

## Belineli BEDIENUNGSANLEITUNG

Sichtbar Airfryer

### **Einführung**

Das alle neu Air FRYER bietet ein einfach Und Heide Weg von vorbereiten dein Favorit Zutaten . Von mit heißem Schnellkochtopf Luft Verkehr und einem oberen Grill , es ist in der Lage, zahlreiche Gerichte zuzubereiten Gerichte . Der Das Beste daran ist das Die Aur FRYER erhitzt Essen überhaupt Richtungen und die meisten davon Die Zutaten brauchen nicht beliebig Öl .

### **Allgemeine Beschreibung**

1. Bedienfeld
2. Luft Auslauf
3. Hauptsächlich Kabel
4. Pfanne
5. Topf
6. Handhaben

### **Wichtig**

Bitte lesen Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch Vor beliebig verwenden von Die Gefahren durch das Gerät dürfen geschehen unter falsch Operationen .

### **Achtung**

- Nicht das im Wasser honen oder Spülen unter der Wasserhahn aufgrund der multi elektrisch Und Heizung Komponenten .
- Vermeiden beliebig Flüssigkeit gelangen in die Gerät zu verhindern aus elektrisch Schock oder Kurzschluss .
- Halten alle Zutaten in der Korb zu verhindern beliebig Kontakt aus Heizung Elemente .
- Nicht abdecken Die Lufteinlass und Luft Auslauf Wenn Die Gerät funktioniert .
- Füllen Die Öl Fangplatte mit Öl dürfen eine Brandgefahr darstellen .
- Nicht berühren Die innen Von Die Gerät während es in Betrieb ist .

### **Warnung**

- Überprüfen Wenn Die Stromspannung angegeben Gerät passt Die lokal Netz Spannung .
- Nicht verwenden Die Gerät Wenn es gibt welche Beschädigung am Hauptstecker Kabel oder andere Teile .
- Gehen Sie zu keinem durch eine nicht autorisierte Person ersetzt werden oder Fix beschädigt hauptsächlich Schnur,
- Halten Die Gerät Und es ist Netz Kabel raus Die erreichen von Kinder .
- Halten Die Netz Kabel weg von heißen Oberflächen .
- das apsE1ce nicht an eine an geerdet Wand Steckdose . Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker ist eingesteckt hinein Die Wand Steckdose richtig .
- Nicht verbinden Gerät an einen extern Timer Schalter .
- das nicht Gerät auf Or nahe brennbar Materialien wie zum Beispiel eine Tischdecke Vorhang .
- das nicht Gerät gegen eine Wand oder gegen Andere Gerät . Gehen Sie um
- IOcm frei Platz auf der Rückseite und Seiten Und IOcrn frei Raum über Die Gerät .

- Legen Sie nichts darauf Die Gerät .
- Nicht verwenden Die Gerät für beliebig andere Zweck als in diesem Handbuch beschrieben .
- das nicht zu Gerät arbeiten unbeaufsichtigt ,
- Bei Heißluft Beim Braten wird heißer Dampf freigesetzt durch Die alr Auslauf Öffnungen . Halten Halten Sie einen sicheren Abstand zu Ihren haM1s und Ihrem Gesicht Die Dampf und bilden die Luft Auslauf Öffnungen . Seien Sie auch vorsichtig aus heißem Dampf Und Luft Wenn Du entfernen Die Korb aus Die Gerät .
- Beliebige zugänglich Oberflächen dürfen wird dabei heiß verwenden .
- Sofort ausstecken Die Gerät Wenn Du sehen dunkel Rauch herauskommen Die Gerät .
- Warten für Die Rauch Emission, um dich aufzuhalten entfernen Die Korb aus Die Gerät .

### **Vorsicht**

- Sicherstellen Die Stellen Sie das Gerät eben auf eine waagerechte Fläche Und stabil Oberfläche .
- Das Gerät konzipiert ist für Haushalt nur . Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen geeignet wie z.B. Personal Küchen , Bauernhöfe , Motels und andere Nichtwohngebäude Umgebungen .
- Der Die Garantie erlischt , wenn Die applinace wird verwendet für professionell oder halbprofessionell Zweckwidrig oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Stets ausstecken Die Gerät während es nicht verwendet wird
- Der Gerät Bedürfnisse ca. 30 Minuten cto Cool runter für handhaben Reinigung sicher .

### **Automatisch Ausschalten**

Der Gerät Hat einen eingebauten Timer , das wird es automatisch schließen runter Die Gerät Wenn zählen bis auf Null . Du dürfen manuell schalter aus Die Gerät von drehen Timer Knopf auf Null stellen gegen den Uhrzeigersinn .

### **Elektromagnetisch Felder (EMF)**

Der Gerät entspricht weiß alle Standards hinsichtlich Elektromagnetik Felder (EMF). Unter richtig Handhabung , es schadet nichts für den menschlichen Körper basierend auf verfügbar wissenschaftliche Beweise.

### **Vor Erste verwenden**

1. Entfernen alle Verpackung Materialien Und Aufkleber oder Etiketten .
2. Sauber Die Korb Und Öl Spülen Sie die Platte mit heißem Wasser ab und geben Sie etwas Wäsche hinein flüssig und nicht scheuernd Schwamm . Diese Teile können sicher in der Spülmaschine gereinigt werden .
3. Wischen innen und ousdievon Die Gerät mit einem Tuch . Und Es besteht keine Notwendigkeit, es auszufüllen Die Öl Catcg- Platte mit Öl Und Braten schnell ein Gerät Funktioniert mit Heißluft .

### **Bereiten Sie sich vor**

Platzieren Sie die Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen , waagerechten und waagerechten Untergrund selbst Oberfläche .

**das nicht Gerät auf nicht herzresistentem Gerät Oberfläche .**

Benutzen Die Gerät

Das applinace ist in der Lage , eine große Auswahl an Produkten vorzubereiten Gerichte , du dürfen erhalten Hilfe aus Die Rezept Buch .

### Heiße Luft Braten

1. Verbinden Die Netz zum Anschließen ein geerdet Wand Steckdose
2. Platzieren Sie die Zutaten auf der Pfanne
3. **HINWEIS: Nicht überschreiten die MAX -Anzeige ( siehe Abschnitt » Einstellungen « in diesem capter ) wie es auch sein mag beeinträchtigen Die Qualität von Die Essen .**
4. Schließen Die Tür
5. Temperatureinstellung : Auswählen \_ Die Rechts Taste oder Tasten zum Einstellen der Temperatur. reichend von 80 °C bis 200 °C. Es wird Zeit Wählen Die links Taste oder Tasten zum Einstellen der Zeit, Bereich bis 60 Minuten . Menüeinstellung ; nicht einstellen Zeit, direkt wählen Die Schlüssel , Schalter zwischen Menüs Temperatur und Zeit werden automatisch eingestellt . Aber Auch dürfen verwenden die Temperatur- und Zeittaste zum Abdecken diese voreingestellt . Finany , Auswählen die Umschalttaste • und Die Maschine Beginnt zu arbeiten \_  
Warten für Die Maschinenlauf zu erreichen die eingestellte Zeit, öffnen Sie die Friteuse zu beobachten Die und tur  
Wenn Willst du dich ändern Temperatur oder Zeit in der Mitte . Nur die „+“- Tasten  
Wenn Du ändern möchte dein Rezept auf halber Strecke durch . Drücken Sie die Menütaste zum Auswählen Die  
Wenn Du muss schließen unten . Drücken Sie die Taste „Ein/ Aus “ . für 3 Sekunden Und nach 30 Sekunden .  
Sehen Abschnitt dabei Kapitel zu bestimmen richtige Temperatur.
6. Bestimmen Die erforderlich Vorbereitungszeit für Die irwedient ( vgl Abschnitt „ Einstellungen “ in diesem Abschnitt Kapitel )
7. Um den Schalter einzuschalten Gerät, das Timer Knopf zum \_ erforderlich Vorbereitungszeit

### Fügen Sie ggf. 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu Die Gerät ist kalt

- a) Die Aufheizleuchte geht an ( If dieses Modell haben Licht ).
- b) Die Timer Zählen die Zubereitungszeit einstellen .

8. Einige Zutaten muss zur Hälfte geschüttelt werden während Die Vorbereitungszeit ( siehe Abschnitt ' Einstellungen ' dies Kapitel ). Von Das Weg , ziehen Die Korb von Die Gerät von Die handhaben und schüttele es dann gleiten Die Korb zurück die Magie Friteuse

**Tipp: Wenn Du stellst das ein Turner die Hälfte davon Die Vorbereitungszeit , du muss das schütteln Zutaten Wenn Du hören Die Timer boll klingelt . Dies jedoch bedeutet Das Du muss das einstellen Timer nochmal zum verblieben Vorbereitungszeit danach Zittern .**

9. Wenn Du hören Die Timer Glocke , die eingestellte Zubereitungszeit hat verstrichen . Ziehen Die Korb raus Die Gerät und legen Sie es auf die hitzebeständig Halter  
HINWEIS: Sie dürfen Auch schalter aus Die Gerät manuell . Machen Sie das so , stellen Sie ihn ein/ aus über 3s.

10. Überprüfen Wenn Die Die Zutaten sind fertig . Wenn Die Die Zutaten sind noch nicht fertig doch einfach gleiten Die Korbrückseite Inro Die Gerät und stellen Sie die ein Timer auf ein paar extra Minuten .
11. Leer Den Topf in eine Schüssel geben oder auf einen Teller geben.  
TIPP: Zum Entfernen großer bzw zerbrechlich Zutaten , heben Sie die Zutaten aus Die Korb von einem Paar von Zange .
12. Wenn eine Charge von Zutaten ist fertig , die Magie Fritteuse ist sofort bereit für vorbereiten andere Barch .

#### Einstellungen

Diese Tabelle unten Wille Hilfe Sie zur Auswahl Die Basic Zutaten für die Zutaten .

HINWEIS: Denken Sie daran Die diese Einstellungen sind Zutaten. Als Zutaten unterscheiden sich in Herkunft , Größe und Form Und Marke , wir kann nicht Garantie Die am besten Einstellungen für dein Zutaten .

Bacause Die Schnell Luft Technologie aufwärmt Die Luft innen Die Gerät sofort ziehen Die Korb kurz aus Die Gerät bei Heißluft Braten kaum vertreibt Die Prozess .

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C/°F)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	300-400	18-25	200/395	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200/395	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200/395	Yes	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	10-20	180/355	No	
Pork chops	100-500	10-20	180/355	No	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	No	
Sausage roll	100-500	13-15	200/395	No	
Drumsticks	100-500	25-30	180/355	No	
Chicken breast	100-500	15-20	180/355	No	
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200/395	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200/395	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200/395	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180/355	No	
Stuffed vegetables	100-400	10	160/320	No	
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	160/320	No	Use additional baking tin
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Muffins	300	15-18	200/395	No	Use additional baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	20	160/320	No	

## Tipps

- Kleiner Zutaten normalerweise erfordern ein wenig kürzer Vorbereitungszeit als größer Zutaten .
- Eine größere Menge von Zutaten nur erfordert ein wenig länger Vorbereitungszeit, eine kleinere Menge von Zutaten nur erfordert ein wenig kürzer Vorbereitungszeit .
- Zittern Kleiner Zutaten auf halber Strecke während Die Die Vorbereitungszeit wird optimiert Die Ende Ergebnis Und dürfen Hilfe verhindern unvorhergesehen gebraten Zutaten .
- etwas Öl hinzu, um es frisch zu machen Kartoffeln für eine knusprige Ergebnis , braten dein Zutaten in der Luft Fritteuse innerhalb weniger Protokoll nach Du hinzufügen Die Öl .
  
- Bereiten Sie sich nicht vor äußerst fettig Zutaten wie Würstchen in der Luft Fritteuse
- Snacks kann in einer Ofendose zubereitet werden auch im vorbereitet werden Luft Fritteuse
- Der Optional Menge für vorbereiten knusprig Pommes sind 500 Gramm
- Verwenden Sie vorgefertigte Produkte Teig vorbereiten gefüllt ancks schnell Und einfach . Vorgefertigt Teig Auch erfordert eine kürzere Zubereitungszeit als zu Hause Teig .
- Sie eine Backform oder Auflaufform in die Luft Fritteuse Korb Wenn Du möchte einen Kuchen backen oder Quiche für dich Ich möchte etwas braten zerbrechlich Zutaten oder gefüllt Zutaten .
- Du dürfen verwenden Die Luft Fritteuse zum Aufwärmen Zutaten. Zum Aufwärmen Zutaten , stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein
- **HINWEIS : Fügen Sie 3 Minuten hinzu Vorbereitungszeit wann \_ Du fängst an zu braten während Die Luft Fritteuse ist still kalt .**

## Reinigung

Sauber Die Gerät nach jeden verwenden .

**Nicht verwenden sauber Korb Und Die innen von Die Gerät von Metallküche Utensilien oder Schleifmittel Reinigung Materialien , wie diese dürfen Schaden Die Antihaft Beschichtung von sie .**

1. Entfernen Die Netzstecker aus Die Wand Steckdose und mache das Gerät Cool unten .
2. Wischen Die außerhalb o Gerät mit einem feuchten Tuch
3. Sauber Die Öl Klinkenplatte und Korb mit heißem Wasser , etwas Spülmittel \_ und nicht abrasiv Schwamm .

Du dürfen entfernen Nein verblieben Schmutz von Entfetten flüssig

HINWEIS: Die Öl Fangplatte und Korb sind spülmaschinenfest .

TIPP: Wenn Schmutz bleibt daran hängen Korb oder Die Unterseite von Die Öl Auffangplatte , füllen den Teller mit heißem Wasser mit

4. Sauber Die innen von Die Gerät mit heißem Wasser und nicht abrasiv Schwamm
5. Sauber Die Hezelement mit einer Reinigung Bürste zum Entfernen beliebig Essen Rückstände.

## Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker heraus Die Gerät Warten für vollständig abgekühlt runter
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sind sauber Und trocken

## Umfeld

Nicht werfen weg Die Gerät mit der normale Haushalt Abfall wenn es erschöpft ist , aber Geben Sie es bei der Behörde ab Sammlung Punkt für Recycling. Von doung Tjis , du leistest einen Beitrag zum Umweltschutz Schutz .

Technisch

MODELL-NR. HD-ZG020E

Produktname : Visiable Luft Fritteuse

220–240 V – /50–60 Hz/1400 W

Fassungsvermögen : 4,5 l

Einstelltemperatur : 80–200 °C

Importeur : PJU doo . Trg svobode 1A, 8340 Črnomelj, Slowenien

HERSTELLER: NINGBO HANGDI ELECTRIC TECHNOLOGY CO., LTD. Hinzufügen Fuhai Industriegebiet , Cixi Stadt , Zhejiang , China HERGESTELLT IN CHINA

