

# AICOK

## MANUALE D'ISTRUZIONE

**Friggitrice Elettrica Sana Senza Olio**



**Conservare queste istruzioni**

**Solo per usi domestici**

## Avvertenze

Leggere prima questo manuale di istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio, conservarlo e mantenerlo in buone condizioni per riferimenti futuri.



**1** Maniglia Incassata per **2** Presa d'aria

**3** Manopola di regolazione di temperatura (80-200°C)

**4** Manopola Timer **5** Cisterna **6** Cesto di

**7** Cesto di **10** Filtro d'aria e

**11** Indicatore di **12** Istruzioni di cottura sul coperchio

**13** Spina rimovibile e cavo di

### Pericoli:

- *Non immergere l'attrezzo, che contiene componenti elettrici e elementi riscaldanti in acqua, né risciacquare l'unità sotto il rubinetto.*
- *Evitare di lasciare liquido entrare nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.*
- *Mettere tutti gli ingredienti nel cesto o evitare con entrino in contatto con elementi di riscaldamento.*
- *Non coprire la presa d'aria e il filtro d'aria quando l'apparecchio è in funzionamento.*
- *Non riempire la cisterna con olio perché potrebbe causare incendi.*
- *Non toccare l'interno dell'apparecchio quando questo è in funzione.*



- 1- sicurezza effettivi al tempo di produzione (Direttiva di Tensione Bassa, Compatibilità Elettromagnetica, Regolamenti su Materiali in Contatto con il Cibo, Normative Ambientali...).
- 2- Controllare che la tensione dell'alimentazione corrisponda a quello indicato sull'apparecchio (corrente alternata).
- 3- Dato le diverse standard in utilizzo, se l'apparecchio viene usato in paesi diversi da quello in cui è stato acquistato, far controllare l'attrezzo da un centro di assistenza approvato.
- 4- Questo apparecchio è progettato solo per usi domestici. In caso di usi professionali, di usi inappropriati o di mancanza di seguire le istruzioni, il produttore non si assume alcuna responsabilità e la garanzia sarà annullata.
- 5- Leggere le istruzioni seguenti per utilizzo. Conservarli per usi futuri.
- 6- Non operare nessun apparecchio con spina o cavo danneggiato o dopo

malfunzionamenti dell'apparecchio, o dopo che viene fatto cadere in qualunque modo. Rendere l'apparecchio al punto di vendita dove è stato acquistato. Non cercare di riparare l'apparecchio da solo.

- 7- Non utilizzare una prolunga. Se si vuole accettare tutte le responsabilità nel fare ciò, usare solo prolunghette in buone condizioni e adatte alla tensione elettrica dell'apparecchio.
- 8- Non lasciare il cavo pendente.
- 9- Non staccare la spina tirando il cavo.
- 10- Sempre staccare immediatamente l'apparecchio dopo l'utilizzo, quando lo si sposta, e prima di qualsiasi pulizia e manutenzione.

## **Spegnimento Automatico**

L'apparecchio è dotato di un timer. Quando il conto alla rovescia del timer raggiunge 0, l'apparecchio produce un suono di campanella e si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, girare la manopola del timer in senso antiorario fino a 0.

### **Prima dell'utilizzo**

- 1- Rimuovere i materiali di imballaggio.
- 2- Rimuovere tutte le etichette incollate dall'apparecchio (escluso l'etichetta di specifiche tecniche!!).
- 3- Pulire completamente il cesto e la cisterna con acqua calda, del detergente liquido e spugna non abrasiva.  
\*Nota Bene: Puoi anche lavare queste parti in lavastoviglie.
- 4- Passare con un panno bagnato le superfici esterne e interne dell'apparecchio. Questo è una friggitrice elettrico sano senza olio che lavora con aria calda. Non riempire il cesto con olio o grasso per frittura.

## **Durante l'utilizzo**

- 1- Utilizzare su una superficie di lavoro piana, stabile, e resistente al calore. Tenere lontano da spruzzi d'acqua o altre fonti di calore.
- 2- Durante il funzionamento, mai lasciare l'apparecchio incustodito.
- 3- Quest'apparecchio non è progettato per persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che manchino di esperienze e conoscenze, a meno che siano assistite da o che siano stati dati istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- 4- I bambini devono essere sottoposti a supervisione per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- 5- Questo apparecchio elettrico opera a temperature alte che potrebbero causare scottature. Non toccare superfici calde dell'apparecchio (cisterna, presa d'aria...)
- 6- Non accendere l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (persiane, tappeti...) o vicino a fonti esteriori di calore (forni a gas, piastre calde...)
- 7- Quando succede incendio, mai cercare di estinguere le fiamme con acqua. Staccare l'apparecchio da alimentazione. Chiudere il coperchio, se non è pericoloso fare ciò. Soffocare le fiamme con un panno umido.
- 8- Non spostare l'apparecchio quando è pieno di cibi caldi.
- 9- Mai immergere l'apparecchio in acqua!

### **ATTENZIONE:**

*Non riempire la cisterna con olio o qualsiasi altro liquido.*

*Non mettere niente sopra l'apparecchio.*

*Questo potrebbe disturbare i flussi d'aria e influire su effetti di frittura dell'aria calda.*

## Usare la Friggitrice Elettrica Sana Senza Olio

La friggitrice elettrica sana senza olio può essere usata per preparare una vasta gamma di ingredienti. Il libro di ricette incluse serve come una guida per usare l'apparecchio al meglio.

### Passo 1

- 1- Connettere la spina principale a una presa a muro atterrato.
- 2- Tirare con attenzione la cisterna fuori dalla friggitrice.
- 3- Mettere gli ingredienti nel cesto.  
Nota Bene: Mai mettere nel cesto quantità che eccedono l'indicazione nella tabella, ciò potrebbe influire sulla qualità del risultato finale.
- 4- Far scivolare la cisterna indietro nella friggitrice.  
Mai usare la cisterna senza il cesto dentro.  
Attenzione: Non toccare la cisterna durante e immediatamente dopo l'uso perché potrebbe essere molto caldo. Tenere la cisterna solo sulla maniglia.
- 5- Girare la manopola di temperatura alla temperatura richiesta. Vedi sezione 'Temperatura' in questo capitolo per determinare la temperatura giusta.
- 6- Determinare il tempo richiesto per preparare gli ingredienti.
- 7- Per accendere l'apparecchio, girare la manopola del timer sul tempo richiesto di preparazione.
- 8- Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo, o si può anche lasciarlo preriscaldare senza ingredienti per circa 4 minuti, in questo caso,
- 9- Degli ingredienti richiedono di essere mescolati nel mezzo del tempo di preparazione. Per mescolare o girare gli ingredienti, tirare la cisterna fuori dall'apparecchio con la maniglia e girare gli ingredienti con una forchetta (o tenaglie). Poi mettere la cisterna indietro nella friggitrice.  
Attenzione: non premere il pulsante di rilascio durante la mescolanza degli ingredienti.

- 10- Quando senti il suono del campanello, il tempo di preparazione impostato è finito. Tirare la cisterna fuori dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se non lo sono ancora, semplicemente mettere la cisterna indietro dell'apparecchio e impostare il timer per alcuni minuti in più.
- 11- Per estrarre gli ingredienti, premere il pulsante di rilascio e sollevare il cesto fuori dalla cisterna. La cisterna e gli ingredienti sono caldi. Puoi usare forchette (o tenaglie) per estrarre gli ingredienti. Per rimuovere grande quantità di ingredienti, usare un paio di tenaglie per estrarre gli ingredienti fuori dal cesto. Svuotare il cesto in una ciotola o su un piatto.

## Passo 2

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare, si prega di vedere il libro di ricetta per ingredienti più difficili.

Nota Bene: Si ricorda che queste impostazioni sono delle indicazioni. Siccome gli ingredienti possono differirsi in origine, dimensione, forma o marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore in assoluto per gli ingredienti.

Tabella: Menu

Tipologia	Min to Max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Note
Patatine fritte surgelate	200-500	12-20	200	Mescolare
Patatine fritte fatte in casa	200-500	18-30	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio, mescolare
Snack con formaggio grattugiato	200-300	8-15	190	
Crocchette di pollo	100-500	10-15	200	
Filetto di pollo	100-500	18-25	200	Girare se necessario
Cosce di pollo	100-500	18-22	180	Girare se necessario
Bistecca	100-500	8-15	180	Girare se necessario
Braciola di maiale	100-500	10-20	180	Girare se necessario
Hamburger	100-500	7-14	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bastoncini di	100-400	6-12	200	Aggiungere 1/2 cucchiaino di

pesce surgelati				olio
Cupcake	5 unità	15-18	200	



## **Suggerimenti di cottura**

- 1- Ingredienti più piccoli di solito richiedono tempi di preparazione minori degli ingredienti più grandi.
- 2- Una grande quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione solo poco più lungo, una quantità più piccola di ingredienti richiede un tempo di preparazione solo poco più corto.
- 3- Mescolare ingredienti più piccoli in mezzo al tempo di preparazione migliora i risultati finali e può aiutare ad evitare che gli ingredienti non siano cotti uniformemente.
- 4- Aggiungere dell'olio a patate fresche per un risultato più croccante. Far friggere gli ingredienti nella friggitrice all'aria poco dopo aver aggiunto olio.
- 5- Non preparare nella friggitrice all'aria ingredienti troppo grassi come salami.
- 6- Gli snack che possono essere preparati in un forno possono anche essere preparati nella friggitrice.
- 7- La quantità ottima per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- 8- Usare impasto pronto per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Impasto pronto richiedono inoltre un tempo di preparazione inferiore all'impasto fatto in casa.
- 9- Puoi anche usare la friggitrice per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C e il tempo a 10 minuti al massimo.

## **Manutenzione e Pulizia**

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

La cisterna, la teglia, il cesto e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina metallici o materiali detergenti abrasivi per pulirli. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

- 1- Rimuovere la spina principale dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota Bene: Rimuovere la cisterna aiuta a raffreddare la friggitrice più velocemente.

- 2- Passare con un panno umido l'esterno dell'apparecchio.
- 3- Pulire la cisterna e il cesto con acqua calda, del detergente liquido e una spugna non abrasiva. Si può anche usare uno sgrassatore liquido per rimuovere gli sporchi rimanenti.  
Nota Bene: la cisterna e il cesto sono lavabili in lavastoviglie.  
Suggerimento: Se lo sporco si attacca al cesto, o sul fondo della cisterna, aggiungere nella cisterna acqua calda insieme a un po' di detergente. Mettere il cesto nella cisterna e lasciare riposare la cisterna e il cesto sommerso per circa 10 minuti.
- 4- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
- 5- Pulire gli elementi riscaldanti con una spazzola di pulizia per rimuovere residui di cibi.
- 6- Staccare l'apparecchio e lasciare che si raffreddi.
- 7- Assicurare che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
- 8- Mettere il cavo nel compartimento avvolgicavo. Fissare il cavo inserendolo nella fessura per fissazione del cavo.

## Specifiche

MODELLO: AHF001

Tensione nominale: 220-240V

Frequenza nominale: 50/60Hz

Potenza nominale di ingresso: 1200-1400W

**MADE IN CHINA**



Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd.  
Cabina N. 3 H012, Piazza Trading 5, Via Pinghu,  
Distretto di Longgang, città di Huanan, Shenzhen, Cina  
Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/aicoks/>  
Sito web: [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc)