



Elite Fry
200

**FFRITEUSE À
AIR 2,1 L**

**FRIGGITRICE
AD ARIA 2,1 L**



**MANUELLE
MANUALE**

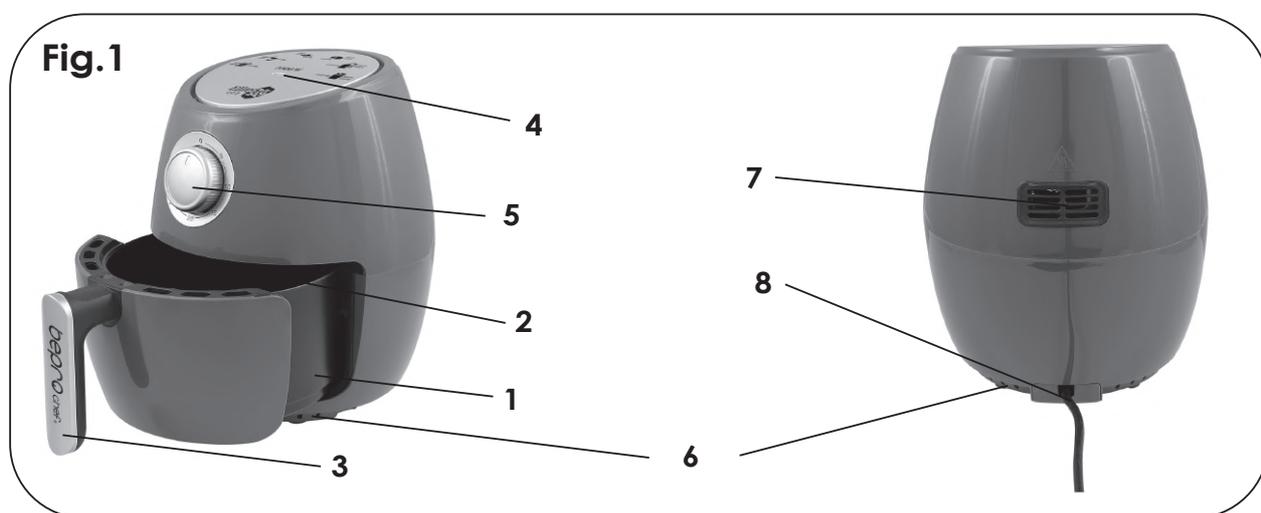
bePRO chef®

Index

<i>Introduction</i>	3
<i>Mise en marche et arrêt automatiques</i>	4
<i>Avant la première utilisation</i>	4
<i>Utilisation de l'appareil</i>	4
<i>Considérations importantes</i>	6
<i>Conseils de cuisine</i>	7
<i>Nettoyage</i>	9
<i>Stockage</i>	9
<i>Améliorations de la convivialité</i>	10
<i>Réglages</i>	11
<i>Garantie limitée de deux ans</i>	12

Introduction

L'AIR FRYER rend la cuisson rapide, pratique et, surtout, saine. En utilisant des technologies de cuisson à convection rapide à air chaud, la FRITEUSE AIR FRYER fait circuler uniformément l'air chaud pour cuire les aliments frais ou surgelés, leur donnant la même morsure croustillante et les intérieurs humides produits par les friteuses conventionnelles. Et les aliments ne sont jamais immergés dans les huiles ou les graisses de cuisson pendant la cuisson. L'AIR FRYER peut cuire, griller et cuire à la vapeur une grande variété d'aliments, tels que de la viande, des légumes, des pizzas et même des gâteaux. Commencez avec les excellentes recettes qui suivent et profitez-en!



Description générale (Fig.1)

1. Panier
2. Grille
3. Poignée de panier
4. Voyant de chauffe
5. Minuterie/bouton de mise sous tension
6. Entrée d'air
7. Sorties d'air
8. Cordon d'alimentation

Mise en marche et arrêt automatiques

L'appareil dispose d'une minuterie intégrée. Il éteindra automatiquement l'appareil lorsqu'il aura compté jusqu'à zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à zéro.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants et étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Il n'est pas nécessaire de remplir le panier d'huile ou de graisse de friture puisque l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Utilisation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane
2. Retirez le panier contenant la grille de la FRITEUSE À AIR FRITEUSE.
3. Placez les ingrédients dans le panier.

REMARQUE: Ne remplissez pas trop le panier (pour les quantités, consultez le tableau « Réglages » à l'intérieur de la couverture arrière), car cela pourrait affecter la qualité des aliments.

4. Faites glisser le panier dans la FRITEUSE À AIR. N'utilisez jamais l'AIR FRYER sans le panier à l'intérieur.

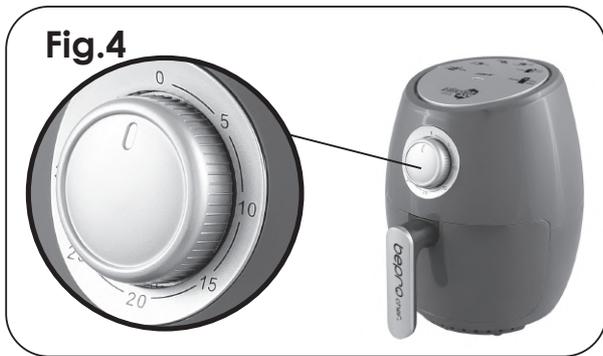
5. Séparez la grille (fig. 2) du panier (fig. 3) en soulevant la grille de la poignée centrale (fig. 4). Chaque fois que vous retirez la grille de l'AIR FRYER. Placez TOUJOURS la grille sur un comptoir ou un dessous de plat car le contenu sera très chaud.

Fig.2



Fig.3





6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient. Voir le tableau « Paramètres » à l'intérieur de la couverture arrière.

7. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité (fig.6). Ajouter 3 minutes au temps de préparation si l'appareil est froid.

REMARQUE: Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur. Tournez le bouton de la minuterie pendant plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffe ORANGE s'éteigne (au bout d'environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité:

- a. Le minuteur commence à décompter le temps de préparation réglé.
- b. Pendant le cycle de cuisson, le voyant de chauffe ORANGE s'allumera et s'éteindra de temps en temps. Cela indique que la température a été atteinte.

8. L'excès de liquide des ingrédients est recueilli au fond du panier.

ATTENTION: Ne touchez pas la grille et l'intérieur du panier pendant et pendant 30 minutes après utilisation, car ils deviennent très chauds. Tenez le panier UNIQUEMENT par la poignée.

9. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-chemin pendant le temps de préparation (voir le tableau « Réglages » à l'intérieur de la couverture arrière). A mi-course, tirez le panier hors de l'appareil par la poignée et secouez-le (fig.7). Faites ensuite glisser le panier dans la FRITEUSE À AIR. (Fig.8).

REMARQUE: Il est normal de perdre un peu de chaleur lors du retrait du panier vers l'agitateur. Ajoutez 3 minutes de plus à la cuisson une fois que vous avez mélangé les ingrédients.

10. Vérifiez avant d'agiter s'il y a du liquide dans le panier. Si c'est le cas, secouez doucement le panier.

REMARQUE: Soyez prudent car il peut y avoir de la vapeur. Placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Remettez le panier dans la FRITEUSE À AIR.

11. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de prépara-

tion réglé s'est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

REMARQUE: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en tournant le bouton de contrôle de la température sur 0.

12. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas complètement cuits, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

13. Pour retirer les ingrédients, faites glisser le panier vers l'extérieur (fig.10). Le panier et les ingrédients sont chauds après la friture à l'air chaud. En fonction de la teneur en humidité des ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du panier.

14. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette (fig.11). Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez les ingrédients hors du panier à l'aide de pinces.

15. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la FRITEUSE À AIR est instantanément prête à préparer un autre lot, puisqu'elle est déjà préchauffée.

Considérations importantes

- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de votre prise.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon ou d'autres pièces sont endommagés.
- N'utilisez aucune personne non autorisée pour remplacer ou réparer un cordon principal endommagé.
- Gardez l'appareil et ses cordons hors de portée des enfants.
- Gardez tous les cordons éloignés des surfaces chaudes.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles, tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil.
- Laissez au moins 12 cm (5 pouces) d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 12 cm (5 pouces) d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.



- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Maintenez vos mains et votre visage à bonne distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
- Ne plongez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet à cause des composants électriques et chauffants.
- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'appareil (hormis les liquides de cuisson ajoutés au panier) afin d'éviter tout choc électrique ou court-circuit.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et les sorties d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir le panier d'huile peut provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Conseils de cuisine

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros ingrédients.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin pendant le temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.
- Une petite quantité d'huile (3–4 cuillères à soupe) peut être ajoutée au panier pour obtenir une texture croustillante. Ne remplissez jamais trop, car cela endommagerait l'AIR FRYER. Soyez prudent lorsque vous retirez le panier de l'appareil, car les ingrédients et l'huile seront très chauds.

- Une petite quantité d'eau (3 à 4 cuillères à soupe) peut être ajoutée au panier pour cuire les aliments à la vapeur. Ne remplissez jamais trop, car cela endommagerait l'AIR FRYER. Soyez prudent lorsque vous retirez le panier de l'appareil, car les ingrédients (et toute vapeur ou eau restante) seront très chauds.
- Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le panier de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.
- Les aliments surgelés, tels que les frites, les pépites de poulet et les bâtonnets de poisson peuvent être préparés en suivant le tableau « Réglages » à l'intérieur de la couverture arrière. Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la FRITEUSE À AIR.
- Placez un plat en verre, en silicone ou en métal allant au four dans le panier AIR FRYER lors de la cuisson d'un gâteau ou d'une quiche ou de la friture d'ingrédients fragiles ou fourrés. Pour une texture croustillante, vaporisez de l'huile végétale, d'olive ou antiadhésive sur les ingrédients dans le panier. Traitez dans l'AIR FRYER quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Vous pouvez également utiliser la FRITEUSE À AIR pour réchauffer des ingrédients en réglant la température à 200 °C (300 °F) pendant 10 minutes maximum.

 AVERTISSEMENT Comparaison des appareils de cuisson d'accompagnement. L'AIR FRYER rend la cuisson économique, rapide, pratique et surtout saine. Frites de pommes de terre								
Type	°C	Temps	Consommation approximatif	Type	°C	Temps	Consommation approximatif	
 Four à convection 2000W	180°	10 min. préchauffage + 15-20 min	750W	 Friteuse à l'huile 1500W	170°	10 min. préchauffage + 3-5 min	375W	
 Four conventionnel 1800W	200°	10 min. préchauffage + 15-20 min	800W	 Friteuse à air chaud 1000W	200°	3 min. préchauffage + 15-20 min	300W	

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez pas le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.
- Retirez la fiche principale de la prise murale et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.

REMARQUE : Retirez le panier pour permettre à l'AIR FRYER de refroidir plus rapidement.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la grille et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer tout résidu de nourriture restant avec un liquide dégraissant.
- Si des particules d'aliments sont collées au panier ou au fond du panier, retirez la grille du panier en la soulevant par la poignée centrale. Mettez le panier et la grille dans un bain pendant environ 10 minutes pour nettoyer avec de l'eau chaude et un peu de détergent.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu de nourriture.

Stockage

- Débranchez le cordon.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.



Améliorations de la convivialité

Problème	Causes	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fiche du produit n'est pas insérée dans la prise de courant 2. L'utilisateur n'a pas réussi à régler la minuterie 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insérez la fiche dans la prise de courant mise à la terre 2. Tournez le bouton de la minuterie pour régler le bon temps nécessaire à la cuisson, puis allumez l'alimentation
Ingrédients alimentaires cuits par la friteuse pas assez mûrs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trop d'ingrédients alimentaires dans la cuve de friture 2. Le temps de cuisson est trop court 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez les ingrédients alimentaires dans la cuve de friture par petites quantités. En petits lots, la friture peut être répartie plus uniformément 2. Tournez le bouton de la minuterie pour décider du temps de cuisson (reportez-vous à la partie «Réglages») dans le chapitre «Fonctionnement de ce produit»)
Les ingrédients alimentaires ne sont pas dosés uniformément dans la friteuse	Certains ingrédients alimentaires doivent être renversés pendant le processus de cuisson	Si certains ingrédients alimentaires reposent sur le dessus ou se rejoignent avec d'autres ingrédients alimentaires (par exemple, des frites), ils doivent être renversés pendant le processus de cuisson (reportez-vous à la partie «Paramètres») dans le chapitre «Utilisation de ce produit»)
Le rafraîchissement frit sortant du produit	Le rafraîchissement de friture que vous choisissez doit être cuit dans une friteuse traditionnelle	Vous pouvez choisir le rafraîchissement au four, ou vous pouvez ajouter de l'huile sur le rafraîchissement pour augmenter leur qualité croustillante
Fumée blanche sortant du produit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vous cuisinez des ingrédients alimentaires à haute teneur en huile 2. La saleté d'huile de la dernière utilisation est encore restée à l'intérieur du panier 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lorsque vous faites cuire des ingrédients alimentaires avec une teneur en huile relativement élevée dans la friteuse sans graisse, une grande quantité de vapeur d'huile s'infiltrera dans le réservoir de la friteuse. L'huile produira des vapeurs d'huile blanche et la cuve de friture pourrait être plus chaude que d'habitude. Mais cela n'affectera pas l'effet de cuisson final 2. La fumée blanche produite en chauffant l'huile et la graisse à l'intérieur de la friteuse. Assurez-vous de nettoyer la cuve de friture après chaque utilisation.
Les pommes de terre ne sont pas frites uniformément à l'intérieur de la friteuse	Non hai immerso bene le patatine prima di friggerle	Utilisez des pommes de terre fraîches et suivez les instructions du chapitre «Faire frites par vous-même»
Les frites sortant de la friteuse ne sont pas croustillantes	Le degré de croustillance est déterminé par la teneur en huile contenue dans les chips	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous d'égoutter correctement les chips avant d'y ajouter de l'huile 2. En coupant les croustilles en plus petite taille, elles peuvent être rendues plus légères et croustillantes 3. Les croustilles peuvent être rendues plus légères et croustillantes en y ajoutant une petite quantité d'huile

Réglages

Ce tableau vous aidera à sélectionner les réglages de base pour vos ingrédients et ce qu'il faut faire pendant le temps de cuisson.

REMARQUE : Les réglages ne sont qu'indicatifs. Étant donné que les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Ingrédients	Minimale - maximale	Temps (minutes)	Retourner	Informations supplémentaires
Rouleau de printemps	100-300	8-10	Retourner	Ajouter ½ cuillère d'huile
Nuggets de poulet surgelés	100-300	8-10	Retourner	Ajouter ½ cuillère d'huile
Tranches de poisson à frire surgelées	100-300	8-10		Ajouter ½ cuillère d'huile
Snack au fromage de marque surgelé	100-300	8-10		Ajouter ½ cuillère d'huile
Légumes infusés	100-300	10		
Crevettes	100-300	6-8	Retourner	
Saumon	100-300	6-8		Ajouter ½ cuillère d'huile
Thon	100-300	8-10	Retourner	Ajouter ½ cuillère d'huile
Frites fines surgelées	200-400	12-16	Retourner	
Copeaux épais surgelés	200-400	12-20	Retourner	
Copeaux faits maison (8x8 mm)	200-400	12-25	Retourner	Ajouter ½ cuillère d'huile
Croustille maison	200-400	12-22	Retourner	Ajouter ½ cuillère d'huile
Galettes de pommes de terre	200	15-18		
Pommes de terre au beurre	300	18-22		
Bifteck	100-300	8-12	Retourner	
Côtelette de porc	100-300	10-14	Retourner	
Hamburger	100-300	7-14	Retourner	Ajouter ½ cuillère d'huile
Rouleaux de saucisses	100-300	13-15	Retourner	Ajouter ½ cuillère d'huile
Pilon de poulet	100-300	20-30	Retourner	Ajouter ½ cuillère d'huile
Poitrine de poulet	100-300	10-15	Retourner	

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication ou de matériaux des pièces mécaniques et électriques, survenant dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux ; dans ce produit pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat à condition que vous soyez en mesure de présenter une preuve d'achat valide. Une preuve d'achat valide est un reçu précisant l'article, la date d'achat et le coût de l'article. Un reçu-cadeau avec la date d'achat et l'article est également une preuve d'achat acceptable. Le produit est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale annule la garantie.

Cette garantie couvre l'acheteur au détail d'origine ou le destinataire du cadeau. Pendant la période de garantie applicable dans le cadre d'une utilisation domestique normale, nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, toute pièce mécanique ou électrique qui s'avère défectueuse, ou remplacerons l'appareil par un modèle comparable.

CETTE GARANTIE LIMITÉE COUVRE LES APPAREILS ACHETÉS ET UTILISÉS DANS L'UNION EUROPÉENNE ET NE COUVRE PAS :

- Dommages dus à une mauvaise installation.
- Les défauts autres que les défauts de fabrication.
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un accident, d'une altération, d'un manque de soins et d'entretien appropriés, ou d'un courant ou d'une tension incorrecte.
- Dommages dus à l'entretien par toute personne ou entité autre qu'un revendeur ou un service autorisé centre.
- Cette garantie vous donne des droits légaux spéciaux et vous pouvez également avoir d'autres droits auxquels vous avez droit qui peuvent varier d'un état à l'autre.

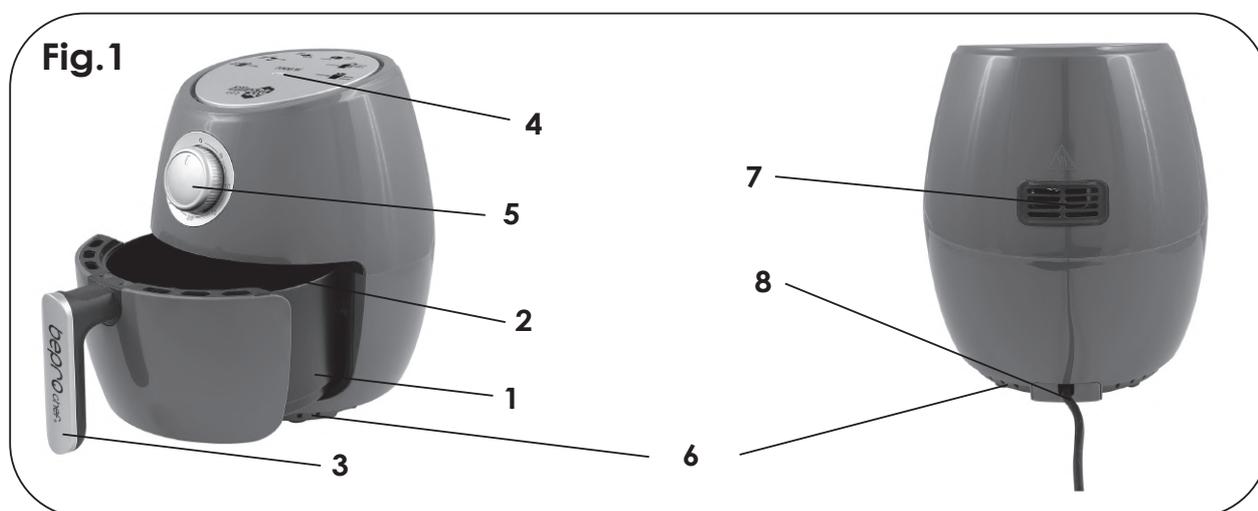
Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de perte ou de dommage lors de l'expédition de retour. Nous vous recommandons de conserver votre emballage d'origine si vous avez besoin d'un service de réparation. Avant de retourner un produit, veuillez contacter notre service client pour obtenir une autorisation de retour. Lorsque vous renvoyez un produit pour réparation, veuillez inclure votre nom complet, votre adresse de retour et votre numéro de téléphone de jour. Incluez également une brève description du problème que vous rencontrez et une copie de votre ticket de caisse ou autre preuve d'achat afin de valider l'état de la garantie.

Indice

<i>Introduzione</i>	14
<i>Accensione e spegnimento automatici</i>	15
<i>Prima del primo utilizzo</i>	15
<i>Uso del dispositivo</i>	15
<i>Considerazioni importanti</i>	17
<i>Consigli per cucinare</i>	18
<i>Pulizia</i>	19
<i>Magazzinaggio</i>	20
<i>Miglioramenti nell'utilizzo</i>	21
<i>Impostazioni</i>	22
GARANZIA LIMITATA DI DUE ANNI	23

Introduzione

EliteFry 200 rende la cottura economica, veloce, conveniente e soprattutto salutare. Utilizzando le tecnologie di cottura a convezione ad aria calda veloce, EliteFry 200 fa circolare uniformemente l'aria calda per cuocere cibi freschi o surgelati, conferendo loro lo stesso sapore e consistenza prodotti dalle friggitrici convenzionali e cibi mai rosolati immersi in oli o grassi durante la cottura. L'EliteFry 200 può cuocere, arrostitire e cuocere a vapore un'ampia varietà di alimenti, come carne, verdure, pizza e persino torte. Inizia con le fantastiche ricette qui sotto e divertiti!



Panoramica (Fig.1)

1. Cestino
2. Griglia
3. Manico del cestino
4. Luce di riscaldamento
5. Manopola timer/accensione
6. Ingresso aria
7. Prese d'aria
8. Cavo di alimentazione

Accensione e spegnimento automatici

L'apparecchio dispone di un timer integrato. Spegnerà automaticamente l'apparecchio quando avrà raggiunto lo zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio ruotando la manopola del timer in senso antiorario su zero.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi ed etichette.
2. Pulire il cestello e il cestello con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno. Non è necessario riempire il cestello con olio o grasso per friggere in quanto l'apparecchio funziona con aria calda.

Uso del dispositivo

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
2. Rimuovere il cestello dall'EliteFry 200.
3. Metti gli ingredienti nel cestino.

NOTA: non riempire eccessivamente il cestello (per le quantità, vedere la tabella "Impostazioni" sul retro della copertina) poiché potrebbe influire sulla qualità del cibo.

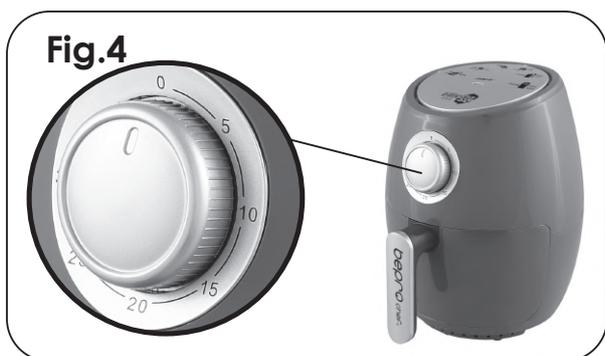
4. Reinscrivere il cestello nell'EliteFry 200. Non utilizzare mai l'EliteFry 200 senza il cestello all'interno.
5. Separare la vaschetta (fig. 3) dal cestello (fig. 2) sollevandola dalla maniglia centrale. Ogni volta che rimuovi il vassoio dal cestino, posizionalo SEMPRE su un tappetino o una sottopentola perché il contenuto sarà molto caldo.

Fig.2



Fig.3





6. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente. Vedere la tabella "Impostazioni" sul retro della copertina.

7. Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato (fig. 4). Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo.

NOTA: Se lo desideri, puoi anche preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti all'interno. Ruotare il pulsante del timer per più di 3 minuti e attendere che la spia di riscaldamento ARANCIONE si spenga (dopo circa 3 minuti). Quindi riempire il cestello e ruotare la manopola del timer sul tempo di infusione desiderato:

a. Il timer inizia a contare il tempo di preparazione impostato.

b. Durante il ciclo di cottura, la spia di riscaldamento ARANCIONE si accende e si spegne di tanto in tanto. Questo indica che la temperatura è stata raggiunta.

8. Il liquido in eccesso degli ingredienti si raccoglie sul fondo del cestello.

ATTENZIONE: Non toccare l'interno del cestello durante e per 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestino SOLO per la maniglia.

9. Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di cottura (vedere la tabella "Impostazioni" sul retro di copertina). Estrarre il cestello dall'apparecchio per la maniglia e scuoterlo (fig.5). Quindi reinserire il cestello nell'EliteFry 200.

NOTA: è normale perdere un po' di calore quando si rimuove il cestello durante l'agitazione. Aggiungere altri 3 minuti alla cottura dopo aver mescolato gli ingredienti.

10. Prima di agitare, controllare se c'è del liquido nel cestello. In tal caso, agitare delicatamente il cestello.

NOTA: Fare attenzione perché potrebbe essere presente del vapore. Posizionarlo su una superficie resistente al calore. Rimetti il cestino nell'EliteFry 200.

11. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di infusione impostato è scaduto. Estrarre il cestello dall'apparecchio e appoggiarlo su una superficie resistente al calore.

NOTA: è anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente ruotando la manopola di controllo dell'alimentazione temperatura a 0.

12. Verifica che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono completamente cotti, è sufficiente reinsertire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per qualche altro minuto.

13. Per rimuovere gli ingredienti, far scorrere il cestello verso l'esterno. Il cestello e gli ingredienti sono caldi dopo la frittura ad aria calda. A seconda del contenuto di umidità degli ingredienti nella friggitrice, il vapore potrebbe fuoriuscire dal cestello.

14. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto. Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevali dal cestello con un paio di pinze.

15. Quando un lotto di ingredienti è pronto, EliteFry 200 è immediatamente pronto per prepararne un altro mentre viene preriscaldato.

Considerazioni importanti

- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della propria presa.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni alla spina, al cavo o ad altre parti.
- Non utilizzare persone non autorizzate per sostituire o riparare un cavo principale danneggiato.
- Tenere il dispositivo e i suoi cavi fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere tutti i cavi lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie o tende.
- Non posizionare il dispositivo contro una parete o contro un altro dispositivo.
- Lasciare almeno 12 cm (5 pollici) di spazio libero sul retro e sui lati e 12 cm (5 pollici) di spazio libero sopra l'apparecchio.

- Non posizionare nulla sopra il dispositivo.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Prestare inoltre attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile può surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota del fumo scuro proveniente dall'apparecchio. Attendere che l'uscita fumi si fermi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto a causa dei componenti elettrici.
- Non consentire l'ingresso di liquidi nell'apparecchio (a parte i liquidi di cottura aggiunti al cestello) per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Conservare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le prese e le uscite dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Il riempimento del cestello con olio può causare un pericolo di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.

Consigli per cucinare

- Gli ingredienti più piccoli richiedono generalmente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti si friggano in modo non uniforme.
- È possibile aggiungere una piccola quantità di olio (da 3 a 4 cucchiaini) al cestello per una consistenza croccante. Non riempire mai troppo in quanto ciò danneggerebbe EliteFry 200. Prestare attenzione quando si rimuove il cestello dall'unità poiché gli ingredienti e l'olio saranno molto caldi.

- Una piccola quantità di acqua (da 3 a 4 cucchiaini) può essere aggiunta al cestello per cuocere a vapore gli alimenti. Non riempire mai troppo in quanto ciò danneggerebbe EliteFry 200. Prestare attenzione quando si rimuove il cestello dall'unità poiché gli ingredienti e l'eventuale vapore o acqua rimanenti saranno molto caldi.
- Poiché la tecnologia della friggitrice senza olio riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, rimuovere brevemente il cestello dall'apparecchio durante la frittura non disturba quasi mai il processo.
- Gli alimenti surgelati, come patatine fritte, crocchette di pollo e bastoncini di pesce, possono essere preparati seguendo la tabella "Installazione" sul retro di copertina. Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nell'EliteFry 200.
- Mettere una pirofila in vetro, silicone o metallo nel cestello dell'EliteFry 200 quando si cuoce una torta, una quiche o si friggono ingredienti fragili o ripieni. Per una consistenza croccante, spruzzare olio vegetale, d'oliva o antiaderente sugli ingredienti nel cestello. Lavorare gli alimenti nell'EliteFry 200 in pochi minuti dall'imbastitura.
- È inoltre possibile utilizzare EliteFry 200 per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura su 200°C (300°F) per un massimo di 10 minuti.

 ATTENZIONE Confronto di elettrodomestici da cucina complementari EliteFry 200 rende la cottura più economica, più veloce, più conveniente e, soprattutto, più sana. Frittura di patate								
Tipo	°C	Tempo atmosferico	Consumo ca.	Tipo	°C	Tempo atmosferico	Consumo ca.	
 Forno a circolazione d'aria 2000W	180°	10 minuti. Preriscaldamento +15-20 min	750W	 Friggitrice ad olio da 1500 W	170°	10 minuti. Preriscaldamento +3-5 min	375W	
 Forno da 1800W con fonte di calore superiore e inferiore	200°	10 minuti. Preriscaldamento +15-20 min	800W	 Friggitrice ad aria calda da 1000 W	200°	3 min. preriscaldamento +15-20 min	300W	

Pulizia

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Non pulire il cestello e l'interno dell'apparecchio con pentole in metallo o materiali per la pulizia abrasivi, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente su di essi.
- Staccare la spina principale dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti.

NOTA: rimuovere il cestello per consentire a EliteFry 200 di raffreddarsi più rapidamente.

- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
- Pulire la teglia e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva. Puoi rimuovere eventuali residui di cibo con uno sgrassante liquido.
- Se ci sono particelle di cibo attaccate al cestello o al fondo del cestello, rimuovere il vassoio dal cestello sollevandolo dalla maniglia centrale. Immergere il cestello e la teglia per circa 10 minuti per pulirli con acqua calda e un po' di detersivo.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna non abrasiva leggermente imbevuta di acqua calda.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Magazzinaggio

- Scollegare il cavo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Miglioramenti nell'utilizzo

Problema	Cause	Soluzioni
La friggitrice non funziona	<ol style="list-style-type: none"> 1. La spina del prodotto non è inserita correttamente nella presa 2. La manopola del timer non è stata inserita correttamente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire correttamente la spina nella presa 2. Ruotare la manopola del timer fino a selezionare il tempo di cottura desiderato e avviarlo
Gli ingredienti cotti non sono abbastanza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Troppi ingredienti nel cestino 2. Il tempo di frittura è troppo breve 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metti gli ingredienti nel cestino a pezzetti. I pezzetti permettono una cottura meglio distribuita 2. Ruotare la manopola del timer per decidere un tempo meglio definito per la frittura (vedi nella parte del manuale "Uso dell'apparecchio")
Gli ingredienti non sono cotti in modo uniforme nella friggitrice	Alcuni ingredienti devono essere girati o mescolati durante il processo di cottura	Se alcuni ingredienti poggiano sul fondo del cestello, o si avvicinano troppo ad altri ingredienti (ad esempio le patate), devono essere rimossi o girati durante la cottura (vedi la parte del manuale "Uso dell'apparecchio")
Alcuni antipasti non escono correttamente	L'antipasto scelto deve essere preparato in una friggitrice tradizionale	Puoi scegliere di preparare un antipasto già pronto o puoi condire quell'antipasto con un po' d'olio per renderlo più croccante
Dal prodotto esce fumo bianco	<p>Stai cucinando ingredienti ad alto contenuto di olio</p> <p>All'interno del cestello è presente olio di cottura precedente</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quando si cuociono ingredienti ad alto contenuto di grassi o di olio nell'EliteFry 200, può lisciviare molto grasso nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello è più caldo del solito. Questo non pregiudica la cottura finale. 2. Il fumo è prodotto da olio e grasso. Assicurati di pulire il serbatoio della frittura ogni volta che lo usi
Le patate non vengono fritte in modo uniforme nell'EliteFry 200		Non si è imbevuto correttamente- Utilizzare patate fresche e seguire le istruzioni nel manuale delle patatine fritte "Preparazione prima di friggere le patatine fritte"
Le patatine fritte risultano un po' croccanti	Il cibo è più o meno croccante a seconda dell'olio in cui il cibo è impregnato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurati di scolare bene le patate prima di condirle con l'olio 2. Tagliare le patate a pezzetti le rende più croccanti e leggere 3. Le patatine fritte possono essere rese più leggere aggiungendo un po' d'olio su di esse

Impostazioni

Questa tabella ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per i tuoi ingredienti e cosa fare durante il tempo di cottura.

NOTA: le impostazioni sono solo indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire la migliore vestibilità per i tuoi ingredienti.

Ingredienti	minimo-massimo	Tempo (minuti)	Capovolgi-Rimuovi	Informazioni aggiuntive
Involentino primavera	100-300	8-10	sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bocconcini di pollo surgelati	100-300	8-10	sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bastoncini di nasello surgelati	100-300	8-10		Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bastoncini di formaggio surgelati	100-300	8-10		Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Verdure trasformate	100-300	10		
Gamberetti	100-300	6-8	sì	
Salmone	100-300	6-8		Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Tonno	100-300	8-10	sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patatine fritte congelate	200-400	12-16	sì	
Spicchi di patate surgelati	200-400	12-20	sì	
Fritti fatti in casa (8x8 mm)	200-400	12-25	sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patatine fritte fatte in casa	200-400	12-22	sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Torte Di Patate	200	15-18		
Patate al burro	300	18-22		
Bistecca di vitello	100-300	8-12	sì	
Costolette di maiale	100-300	10-14	sì	
Hamburger	100-300	7-14	sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Hot dog	100-300	13-15	sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Ali di pollo	100-300	20-30	sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Petto di pollo	100-300	10-15	sì	

GARANZIA LIMITATA DI DUE ANNI

Questa garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione o di materiale nelle parti meccaniche ed elettriche, derivanti dal normale utilizzo e cura; su questo prodotto per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto, a condizione di presentare una prova d'acquisto valida. Una prova d'acquisto valida è una ricevuta che specifica l'articolo, la data di acquisto e il costo dell'articolo. Una ricevuta regalo con la data di acquisto e l'articolo è anche una prova d'acquisto accettabile. Il prodotto è progettato esclusivamente per uso domestico. Qualsiasi uso commerciale invalida la garanzia.

Questa garanzia copre il cliente finale originale o il destinatario del regalo. Durante il periodo di garanzia applicabile in condizioni di normale utilizzo domestico, ripareremo o sostituiremo, a nostra discrezione, qualsiasi parte meccanica o elettrica che si riveli difettosa, o sostituiremo l'unità con un modello comparabile.

Per ottenere il servizio secondo i termini di questa garanzia, inviare un'e-mail a sat@bepro.es.

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COPRE LE UNITÀ ACQUISTATE E UTILIZZATE ALL'INTERNO DELL'UNIONE EUROPEA E DEGLI STATI CHE RIGUARDANO L'ACCORDO DI SCHENGEN E NON COPRE:

- Danni per installazione errata.
- Difetti diversi da quelli di fabbricazione.
- Danni da uso improprio, abuso, incidente, alterazione, mancanza di cura e manutenzione, o corrente o voltaggio scorretto.
- Danni causati dall'assistenza da parte di qualsiasi persona o entità diversa da un rivenditore o centro di assistenza autorizzato.
- Questa garanzia ti conferisce diritti legali speciali e potresti anche avere altri diritti a cui hai diritto, che possono variare da stato a stato.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per perdite o danni durante la spedizione di ritorno. Ti consigliamo di conservare l'imballo originale nel caso in cui necessiti di un servizio di riparazione. Prima di restituire il prodotto, contatta il nostro servizio clienti per ottenere l'autorizzazione al reso. Quando si restituisce il prodotto per la riparazione, includere il nome completo, l'indirizzo di restituzione e il numero di telefono diurno. Si prega di includere anche una breve descrizione del problema riscontrato e una copia della ricevuta di vendita o di un'altra prova d'acquisto per convalidare lo stato della garanzia.

Elite Fry
200

bepro chef®

