, contattare il centro riparazioni o il rivenditore dell'azienda. È vietato a persone non autorizzate smontare il dispositivo senza autorizzazione.

Contatti del servizio clienti e dell'assistenza tecnica:

service@emprendimientosurbanos.es