145*210mm 20201023

CARATTERISTICHE TECNICHE

220-240V~ 50/60Hz 1300W

Gentile cliente,
la friggitrice ad aria FR3503N permette di cucinare i suoi ingredienti preferiti in modo più sano, facendo circolare aria calda ad alta velocità e utilizzando un grill nella parte superiore. Un modo sano, facile e veloce per preparare moltissimi piatti ricchi di gusto. Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati e nella maggior parte dei casi non serve aggiungere olio.

DESCRIZIONE GENERALE
Descrizione delle parti

IMPORTANTE
Prima di usare l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale di istruzioni, conservandolo per consultazioni future.

PERICOLI
- Non immergere mai il corpo principale della friggitrice in acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto. Contiene componenti elettrici e le resistenze.
- Non far entrare all'interno dell'apparecchio acqua o altro liquido. Pericolo di scossa elettrica.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, in modo che non entrino in contatto con le resistenze.
- Quando l'apparecchio è in uso, non coprire le prese d'aria in ingresso e in uscita.
- Non riempire il contenitore di olio. Pericolo di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre questo è in funzione.

AVVERTENZE
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, controllare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto domestico.
- Non usare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio assistenza autorizzato o da personale analogamente qualificato.
- L'uso di questo apparecchio non è indicato per persone di età inferiore a 15 anni e per persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenze.
- È necessario sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

- Quando l'apparecchio è acceso o in fase di raffreddamento, tenerlo fuori dalla portata delle persone di età inferiore a 15 anni, così come il cavo di alimentazione.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.
- Non collegare la spina alla presa di corrente e non toccare i comandi con le mani bagnate.
- Collegare la spina esclusivamente a prese di corrente dotate di messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente.
- Questo apparecchio non è progettato per essere messo in funzione tramite timer esterni o telecomandi.
- Non posizionarlo sopra o vicino a materiali infiammabili, come tovaglie o tende.
- Non appoggiarlo contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare uno spazio libero di almeno 10 cm sul retro e sui lati e altrettanto sopra la friggitrice.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio.
- Non usarlo per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciarlo incustodito mentre è in funzione.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle prese d'aria in uscita fuoriesce vapore molto caldo. Tenere il viso e le mani a distanza di sicurezza, facendo inoltre attenzione al vapore e all'aria molto caldi quando si estrae il contenitore dalla friggitrice.
- Durante l'uso, le superfici accessibili possono diventare molto calde.
- Se dall'apparecchio si vede fuoriuscire del fumo scuro, scollegare subito la spina dalla presa di corrente. Prima di rimuovere il contenitore, aspettare che il fumo si sia disperso completamente.

ATTENZIONE
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e uniforme.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Se l'apparecchio viene usato in modo scorretto o per scopi professionali o semi-professionali, oppure se non viene utilizzato seguendo le istruzioni contenute in questo manuale, la garanzia perde validità e il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati.
- Se sono necessari controlli o riparazioni, rivolgersi sempre al servizio assistenza. Non tentare di riparare autonomamente l'apparecchio, altrimenti la garanzia perde validità.
- Dopo l'uso, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Prima di maneggiare l'apparecchio o pulirlo, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.
- Assicurarsi che gli alimenti cucinati usando la friggitrice ad aria risultino dorati e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).

SPEGNIMENTO AUTOMATICO
Questo elettrodomestico è dotato di timer. Quando il tempo arriva a 0, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnerlo manualmente, portare sullo 0 la manopola del timer ruotandola in senso antiorario.

CAMPI ELETTROMAGNETICI
Questo elettrodomestico è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici. Se viene maneggiato correttamente e seguendo le istruzioni contenute in questo manuale, sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili il suo utilizzo è sicuro.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire bene il cestello e il contenitore con acqua calda, detersivo liquido per i piatti e una spugna non abrasiva.

Nota: Queste parti sono lavabili anche in lavastoviglie.

4. Pulire la cavità interna e l'esterno con un panno umido.
Questo elettrodomestico è una friggitrice che funziona ad aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso per friggere.

PREPARAZIONE ALL'USO
1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e uniforme.
Posizionarlo esclusivamente su superfici resistenti al calore.
2. Inserire correttamente il cestello nel contenitore.
3. Estrarre il cavo di alimentazione dal vano sul fondo dell'apparecchio.
Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi.
Non appoggiare nulla sull'apparecchio.
Questo interromperebbe il flusso d'aria con conseguenze sui risultati della frittura ad aria.

Nota: Se si desidera cucinare ingredienti diversi nello stesso momento, prima di iniziare controllare il tempo di preparazione e la temperatura richiesta per i diversi ingredienti. Per esempio, le patatine fatte in casa e le cosce di pollo si possono preparare insieme perché richiedono le stesse impostazioni.

FRITTURA AD ARIA CALDA
1. Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice.
3. Ungere il cestello con un po' d'olio usando un tovagliolo di carta o un pennello.
4. Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota: Non riempire il cestello oltre il segno MAX oppure non superare la quantità indicata nella tabella (vedere la sezione "Regolazioni"). In caso contrario, il risultato finale potrebbe risentirne.

5. Reinserire il contenitore nella friggitrice.
Non usare il contenitore senza il cestello all'interno.

Attenzione: Durante l'utilizzo e per un po' di tempo dopo che questo è terminato, non toccare il contenitore, che diventa molto caldo. Usare solo ed esclusivamente il manico.

6. Selezionare la temperatura desiderata con la manopola corrispondente. Vedere la sezione "Regolazioni" per trovare quella adatta.

Nota: Se si desidera cucinare ingredienti diversi nello stesso momento, prima di iniziare controllare il tempo di preparazione e la temperatura richiesta per i diversi ingredienti. Per esempio, le patatine fatte in casa e le cosce di pollo si possono preparare insieme perché richiedono le stesse impostazioni.

7. Stabilire il tempo di cottura necessario per gli ingredienti (vedere la sezione "Regolazioni").
8. Accendere la friggitrice selezionando con la manopola del timer il tempo di cottura richiesto.
Quando l'apparecchio è freddo, aggiungere 3 minuti.

Nota: È anche possibile preriscaldare la friggitrice senza ingredienti all'interno. In questo caso, selezionare con la manopola del timer un tempo superiore a 3 minuti e aspettare che la spia del riscaldamento si spenga (dopo circa 3 minuti). A questo punto riempire il cestello e selezionare il tempo di cottura richiesto.
- La spia del riscaldamento si accende.
- Il timer comincia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia del riscaldamento si accende e si spegne in modo intermittente. Questo indica che la resistenza si accende e si spegne per mantenere la temperatura desiderata.
- L'unto in eccesso prodotto dagli ingredienti viene raccolto sul fondo del contenitore.

9. Alcuni ingredienti richiedono di essere mossi a metà cottura (vedere la sezione "Regolazioni"). Per farlo, estrarre il contenitore usando il manico e scuotetelo, quindi reinserirlo nella friggitrice.

Attenzione: Mentre si scuote il contenitore, non premere il tasto di sgancio del cestello.
Consiglio: Per ridurre il peso, è possibile togliere il cestello dal contenitore e scuotere solo il cestello. Per farlo, estrarre il contenitore dalla friggitrice, appoggiarlo su una superficie resistente al calore e premere il tasto di sgancio del cestello.
Consiglio: Impostando il timer su metà del tempo di cottura, quando è il momento di scuotere gli ingredienti si sente un segnale acustico. In questo caso, sarà poi necessario impostarlo di nuovo per un tempo identico per ultimare la cottura.

10. Quando si sente il segnale acustico, significa che il tempo di cottura è scaduto. Estrarre il contenitore dalla friggitrice e appoggiarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo, portare la manopola del timer su 0.

11. Controllare che gli alimenti siano pronti. Se non lo sono ancora, basta reinserire il contenitore nella friggitrice e impostarne il timer per qualche altro minuto di cottura.
12. Per rimuovere ingredienti di piccole dimensioni (es. patatine), premere il tasto di sgancio del cestello e sollevare quest'ultimo.
Non capovolgere il cestello quando il contenitore è ancora attaccato, onde evitare la fuoriuscita dell'eventuale unto in eccesso che si è depositato sul fondo del contenitore.
Dopo la frittura ad aria calda, sia il contenitore sia gli alimenti sono molto caldi. A seconda del tipo di alimento, dal contenitore può fuoriuscire del vapore.
13. Svuotare il cestello in una ciotola o un piatto.

Consiglio: Per rimuovere alimenti di grandi dimensioni e fragili, usare delle pinze.

14. Una volta terminata la cottura ed estratti gli alimenti, la friggitrice è subito pronta per ricominciare.

REGOLAZIONI
La tabella nella pagina successiva aiuta a selezionare le regolazioni di base per gli ingredienti che si desidera cuocere.
Nota: Tenere a mente che queste regolazioni sono indicative. Dato che gli ingredienti possono variare per origine, dimensioni, forma e marca, non è possibile garantire la regolazione migliore per ogni singolo alimento.
Dato che la veloce tecnologia ad aria riscalda istantaneamente l'aria all'interno della friggitrice, estrarre brevemente il contenitore durante la cottura non disturba granché il processo.

CONSIGLI
- Gli ingredienti di dimensioni più piccole di solito richiedono una cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura solo leggermente più lungo e una quantità inferiore richiede un tempo di cottura solo leggermente più breve.
- Scuotendo gli ingredienti più piccoli a metà cottura si ottimizza il risultato finale e si evita una frittura non omogenea.
- Per ottenere patatine croccanti, aggiungere un po' di olio alle patate fresche e friggerle entro pochi minuti.
- Non cuocere ingredienti estremamente unti, per esempio salsicce.
- Nella friggitrice si possono cuocere gli stessi salatini che si possono cuocere al forno.
- La quantità ottimale di patatine da cuocere per ottenere un risultato croccante è 500 grammi.
- Per preparare salatini ripieni in modo facile e veloce, usare pasta sfoglia o pasta brisée già pronte, che richiedono un tempo di cottura più breve rispetto a una pasta fatta in casa.
- La friggitrice si può anche usare per scaldare gli alimenti. Per farlo, impostare una temperatura di 150 °C per un massimo di 10 minuti.

	Quantità minima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Scuotere	Altre informazioni
Patate e patatine					
Patatine surgelate sottili	300-700	12-16	200	Sì	
Patatine surgelate normali	00-700	12-20	200	Sì	
Patatine fatte in casa (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Sì	aggiungere ½ cucchiaio di olio
Patate a spicchi fatte in casa	300-800	18-22	180	Sì	aggiungere ½ cucchiaio di olio
Patate e cubetti fatte in casa	300-750	12-18	180		aggiungere ½ cucchiaio di olio
Rösti	250	15-18	180		
Gratin di patate	500	18-22	180		
Carne rossa e bianca					
Bistecca	100-500	10-15	180		
Braciole di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstel in crosta	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Salatini					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Sì	Preriscaldare la friggitrice
Pepite di pollo surgelate	100-500	6-10	200	Sì	Preriscaldare la friggitrice
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Preriscaldare la friggitrice
Verdure ripiene	100-400	10	160		

Nota: Se si comincia a friggere quando la friggitrice è ancora fredda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura.

PREPARARE PATATINE FATTE IN CASA
Per ottenere i risultati migliori, si consiglia di usare patatine precotte (es. surgelate). Se invece si desidera prepararle in casa, seguire i passaggi riportati qui sotto.
1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Immergere i bastoncini di patata in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, quindi toglierli e asciugarli con della carta da cucina.
3. Versare ½ cucchiaio di olio di oliva in una ciotola, trasferirvi anche i bastoncini di patata e mescolare finché non saranno ben rivestiti di olio.
4. Togliere i bastoncini di patata dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina, in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola, e trasferirli nel cestello della friggitrice.

Nota: Non versare nel cestello direttamente dalla ciotola tutti i bastoncini di patata in una volta sola, onde evitare che l'olio in eccesso finisca sul fondo del contenitore.

5. Friggere le patatine seguendo le istruzioni contenute nella tabella.

Pulire la friggitrice dopo ogni utilizzo.
Il contenitore, il cestello e l'interno della friggitrice hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi, onde evitare di danneggiarlo.
1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: Perché la friggitrice si raffreddi più velocemente, rimuovere il contenitore.

2. Pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido.
3. Pulire il contenitore e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo liquido per i piatti e una spugna non abrasiva.
Per rimuovere eventuale sporco residuo è possibile usare dello sgrassatore.

Nota: Il contenitore e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.
Consiglio: Se sul cestello o sul fondo del contenitore è presente dello sporco, riempire il contenitore di acqua calda con detersivo liquido per i piatti, mettere il cestello nel contenitore e lasciarlo a mollo per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno della friggitrice con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire la resistenza con una spazzola per eliminare eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE
1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Inserire il cavo di alimentazione nel vano e fissarlo nella scanalatura.

RISOLUZIONE PROBLEMI
In questa sezione vengono riassunti i problemi più comuni che si possono verificare con questo elettrodomestico.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona.	La spina non è collegata alla presa di corrente.	Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Impostare il timer ruotando la manopola fino al tempo di cottura richiesto. In questo modo la friggitrice si accende.
Gli ingredienti fritti nella friggitrice ad aria non sono cotti.	Nel cestello è presente una quantità eccessiva di ingredienti.	Friggere una quantità inferiore di ingredienti alla volta. In questo modo la frittura sarà più omogenea.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Portare la manopola della temperatura sulla posizione richiesta (vedere la sezione "Regolazioni" nel capitolo "Modo d'uso").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer con il tempo di cottura richiesto (vedere la sezione "Regolazioni").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non omogeneo.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto o si sovrappongono tra loro (es. patatine) devono essere scossi a metà cottura. Vedere la sezione "Regolazioni" nel capitolo "Modo d'uso".

A fine cottura, i salatini fritti non sono croccanti.	Si è utilizzato un tipo di patata da friggere in una friggitrice tradizionale.	Scegliere salatini adatti alla cottura in forno oppure spennellarli leggermente con dell'olio perché diventino più croccanti.
Non si riesce a inserire correttamente il contenitore nella friggitrice.	Il cestello è troppo pieno.	Non riempire il cestello oltre il segno MAX.
	Il cestello non è inserito correttamente nel contenitore.	Spingere il cestello verso il basso fino a sentire un clic.
Dalla friggitrice esce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti unti.	Quando a friggere ingredienti unti, nel contenitore si accumula molto olio, che produce fumo bianco. Il contenitore può inoltre scaldarsi più del solito. Non ci sono effetti sulla friggitrice né sul risultato finale.
	Nel contenitore sono ancora presenti residui di unto dagli utilizzi precedenti.	Il fumo bianco è causato dall'unto che si scalda nel contenitore. Assicurarsi di pulirlo bene dopo ogni utilizzo.
Le patatine fatte in casa risultano fritte in modo non omogeneo.	Non sono state lasciate a mollo correttamente prima della frittura.	Immergere i bastoncini di patata in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, quindi toglierli e asciugarli con della carta da cucina.

	Non si è usato il giusto tipo di patata.	Usare patate fresche e assicurarsi che in cottura rimangano sode.
Le patatine fatte in casa non risultano croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua che contengono.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patata prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare bastoncini più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungere un filo d'olio in più per un risultato più croccante.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI
ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.
" Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, contattare l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziati a seconda dei rifiuti elettronici ad elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N ° 49 del 14 Marzo 2014.

GARANZIA
Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino) solo per la parte motore. Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.
Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.
La riparazione e/o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento (*), come anche operazioni di pulizia e manutenzione non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento! La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all'intervento di terzi.
(*): cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe, manopole, guarnizioni, timer, filtri ecc.

DOPO LA GARANZIA
Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.

DCG S.R.L.
Via G. Garibaldi 68 - 20861 Brugherio (MB)
MADE IN CHINA