

FRIGGITRICE AD ARIA VISIBLE BELINELLI



INTRODUZIONE

Questa nuova friggitrice ad aria offre un modo facile e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando la circolazione di aria calda rapida e una griglia superiore, è in grado di realizzare numerosi piatti. La cosa migliore è che la friggitrice ad aria riscalda il cibo da tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1x Friggitrice ad aria

INFORMAZIONI TECNICHE

Marca: Belinelli

Modello: HD-ZG020E

Tipo: Elettronico

Materiale: PP, ABS

Capacità: 4,5 litri

Alimentazione: 1400W

Potenza, tensione, frequenza: 220V-240V, 50-60Hz

Motore: YJ61-13

Controllo della temperatura: 80-200°C

Timer: 0-60 minuti

Lunghezza del cavo: 1 metro

Livello di rumore: <65dB/m

Protezione da sovraccarico e surriscaldamento: Link termico Tf 172°C

Colore: nero e argento

Dimensioni: 335x335x260 cm

Peso: 4,7 kg

Materiale: Alluminio

Spina: Spina EU

Modalità di controllo: Controllo digitale

ISTRUZIONI

1. Descrizione generale
2. Pannello di controllo
3. Uscita d'aria
4. Cavo principale
5. Pentola
6. Coperchio
7. Maniglia

Importante

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio in quanto possono verificarsi pericoli in caso di operazioni errate.

Pericolo

- Non immergere l'alloggiamento in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto a causa dei multipli componenti elettrici e riscaldanti.
- Evitare che qualsiasi liquido entri nell'apparecchio per prevenire scosse elettriche o cortocircuiti.
- Mantenere tutti gli ingredienti nel cestino per evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso d'aria e l'uscita d'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Riempire il piatto per la raccolta dell'olio con olio può causare pericoli di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertenza

- Verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se vi sono danni alla spina, al cavo principale o ad altre parti.
- Non far sostituire o riparare il cavo principale da persone non autorizzate.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo principale fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo principale lontano da superfici calde.
- Non inserire la spina dell'apparecchio in una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un interruttore temporizzato esterno.
- Non posizionare l'apparecchio su materiali combustibili come una tovaglia o una tenda.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altri apparecchi. Lasciare uno spazio libero di 10 cm sul retro e sui lati e uno spazio libero di 10 cm sopra l'apparecchio.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.
- Durante la cottura ad aria calda, viene rilasciato vapore caldo attraverso le aperture di uscita d'aria. Mantenere mani e viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita d'aria. Prestare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il cestino dall'apparecchio.

- Qualsiasi superficie accessibile può diventare calda durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede del fumo scuro uscire dall'apparecchio.
- Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere il cestino dall'apparecchio.

Attenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico e potrebbe non essere adatto per essere utilizzato in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia è invalida se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali, o se non viene utilizzato secondo le istruzioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere pulito in sicurezza.

Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di un timer integrato che spegnerà automaticamente l'apparecchio quando il conto alla rovescia raggiunge zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio girando la manopola del timer a zero in senso antiorario.

Campi elettromagnetici (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Con una corretta manipolazione, non vi è alcun pericolo per il corpo umano sulla base delle evidenze scientifiche disponibili.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il cestino e il piatto di raccolta dell'olio con acqua calda, un po' di detergente e una spugna non abrasiva. Queste parti possono essere lavate in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno. Non è necessario riempire il piatto di raccolta dell'olio con olio e friggere velocemente, poiché l'apparecchio funziona con aria calda.

Utilizzo dell'apparecchio

Questo apparecchio è in grado di preparare una vasta gamma di piatti. È possibile consultare il libro delle ricette per ottenere aiuto. Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina alla presa di corrente con messa a terra.
2. Disporre gli ingredienti sulla padella.
3. NOTA: non superare l'indicazione MAX (vedi sezione "Impostazioni" in questo capitolo), poiché potrebbe influire sulla qualità del cibo.
4. Chiudere la porta.
5. Impostazione della temperatura: selezionare la giusta chiave o chiavi per impostare la temperatura, che va da 80°C a 200°C. Impostazione del tempo: selezionare la chiave o le chiavi a sinistra per impostare il tempo, che va da 0 a 60 minuti. Impostazione del menu: non impostare il tempo, selezionare direttamente la chiave, passare automaticamente tra

i menu e impostare la temperatura e il tempo. È possibile utilizzare anche i pulsanti di temperatura e tempo per coprire queste impostazioni predefinite. Infine, selezionare il pulsante "Accensione" e la macchina inizia a funzionare.

6. Attendere che la macchina raggiunga il tempo di preparazione impostato, quindi aprire la friggitrice per osservare e girare.
7. Se si desidera cambiare la temperatura o il tempo a metà preparazione, premere i pulsanti "+" o "-".
8. Se si desidera cambiare la ricetta a metà preparazione, premere il pulsante del menu per selezionare la nuova ricetta.
9. Se è necessario spegnere l'apparecchio, premere il pulsante "Accensione/Spengimento" per 3 secondi e attendere 30 secondi. Consultare la sezione "Impostazioni" in questo capitolo per determinare la temperatura corretta.
10. Determinare il tempo di preparazione necessario per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
11. Per accendere l'apparecchio, girare la manopola del timer al tempo di preparazione desiderato.

Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo.

- a) Si accende la luce di riscaldamento (se questo modello ne è dotato).
- b) Il timer conta il tempo di preparazione impostato.

1. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo). In questo caso, tirare fuori il cestino dell'apparecchio dalla maniglia e scuoterlo, quindi far scivolare il cestino indietro nella magic fryer. Suggerimento: se si imposta la metà del tempo di preparazione, è necessario scuotere gli ingredienti quando si sente suonare il timer. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer per il tempo di preparazione rimanente dopo la scossa.
2. Quando si sente suonare il timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Tirare fuori il cestino dall'apparecchio e metterlo sul supporto resistente al calore. NOTA: è anche possibile spegnere manualmente l'apparecchio. Per farlo, premere il pulsante ON/OFF per oltre 3 secondi.
3. Verificare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta far scivolare il cestino nuovamente nell'apparecchio e impostare il timer per alcuni minuti extra.
4. Svuotare il contenuto nel piatto o su un piatto. Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli dal cestino con una pinza.
5. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la magic fryer è immediatamente pronta per prepararne un altro.

Impostazioni

La tabella qui sotto ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti. NOTA: tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire le migliori impostazioni per i tuoi ingredienti. Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, tirare brevemente fuori il cestino dall'apparecchio durante la cottura ad aria calda influisce appena sul processo.

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C/°F)	Shake	Extra information
Potato & fries					
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	
Meat & Poultry					
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	
Snacks					
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	
Baking					
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	

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più corto.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può contribuire a evitare ingredienti cotti in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante, friggere gli ingredienti nell'aria fryer entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nell'Air fryer.
- Gli snack preparati in forno possono essere preparati anche nell'Air fryer.
- La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usa la pasta preconfezionata per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. La pasta preconfezionata richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Se desideri cuocere una torta o una quiche o friggere ingredienti fragili o ripieni, metti una teglia da forno o una pirofila nell'cestino dell'Air fryer.
- Puoi usare l'Air fryer per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, imposta la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

- NOTA: aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione quando inizi a friggere mentre l'Air fryer è ancora freddo.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulire il cestino e l'interno dell'apparecchio, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a muro e far raffreddare l'apparecchio.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il piatto per la raccolta dell'olio e il cestino con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Puoi rimuovere eventuali residui di sporco con un liquido sgrassante.

NOTA: il piatto per la raccolta dell'olio e il cestino possono essere lavati in lavastoviglie.

SUGGERIMENTO: Se lo sporco è attaccato al cestino o al fondo del piatto per la raccolta dell'olio, riempi il piatto con acqua calda.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. Conservazione
6. Scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi completamente.
7. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente

Non gettare l'apparecchio tra i rifiuti domestici normali quando è esaurito, ma consegnarlo presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio.

Facendo ciò, si contribuisce alla protezione dell'ambiente.

Informazioni tecniche

MODELLO N. HD-ZG020E Nome del prodotto: Air fryer visibile 220-240V - /50-60Hz/1400W

Capacità: 4,5L Impostazione temperatura: 80-200°C

Importatore: PJU d.o.o. Trg svobode 1A, 8340 Črnomelj, Slovenia

PRODUZIONE: NINGBO HANGDI ELECTRIC TECHNOLOGY CO., LTD. Indirizzo: Fuhai Industrial Zone, Cixi City, Zhejiang, Cina. MADE IN CHINA

Rifiuti e corretto smaltimento



Il simbolo del bidone barrato sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico in tutta l'UE. Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inopportuna dei rifiuti di questo prodotto. Il riciclo di materiali aiuta a proteggere la natura e le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto contattare l'ufficio civico locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



Il prodotto rispetta le normative vigenti all'interno della CE.