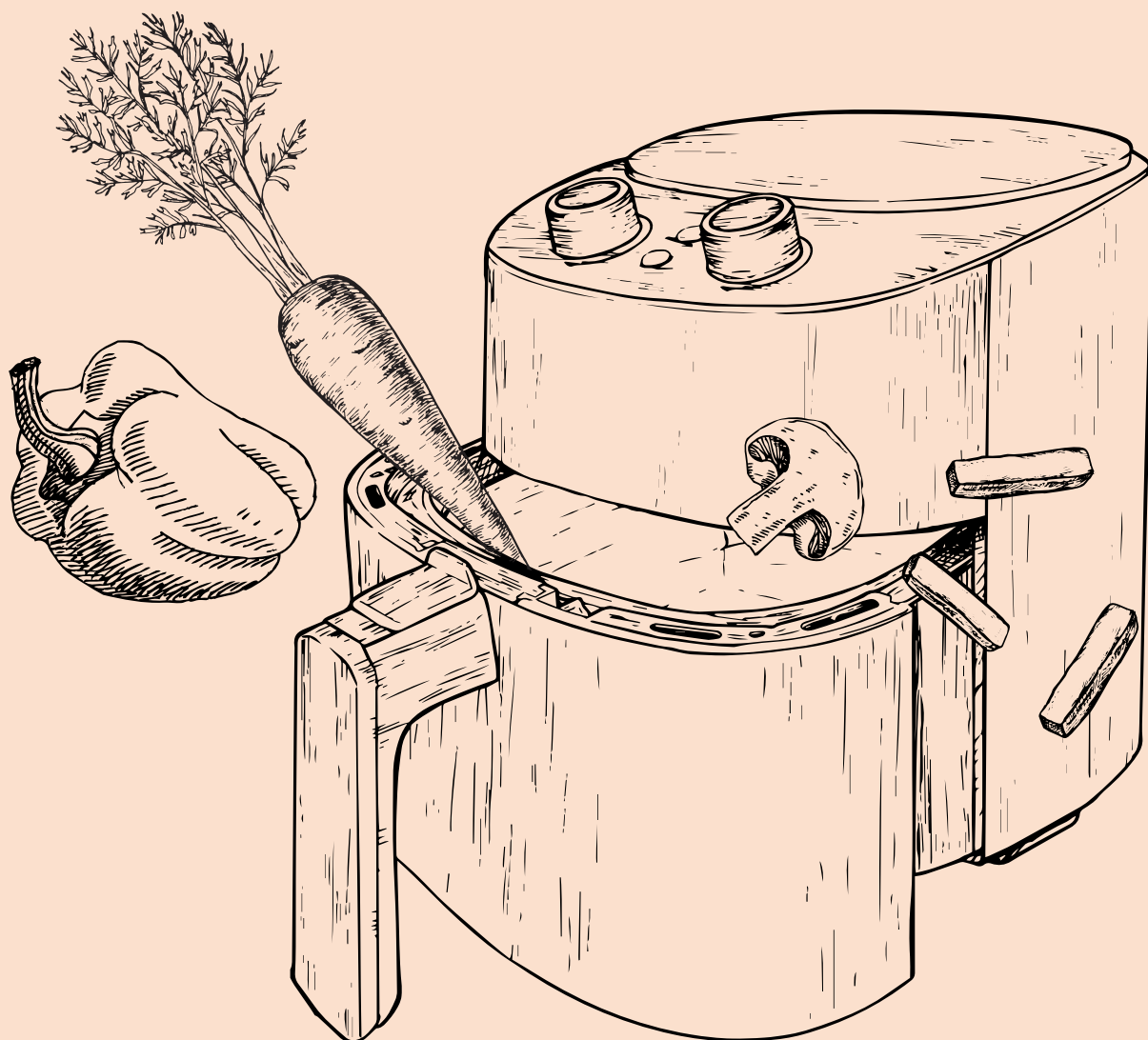


KoRo®



Born to Fry

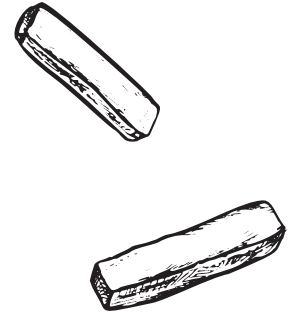
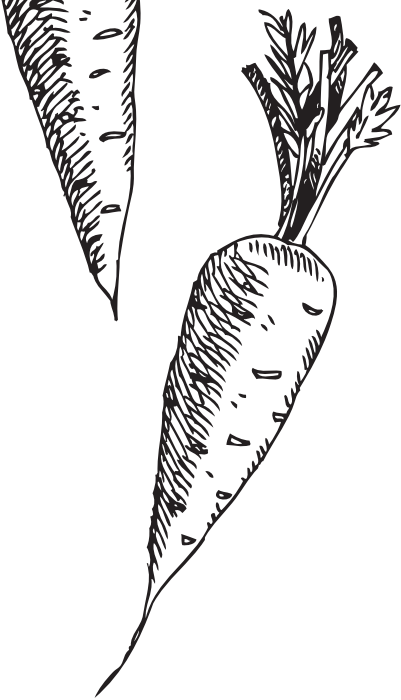
Heißluftfritteuse

DE

GB

FR

IT

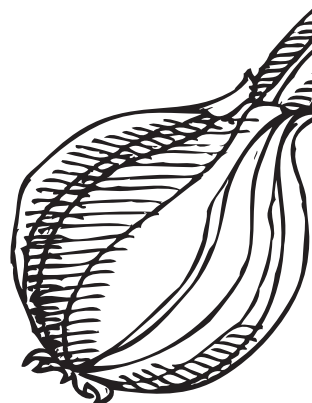
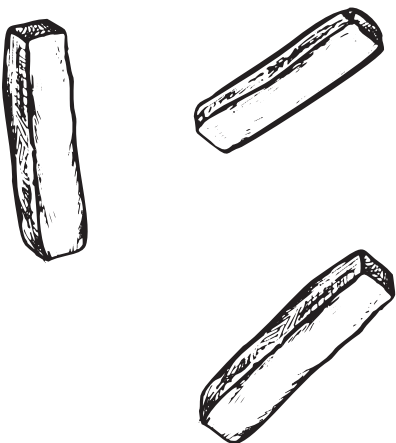


DEUTSCH **3**

ENGLISH **12**

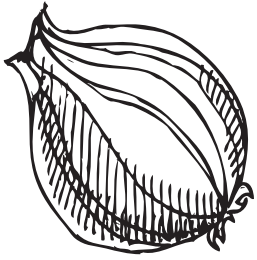
FRANÇAIS **21**

ITALIANO **30**



Heißluftfritteuse

Bedienungsanleitung



DE Allgemein

1. Einleitung

- 1.1 Beschreibung des Anwenders
- 1.2 Erklärung der Sicherheitshinweise
- 1.3 Aufbewahrung der Anweisungen

2. Beschreibung des Produkts

- 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung
- 2.2 Überblick über die Heißluftfritteuse
- 2.3 Technische Daten

3. Sicherheitshinweise

4. Inbetriebnahme und Bedienung

- 4.1 Vor dem ersten Gebrauch
- 4.2 Drehknöpfe
- 4.3 Bedienung
- 4.4 Nützliche Hinweise
- 4.5 Kochanleitung
- 4.6 Reinigung und Wartung

5. Fehlersuche

6. Garantie

- 6.1 Garantie
- 6.2 Konformitätserklärung

7. Entsorgung



1. Einleitung

1.1 Beschreibung des Anwenders

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

1.2 Erklärung der Sicherheitshinweise

GEFAHR

“Gefahr” weist auf eine unmittelbare Gefährdung mit einem hohen Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

WARNUNG

“Warnung” weist auf eine potenzielle Gefährdung mit einem mittleren Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

VORSICHT

“Vorsicht” weist auf eine potenzielle Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

HINWEIS

“Hinweis” weist auf weitere hilfreiche Tipps und Hinweise zur korrekten Verwendung des Produkts.

1.3 Aufbewahrung der Anweisungen

Bevor Du Dein Gerät benutzt, lese bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so kannst Du alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. **Bewahre die Gebrauchsanleitung gut auf und gebe sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.** Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachte im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

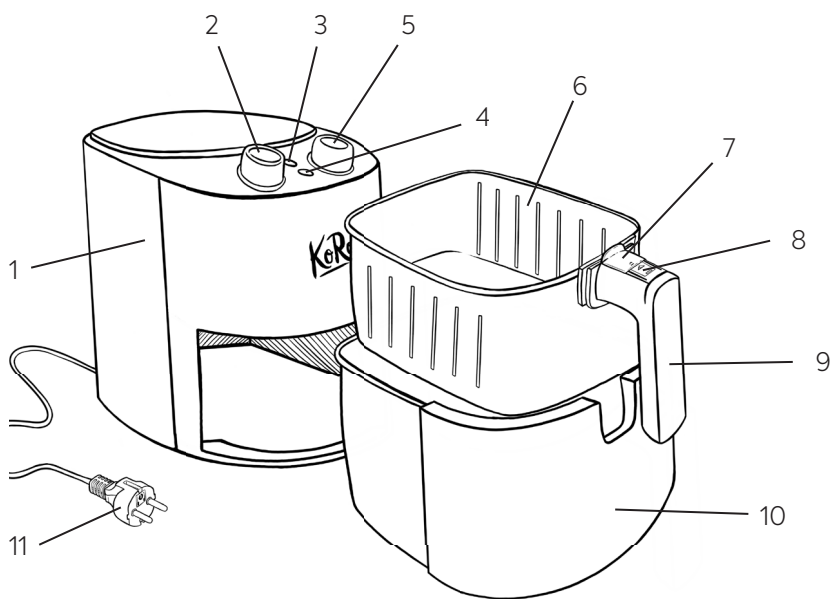
2. Beschreibung des Produkts

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Diese Heißluftfritteuse ist nicht für den Einsatz in einem Betrieb oder für die gewerbliche Nutzung bestimmt.

Verwende das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht-bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht-bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

2.2 Überblick über die Heißluftfritteuse



1. Fritteusen-Gehäuse
2. 30-Minuten Timer
3. POWER-Leuchte (rot)
4. HEAT-Leuchte (grün)
5. Temperaturregler
6. Frittierkorb
7. Schiebe-Knopfschutz
8. Korb-Entriegelungsknopf
9. Frittierkorb-Griff
10. Frittierkorb-Schublade
11. Netzkabel

Bitte überprüfe nach Erhalt des Produktes, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wende Dich bitte an den Hersteller.

Wenn dieses Gerät beschädigt wird, muss es durch unseren Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person repariert oder ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

2.3 Technische Daten

Artikelnummer	FRYER_001
Spannungsversorgung	220 – 240 V, 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
Abmessungen (L x B x H)	26 cm x 33 cm x 26,6 cm
Füllmenge	3,5 l
Temperaturbereich	160°C – 220°C

3. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR

- Schließe das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließe das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Du es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen kannst.
- Betreibe das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

- Öffne das Gehäuse nicht, sondern überlasse die Reparatur Fachkräften. Wende Dich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Lagere das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greife niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Tauche weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
- Fasse den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehe vor jedem Reinigen des Geräts den Netzstecker.
- Benutze zum Reinigen keinen Dampfreiniger.
- Verwende das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Beim Bewegen des Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
- Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb in der Vorderseite der Frittierkorb-Schublade eingerastet ist – beide Griffaschen des Frittierkorbs müssen vollständig in die Vertiefungen an der Oberseite der Schublade eingeschoben werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Frittierkorb-Schublade immer vollständig geschlossen ist und der Frittierkorb-Griff sicher in der Schublade verriegelt ist, wenn die Fritteuse in Betrieb ist.

WARNUNG

- Stelle das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z.B. Vorhängen, auf.
- Lass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen wie z.B. Herdplatten, Öfen, etc.
- Halte das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Bring das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Decke das Gerät nicht ab, z.B. mit Tüchern o.Ä.
- Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn die Frittierkorb-Schublade vollständig geschlossen ist.
- Stellen Sie die Frittierkorb-Schublade nach dem Frittieren auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche, bevor Sie den Korb-Entriegelungsknopf drücken.
- Eine Unter- oder Überfüllung des Frittierkorbs kann die Fritteuse beschädigen und zu schweren Verletzungen führen.
- Bewegen Sie niemals die heiße Heißluftfritteuse oder eine Heißluftfritteuse mit heißen Lebensmitteln. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie bewegen.

VORSICHT

- Setze das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Verwende das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
- Tauche das Gerät, Gerätestecker und Netzkabel zum Reinigen niemals in Wasser, stelle es nie in eine Spülmaschine, und verwende zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Verwende keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z.B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien (z.B. Topfschwämme o.Ä.). Diese können die Oberfläche zerkratzen.
- Trockne alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.
- Versperren Sie den Luftauslass auf der Rückseite und den Lufteinlass auf der Oberseite der Fritteuse nicht mit irgendwelchen Gegenständen.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 5 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.
- Verwenden Sie zum Öffnen der Frittierkorb-Schublade immer den Frittierkorb-Griff.
- Nach dem Frittieren sind der Frittierkorb und die Frittierkorb-Schublade sowie die gegarten Lebensmittel heiß. Beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb/der heißen Schublade ist äußerste Vorsicht geboten.
- Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Hitze und entweichenden Dampf. Es müssen angemessene Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und behält die Hitze noch einige Zeit nach dem Ausschalten.

ten bei. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien immer Topfhandschuhe und lassen Sie Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder heiß ist.

- Setzen Sie die leere Frittierkorb-Schublade (ohne den Frittierkorb) nicht in das Gehäuse der Heißluftfritteuse ein. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb in der Schublade eingerastet ist.

⚠ VORSICHT

Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte oder andere Möbel übergehen, legen Sie Untersetzer oder Platzdeckchen ohne Kunststoff zwischen dem Gerät und der Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Andernfalls kann die Oberfläche nachdunkeln oder Flecken/ Verschmutzungen entstehen.

4. Inbetriebnahme und Bedienung

4.1 Vor dem ersten Gebrauch

1. In Ihrer Heißluftfritteuse ist der Frittierkorb (6) in der Frittierkorb-Schublade (10) im Inneren des Geräts verriegelt. Nehmen Sie den Frittierkorb-Griff (9) fest in Hand und ziehen Sie die Schublade (10) aus dem Fritteusen-Gehäuse (1). Legen Sie die Schublade (10) auf eine flache, saubere Arbeitsfläche.
2. Schieben Sie den Schiebe-Knopfschutz (7) nach vorne und drücken Sie den Korb-Entriegelungsknopf (8), um den Frittierkorb (6) aus der Schublade (10) zu heben.
3. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten von der Innen- und Außenseite der Fritteuse. Vergewissern Sie sich, dass sich unter und rund um den Frittierkorb (6) und die Frittierkorb-Schublade (10) keine Verpackung befindet.
4. Waschen Sie den Frittierkorb (6) und die Frittierkorb-Schublade (10) in heißem Seifenwasser.
5. TAUCHEN SIE DAS FRITTEUSEN-GEHÄUSE (1) NICHT IN WASSER EIN! Wischen Sie lediglich das Fritteusen-Gehäuse (1) mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
6. Setzen Sie zuerst den sauberen Frittierkorb (6) in die Frittierkorb-Schublade (10) und dann diese in das Fritteusen-Gehäuse (1) wieder ein.

⚠ VORSICHT

Bei der ersten Verwendung kann die Fritteuse einen leicht unangenehmen Geruch erzeugen. Das ist normal.

4.2 Drehknöpfe

Temperaturregler (5)

- Die Temperatur kann jederzeit reguliert werden.
- Es ist möglich, Temperaturen unterhalb von 160°C einzustellen, auch wenn die Skala nur einen Bereich von 160°C bis 220°C anzeigt.
- Die grüne HEAT-Leuchte (4) leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Die grüne HEAT-Leuchte (4) und das Heizsystem schalten sich zyklisch ein und aus, um die gewählte Temperatur zu halten.

30-Minuten-Timer (2)

- Sobald der Timer (2) eingestellt ist, leuchtet die rote POWER-Leuchte (3) auf, um anzuzeigen, dass die Fritteuse eingeschaltet ist.
- Wenn Sie die Frittierkorb-Schublade (10) aus dem Gehäuse der Fritteuse herausziehen, schalten sich die rote POWER-Leuchte (3) und die Fritteuse aus. Der Timer (2) läuft weiter, wenn die Schublade (10) geöffnet wird. Der Heizvorgang wird erst fortgesetzt, wenn die Schublade (10) wieder in das Fritteusen-Gehäuse (1) eingesetzt wird.
- Ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Zeit 0 erreicht hat. Die Fritteuse schaltet sich automatisch aus. Sowohl die rote POWER-Leuchte (3) als auch die grüne HEAT-Leuchte (4) erlöschen.
- Wenn der Timer (2) auf "STAY ON" umgeschaltet wird, bleibt die Fritteuse dauerhaft eingeschaltet.

4.3 Bedienung

⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb-Griff (9) fest in die Hand, um die Frittierkorb-Schublade (10) zu öffnen; ziehen Sie dann die Schublade (10) aus dem Gerät und legen Sie sie auf eine flache, saubere Oberfläche.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb (6). Füllen Sie den Frittierkorb (6) nicht zu voll mit Lebensmitteln! Füllen Sie den Frittierkorb (6) NIEMALS mehr als zur Hälfte, um eine optimale Luftzirkulation und gleichmäßiges Garen sicherzustellen.
4. Setzen Sie die zusammengesetzte Frittierkorb-Schublade (10) in die Vorderseite der Heißluftfritteuse (1) ein. Achten Sie immer darauf, dass die Frittierkorb-Schublade (10) vollständig eingesetzt ist.
5. Stecken Sie das Netzkabel (11) in die Steckdose.
6. Wählen Sie die gewünschte Frittiertemperatur über den Temperaturregler (5).
7. Stellen Sie den Timer (2) auf die gewünschte Frittiervzeit plus 5 Minuten zum Vorheizen oder auf die Einstellung "STAY ON". Die rote POWER-Leuchte (3) leuchtet auf; die Fritteuse beginnt zu heizen.

Wichtig: Die Fritteuse heizt nicht auf, wenn der Timer (2) nicht eingestellt ist.

⚠️ WARNUNG

Die Fritteuse heizt nicht auf – die rote POWER-Leuchte (3) leuchtet nicht, bis der Frittierkorb (6) vollständig geschlossen ist.

8. Die grüne HEAT-Leuchte (4) leuchtet auf, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

HINWEIS

Während des Frittierens schaltet sich die grüne HEAT-Leuchte (4) abwechselnd ein und aus, wenn die eingestellte Frittiertemperatur erreicht ist.

9. Um ein gleichmäßiges Kochen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierkorb-Schublade (10) nach der Hälfte der Garzeit und überprüfen Sie sie. Schütteln Sie die Speisen kräftig. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur über den Temperaturregler (5) an. Wenn die Schublade (10) geöffnet wird, heizt die Fritteuse nicht, der Timer (2) zählt jedoch weiter.

⚠️ VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass sich der Frittierkorb (6) in der verriegelten Position befindet, wenn Sie Lebensmittel schütteln. Um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, drücken Sie während des Schüttelns der Frittierkorb-Schublade (10) NICHT den Korb-Entriegelungsknopf (8).

⚠️ WARNUNG

Beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb (6) und der Frittierkorb-Schublade (10) ist äußerste Vorsicht geboten. Vermeiden Sie den austretenden Dampf aus dem Frittierkorb (6) und den Lebensmitteln.

⚠️ VORSICHT

Verwenden Sie beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb (6) immer Ofenhandschuhe.

⚠️ VORSICHT

Am Boden der Frittierkorb-Schublade (10) kann sich heißes Öl sammeln. Um die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden oder um zu verhindern, dass das Öl das Frittiertgut verunreinigt, sollten Sie den Frittierkorb (6) vor dem Entleeren immer mithilfe des Korb-Entriegelungsknopf (8) entriegeln und aus der Schublade (10) nehmen. Drehen Sie die Schublade (10) NIEMALS mit aufgesetztem Frittierkorb (6) auf den Kopf.

HINWEIS

Die Heißluftfritteuse kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem der Timer (2) auf 0 gestellt wird.

10. Ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Frittiervzeit abgelaufen ist. Die Fritteuse schaltet sich dann automatisch aus. Sowohl die rote POWER-Leuchte (3) als auch die grüne HEAT-Leuchte (4) erlöschen.
11. Schütteln Sie die Frittierkorb-Schublade (10) kräftig und prüfen Sie, ob die Lebensmittel gebräunt und ausreichend gegart sind. Wenn zusätzliches Frittieren erforderlich ist, passen Sie die Temperatur

nach Wunsch an und stellen Sie den Timer (2) in 5-Minuten-Schritten ein, bis das Essen vollständig gar ist.

12. Lassen Sie die gekochten Speisen 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie die Frittierkorb-Schublade (10) aus der Fritteuse oder die Speisen aus dem Frittierkorb (6) nehmen.
13. Nehmen Sie nach dem Frittieren die Frittierkorb-Schublade (10) aus dem Gerät und stellen sie auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Nehmen Sie dann den Frittierkorb (6) mit dem Korb-Entriegelungsknopf (8) aus der Schublade (10).
14. Schütteln Sie das frittierte Essen auf der Servierfläche aus. Setzen Sie den Frittierkorb (6) sofort wieder in die Frittierkorb-Schublade (10) ein und verriegeln Sie ihn. Fahren Sie mit weiteren Portionen, falls vorhanden, fort.

Nach Abschluss des Frittiervorgangs stellen Sie den Temperaturregler (5) auf MIN und den Timer (2) auf 0 (aus). Sowohl die rote POWER-Leuchte (3) als auch die grüne HEAT-Leuchte (4) erlöschen. Ziehen Sie den Netzstecker (11) der Fritteuse, wenn Sie sie nicht benutzen.

4.4 Bedienung

- Olivenölspray oder Pflanzenöle eignen sich gut zum Frittieren.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, müssen einige Lebensmittel während des Frittierens kräftig geschüttelt oder gewendet werden. Orientieren Sie sich allgemein an der Kochanleitung (Abschnitt 4.5.).
- Frittieren Sie frisch panierte Lebensmittel in kleinen Portionen. Drücken Sie die Panade fest auf die Lebensmittel, damit sie besser haftet. Legen Sie die Lebensmittel so in den Frittierkorb (6), dass sie sich nicht berühren.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur auf ca. 140 – 160°C für bis zu 10 Minuten.
- Mit der Heißluftfritteuse können Fertiggerichte mit einer kleineren Menge an Öl und einem geringeren Anteil der dafür vorgesehenen Zeit zubereitet werden. Als allgemeine Regel gilt: Senken Sie die Temperatur des Rezepts um ca. 10 und reduzieren Sie die Garzeit um 30 bis 50 %, je nach Lebensmittel und Menge.

4.5 Kochanleitung

WARNUNG

Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vor dem Verzehr gut durchgegart sind.

Die folgende Tabelle ist nur als Orientierung gedacht. Die Menge der gebratenen Lebensmittel, die Dicke oder Dichte der Lebensmittel und ob die Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren sind, können die Gesamtgarzeit verändern.

Um ein gleichmäßiges Kochen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierkorb-Schublade (10) nach der Hälfte der Garzeit. Prüfen, wenden oder schütteln Sie die Speisen kräftig. In dieser Tabelle sind die Temperatur, die durchschnittliche Gesamtdauer des Frittierens und Hinweise aufgeführt, die zu optimalen Ergebnissen führen.

Denken Sie daran, dass das Frittieren kleinerer Chargen zu kürzeren Garzeiten und besseren Ergebnissen führt. Passen Sie die Frittiertemperaturen und -zeiten nach Bedarf Ihres Geschmacks an.

Sofern die Lebensmittel nicht abgepackt und bereits eingeölt wurden, empfiehlt es sich, für gebräunte und knusprige Ergebnisse die Lebensmittel vor dem Frittieren leicht einzuölen.

HINWEIS

Sofern die Lebensmittel nicht abgepackt und bereits eingeölt wurden, empfiehlt es sich, für gebräunte und knusprige Ergebnisse die Lebensmittel vor dem Frittieren leicht einzuölen.

Lebensmittel	Temperatur	Frittierzeit	Hinweise
Pommes Frites	220 °C	20 – 25 Minuten	Mehrmals schütteln
Gemüse	180 – 200 °C	10 – 15 Minuten	Für ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis: Schütteln!
Vegane Ersatzprodukte (z.B. Nuggets, Fisch)	180°C	5 – 7 Minuten	
Fisch	180°C	15 – 20 Minuten	Backpapier unter den Fisch legen
Aufwärmen von Speisen	140°C – 160 °C	5 – 10 Minuten	
Fleisch	220°C	10 – 15 Minuten	
Steak	200°C	7 – 15 Minuten	Frittierzeit variiert je nach Dicke und dem gewünschten Geschmack des Steaks
Hähnchenflügel	220°C	13 Minuten	

HINWEIS

Fleisch wie Rind- und Lammfleisch usw. sollte bis zu einer Innentemperatur von 63°C gegart werden, Schweinefleisch sollte bis zu einer Innentemperatur von 71°C und Geflügelprodukte sollten bis zu einer Innentemperatur von 82°C gegart werden, um ein sicheres Lebensmittel zu gewährleisten. Beim Wiederaufwärmen von Fleischprodukten sollten diese ebenfalls bei einer Innentemperatur von 74°C gegart werden.

4.6 Reinigung und Wartung

Hinweise zur Reinigung

⚠️ WARNUNG

Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker (11) der Fritteuse. Nehmen Sie den Frittierkorb (6) aus der Frittierkorb-Schublade (10) mit dem Korb-Entriegelungsknopf (8). Stellen Sie sicher, dass die Schublade (10) und der Frittierkorb (6) vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.
2. Waschen Sie die Frittierkorb-Schublade (10) und den Frittierkorb (6) in heißem Wasser mit Seife. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
3. Der Frittierkorb (6) und die Frittierkorb-Schublade (10) sind spülmaschinene geeignet. Die effektivste Reinigung erfolgt im oberen Fach des Geschirrspülers.
4. Wischen Sie das Fritteusen-Gehäuse (1) mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.

Hinweise zur Aufbewahrung

1. Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie aufbewahren.
2. Lagern Sie die Fritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.
3. Bewahren Sie die Fritteuse in ihrer Verpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Hinweise zur Wartung

Dieses Gerät erfordert nur wenig Wartung. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, die über die Reinigung hinausgehen und eine Demontage erfordern, müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

5. Fehlersuche

Problem	Lösung
Die Fritteuse heizt nicht auf.	Der Frittierkorb (6) muss vollständig geschlossen sein. Der Timer (2) muss eingestellt sein.
Die Speisen sind ungleichmäßig gegart.	Füllen Sie den Frittierkorb (6) nicht mehr als ½ voll mit Lebensmitteln. Öffnen Sie die Frittierkorb-Schublade (10) nach der Hälfte der Garzeit. Prüfen, wenden oder schütteln Sie die Speisen kräftig.
Aus der Fritteuse steigt weißer Rauch/Dampf auf.	Beim Garen von Lebensmitteln, mit einem von Natur aus hohen Fettgehalt, kann es sinnvoll sein, zwischen den einzelnen Chargen das Fett aus der Frittierkorb-Schublade (10) zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vor dem Garen trocken getupft werden.
Die Lebensmittel sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel getrocknet bzw. trocken getupft werden, bevor Sie sie mit Öl bestreichen. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke.

6. Gewährleistung

6.1 Garantie

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel. Durch den Hersteller sind zwei Jahre Garantie gewährleistet.

Wende Dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

service@korodrogerie.de

6.2 Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produkts ist die

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



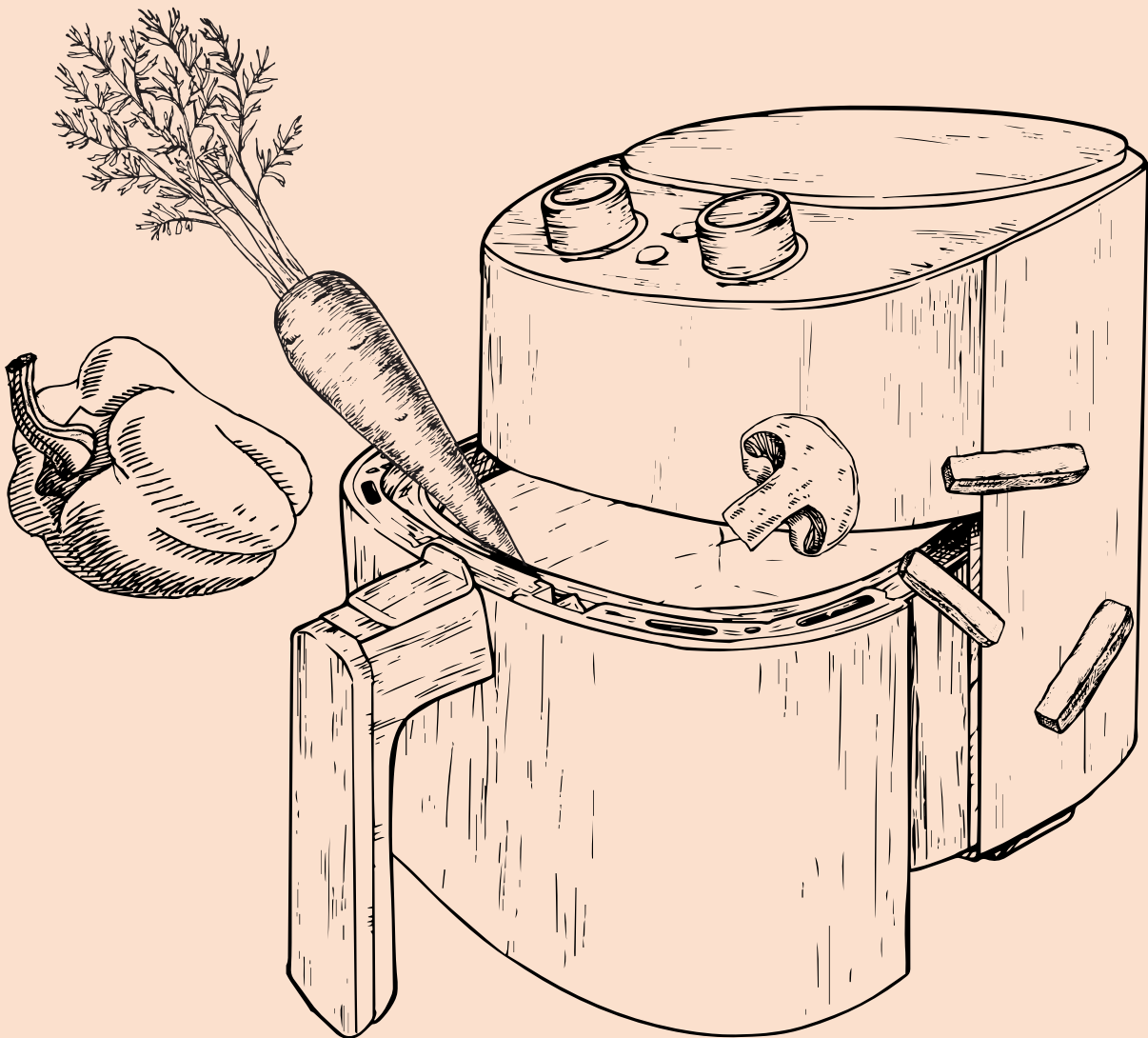
7. Entsorgung

Entsorgung des Produkts (WEEE) - Elektro-Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!



Für dieses Produkt gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU und es darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informiere Dich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richte Dich nach den örtlichen Regelungen und entsorge Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

KoRo®



Born to Fry
Airfryer

Airfryer

User Manual

Overview

1. Introduction

- 1.1 Description of user
- 1.2 Explanation of safety instructions
- 1.3 Keeping the instruction manual

2. Description of the product

- 2.1 Intended use
- 2.2 Overview of the system
- 2.3 Technical information

3. Safety instructions

4. Setup and operation

- 4.1 Before the first use
- 4.1 Control dials
- 4.3 Operation
- 4.4 Helpful tips
- 4.5 Cooking guide
- 4.6 Cleaning and maintenance

5. Troubleshooting

6. Warranty

- 6.1 Warranty
- 6.2 Declaration of Conformity

7. Disposal

1. Introduction

1.1 Description of user

This equipment can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the equipment in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.

1.2 Explanation of safety instructions

DANGER

Danger indicates an immediate hazard with a high degree of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.

WARNING

Warning indicates a potential hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

Caution indicates a potential hazard with a low degree of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

NOTE

Note indicates additional helpful tips and instructions for proper use of the product.

1.3 Keeping the instruction manual

Before using your device, please read the safety instructions and the user manual carefully. This is the only way to use all functions safely and reliably. **Keep the user manual in a safe place and pass it on to any possible future owners.** The operating instructions are based on the standards and regulations applicable in the European Union. Observe country-specific guidelines and laws abroad.

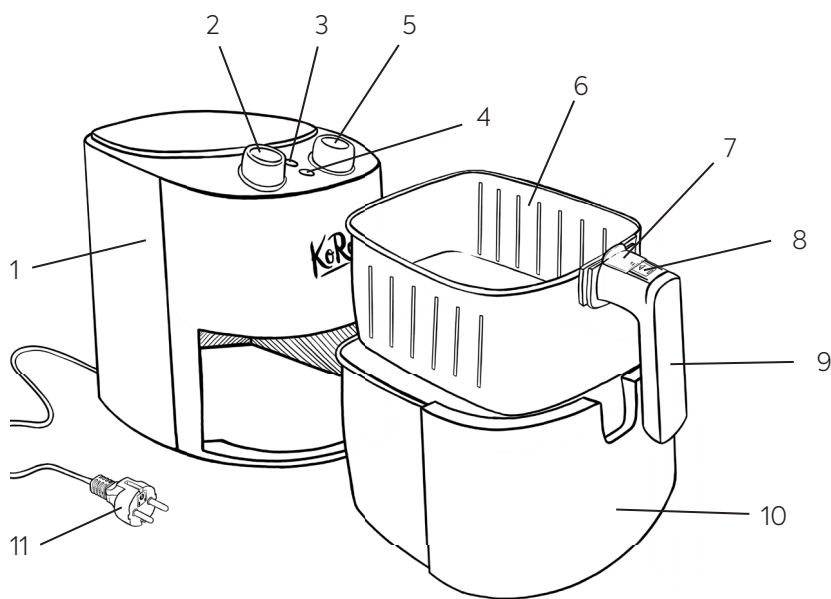
2. Product description

2.1 Intended use

This appliance must only be used for its intended purpose, in accordance with these instructions for use. This hot air fryer is not intended for commercial use.

Use the unit only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in property damage or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by non-intended use.

2.2 Overview of the system



1. Air fryer body
2. 30 minute timer dial
3. POWER light (red)
4. HEAT light (green)
5. Temperature control dial
6. Frying basket
7. Sliding button protection
8. Basket release button
9. Frying basket handle
10. Frying basket drawer
11. Power cable

After receiving the product, please check if all components are complete and have not been damaged. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the manufacturer.

If this device is damaged, it must be repaired or replaced by our customer service department or a similarly qualified person. Improper repairs may result in significant hazards to the user.

2.3 Technical information

Item name	FRYER_001
Power supply	220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Power consumption	1300 W
Dimensions (L x W x H)	26 cm x 33 cm x 26,6 cm
Capacity	3,5 l
Temperature range	160°C - 220°C

3. Safety instructions

⚠ DANGER

- Only connect the device to an easily accessible socket so that you can quickly disconnect it in the event of a malfunction.
- Only connect the device if the electrical supply voltage of the socket corresponds to the specification on the type plate.
- Do not operate the device if it has visible damage or if the power cord or power plug is defective.
- If the power cord of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service team or a similarly qualified person.

- Do not open the device casing, leave the repairs to specialists. Contact a specialist workshop for this purpose. Liability and warranty claims are excluded in the event of repairs carried out independently, improper connection or incorrect operation.
- Only parts that correspond to the original device may be used for repairs. This device contains electrical and mechanical parts that are essential for protection against sources of danger.
- Never store the device in such a way that it can fall into the sink or water.
- Never reach for an electrical appliance if it has fallen into water. In such a case, disconnect the power plug immediately.
- Do not immerse the device itself or the power cord or plug in water or other liquids. Risk of electric shock!
- Never touch the power plug with wet hands.
- Always disconnect the power plug before cleaning the device.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Only use the device in dry indoor areas. Never operate it in damp rooms or in the rain.
- Do not touch the hot surfaces! Use the handles or knobs.
- Extreme caution must be used when the appliance contains hot oil or other hot liquids.
- Make sure the frying basket is locked into the front of the frying basket drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the trenches on the top of the frying basket drawer.
- Always make sure the frying basket drawer is fully closed, with the frying basket handle locked securely in the drawer, while the air fryer is in operation.

WARNING

- Do not place the device near flammable objects, such as curtains.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop and don't let it touch hot surfaces such as stove tops, ovens, etc.
- Keep the unit, power plug and power cord away from open flames and hot surfaces.
- Do not bring the power cord into contact with hot objects.
- Do not cover the device, e.g. with a cloth or similar.
- If the frying basket drawer is not fully closed, the air fryer won't operate.
- After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface, before pressing the basket release button.
- Under- or over-filling the frying basket may damage the air fryer and could result in serious personal injury.
- Never move the air fryer when it is hot or containing hot food: always let it cool before moving.

CAUTION

- Never expose the device to high temperatures (heating, etc.) or weather conditions (rain, etc.).
- Only use the device when it is placed on a flat, stable and insensitive surface.
- Never immerse the device, device plug and power cord in water for cleaning, never place it in a dishwasher, and do not use a steam cleaner for cleaning. Otherwise, the device may get damaged.
- Do not use any solvent-based, corrosive or abrasive cleaning agents (e.g. oven or grill spray) or cleaning utensils (e.g. pot sponges or similar). These can damage the surface.
- Dry all parts thoroughly after cleaning.
- Never obstruct the air outlet on the back and the air inlet on the top of the air fryer.
- Keep the appliance at least 5 cm away from the walls or other objects during operation.
- Always use the frying basket handle to open the frying basket drawer.
- After hot air frying, the frying basket and the frying basket drawer, and naturally the cooked foods, are very hot: extreme caution must be used when handling the hot air fryer basket / drawer.
- This appliance generates heat and steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns and other injury to persons, fires, or any other damage to property.
- This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off: always use oven mitts when handling it after use, and allow all the metal parts to cool down before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

- Do not place the empty frying basket drawer (i.e. without the frying basket) into the air fryer body. Always make sure that the frying basket is locked in position in the drawer before locking the latter into place.

⚠ CAUTION

To prevent the plasticizers from melting and thus ruining your kitchen surfaces, we recommend you place non-plastic coasters or mats between the air fryer and your counter top or table top. Failure to do so may cause the finishes of your kitchen surfaces to darken; moreover, permanent blemishes may occur or stains can appear.

4. Setup and operation

4.1 Before the first use

1. In your air fryer, the frying basket (6) is locked in the frying basket drawer (10) inside the device. Take a firm hold of the frying basket handle (9) and pull the drawer (10) out of the fryer housing (1). Place the drawer (10) on a flat, clean work surface.
2. Push the sliding button protection (7) forward and press the basket release button (8) to lift the frying basket (6) out of the drawer (10).
3. Remove all packaging material and labels from the inside and outside of the fryer. Make sure that there is no packaging under and around the frying basket (6) and the frying basket drawer (10).
4. Wash the frying basket (6) and frying basket drawer (10) in hot, soapy water.
5. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY (1) IN WATER. Wipe the air fryer body (1) with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. First insert the clean frying basket (6) into the frying basket drawer (10) and then reinsert it into the air fryer body (1).

⚠ CAUTION

During first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal.

4.2 Control dials

Temperature control dial (5)

- Temperatures can be adjusted at any time.
- It is possible to set temperatures below 160°C, even though the scale only shows a range from 160°C to 220°C.
- The green HEAT (4) light will turn on once the set temperature is reached.
- The green HEAT light (4) and heating element cycle on and off to maintain the selected temperature.

30 minute timer dial (2)

- Once the timer dial (2) is set, the red POWER light (3) will illuminate to indicate that the air fryer is powered on.
- When you pull the drawer (10) out from the air fryer body (1), the red POWER light (3) and the air fryer will turn off. The timer (2) will continue to count down when the drawer (10) is opened. Heating will resume when the drawer (10) is replaced in the body (1).
- One beep will sound when the set time has reached 0. The air fryer will turn off automatically. Both the red POWER light (3) and the green HEAT light (4) will turn off.
- When the timer (2) is switched to „STAY ON“, the fryer remains permanently on.

4.3 Operation

⚠ WARNING

This device should not be used to boil water.

1. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Hold the frying basket handle (9) firmly to open the fry basket drawer (10); then pull the drawer (10) out of the device and place it on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket (6). Do not overfill the frying basket (6). To ensure proper cooking and air circulation, never fill the frying basket (6) more than $\frac{1}{2}$.
4. Insert the assembled frying basket drawer (10) into the front of the air fryer (1). Always make sure the frying basket drawer (10) is fully closed.
5. Plug the power cable (11) in the power outlet.
6. Select the desired frying temperature using the temperature control dial (5).
7. Turn the timer dial (2) to the desired air frying time plus 5 minutes for preheating or to the "STAY ON" setting. The red POWER light (3) will illuminate; the air fryer will begin to heat up.

Important: The air fryer will not start heating up if the timer dial (7) has not been set.

⚠ WARNING

The air fryer will not work, i.e. the red POWER light (3) will remain off, until the frying basket (6) is fully closed.

8. The green HEAT light (4) will turn on when the set temperature is reached.

NOTE

During air frying, the green HEAT light (4) will cycle on and off as proper air frying temperature is maintained.

9. To ensure even cooking / browning, open and check the frying basket drawer (10) halfway through the cooking time. Shake the basket to expose the food evenly to the heat. If necessary, adjust the temperature using the temperature control dial (5). When the drawer (10) is opened, the fryer does not heat, but the timer (2) continues to count.

⚠ CAUTION

Make sure that the frying basket is in the locked position when shaking foods. To avoid damage to persons or personal property, do not press the basket release button (8) while shaking the frying basket drawer (10).

⚠ WARNING

Extreme caution must be used when handling the hot frying basket (6) and frying basket drawer (10). Stay away from the escaping steam.

⚠ CAUTION

Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket (6).

⚠ CAUTION

Hot oil can collect at the bottom of the frying basket drawer (10). To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying basket (6) from the frying basket drawer (10) before emptying. NEVER turn the drawer (10) upside down with the frying basket (6) attached to it.

NOTE

The air fryer can be turned OFF at any time by turning the timer dial (2) to 0.

10. One beep will signal the end of the set time. The air fryer will turn OFF automatically. Both the red POWER light (3) and the green HEAT light (4) will turn off.
11. Shake the frying basket drawer (10) and check that the food is evenly and properly cooked. If additional frying is required, adjust the temperature as desired and set the timer (2) in 5-minute increments until the food reaches the desired look.
12. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing the basket drawer (10) from the air fryer or food from the frying basket.
13. After air frying, remove the frying basket drawer (10) from the device and place it on a flat, heat-resistant surface. Then remove the frying basket (6) from the drawer (10) using the basket release button (8).

14. Shake air fried foods out onto the serving area. Promptly return the frying basket (6) to the drawer (10) and lock into place. Continue with additional portions, if any.

After the frying process is complete, set the temperature control dial (5) to MIN and the timer (2) to 0 (off). Both the red POWER light (3) and the green HEAT light (4) go out. Unplug the fryer from the power supply when not in use.

4.4 Helpful tips

- Olive oil or other vegetable oils are recommended for air frying. Spraying oil over the food is the best way to ensure an even and light distribution of it.
- For best results, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Follow the Cooking guide (4.5.) for a general guidance.
- Food covered in breadcrumbs should be air fried in small portions. Make sure that the breading is adhering well to the food, then place the food in the frying basket (6) leaving sufficient space between the single pieces.
- The hot air fryer can also be used to reheat food. Set the temperature to approx. 140 - 160 °C for up to 10 minutes.
- Use your air fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the recipe baking temperature by 10°C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and quantity.

4.5 Cooking guide

WARNING

Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before eating.

The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at once, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

To ensure even cooking/browning, open the frying basket drawer (10) halfway through the cooking time. Check, turn or shake the food vigorously. This table lists the temperature, total average frying time, and tips to achieve optimal results.

Keep in mind that frying smaller portions will result in shorter cooking times and better results. Adjust frying temperatures and times as needed for your taste.

NOTE

Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly sprayed with oil before air frying.

Food	Temperature	Air fry time	Notes
French fries	220 °C	20 - 25 minutes	Shake several times
Vegetables	180 - 200 °C	10 - 15 minutes	Shake to get an even and crispy result
Vegan meat substitutes (eg. nuggets)	180°C	5 - 7 minutes	
Fish	180°C	15 - 20 minutes	Use parchment paper
Reheating food	140°C - 160 °C	5 - 10 minutes	
Meat	220°C	10 - 15 minutes	
Steak	200°C	7 - 15 minutes	Air frying time depends on the thickness and liking of steak
Chicken wings	220°C	13 minutes	

NOTE

Meat such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 82°C to ensure safe food. When reheating meat products, they should also be cooked to an internal temperature of 74 °C.

4.6 Cleaning and maintenance

Cleaning Instructions

⚠ WARNING

Allow the air fryer to cool fully before proceeding with the cleaning.

1. Unplug the air fryer. Remove the frying basket (6) from the frying basket drawer (10) using the basket release button (8). Make sure that the drawer (10) and the frying basket (6) have cooled down completely.
2. Wash the basket drawer (10) and frying basket (6) in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket (6) and the frying basket drawer (10) are dishwasher safe. The most effective cleaning is done in the top compartment of the dishwasher.
4. Wipe the air fryer body (1) with a soft, non-abrasive damp cloth to clean it.

Storing instructions

1. Make sure that the air fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the air fryer while it is hot or wet.
3. Store the air fryer in its box or in a clean, dry place.

Maintenance instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

5. Troubleshooting

Problem	Solution
The air fryer will not heat.	The frying basket (6) must be properly closed.
	The timer dial (2) must be set.
Food is cooked unevenly.	Fill the frying basket (6) no more than ½ full with food.
	Open the frying basket drawer (10) halfway through the cooking time. Check, turn manually, or vigorously shake the basket to move the food.
White smoke is coming out of the air fryer.	When cooking naturally high-fat foods, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer (10) between batches.
	Make sure the food is patted dry before cooking.
Food is not crispy after air frying.	Make sure the food is dried or patted dry before coating it with oil.
	Cut pieces smaller to create more surface area.

6. Warranty

6.1 Warranty

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. AnOur products are subject to the legal warranty of 2 years. Claims beyond this period can only be processed in conjunction with the proof of purchase. Active parts exclude a warranty claim in the case of normal wear and tear. The service life depends on the respective treatment and use of the products and is therefore variable. Two years warranty is guaranteed by the manufacturer.

If you have any questions about the operation or function of our products, please contact our customer service: **service@korodrogerie.uk**

6.2 Declaration of Conformity

The manufacturer of this product is

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Deutschland

This product complies with the following European Directives:

2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



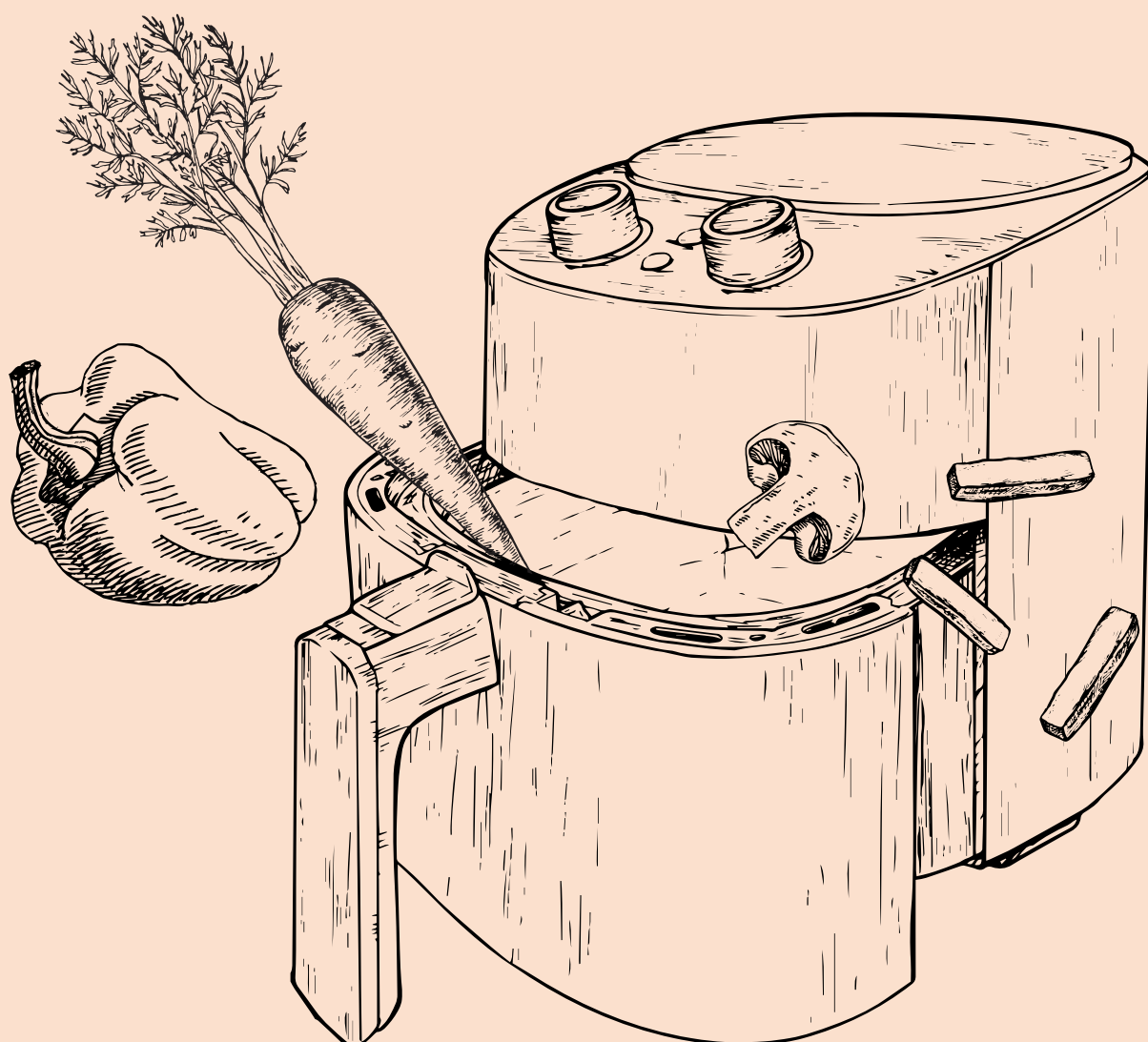
7. Disposal

Disposal of the product (WEEE) - Waste electrical equipment must not be disposed of with household waste!



The European Directive 2012/19/EU applies to this product and it must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of

KoRo®



Born to Fry
Déshydrateur d'air

Déshydrateur d'air

Manuel d'utilisation

FR Généralités

1. Introduction

- 1.1 Description de l'utilisation
- 1.2 Explication des consignes de sécurité
- 1.3 Consignes de sécurité

2. Description du produit

- 2.1 Utilisation
- 2.2 Présentation du airfryer
- 2.3 Informations techniques

3. Consignes de sécurité

4. Mise en service et utilisation

- 4.1 Avant la première utilisation
- 4.2 Boutons d'utilisation
- 4.3 Services
- 4.4 Conseils utiles
- 4.5 Instructions de cuissons
- 4.6 Nettoyage et entretien

5. Dépannage

6. Garantie

- 6.1 Garantie
- 6.2 Déclaration de conformité

7. Entretien

1. Introduction

1.1 Description de l'utilisation

Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou ont été formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

1.2 Explication des consignes de sécurité

DANGER

Danger indique un danger imminent avec un niveau de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Avertissement indique un danger potentiel avec un niveau de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Attention indique un danger potentiel avec un faible niveau de risque qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

REMARQUE

Remarque indique des conseils et des astuces supplémentaires utiles pour une utilisation correcte du produit.

1.3 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation. C'est la seule façon d'utiliser toutes les fonctions de manière sûre et fiable. **Conservez précieusement les instructions d'utilisation et transmettez-les à un éventuel propriétaire ultérieur.** Les instructions d'utilisation sont basées sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. Respectez également les directives et lois spécifiques à votre pays à l'étranger.

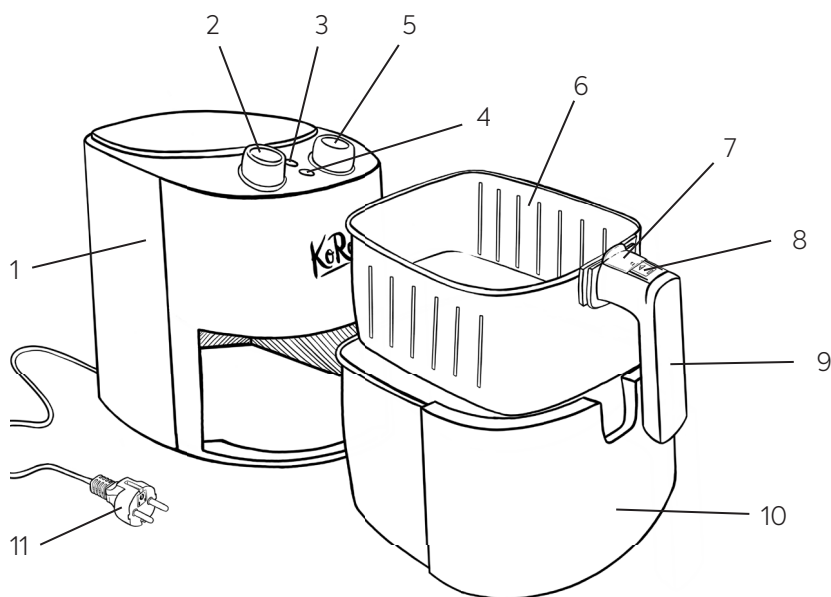
2. Description du produit

2.1 Utilisation

Cet appareil ne peut être utilisé que dans le but pour lequel il a été conçu et conformément à ces instructions d'utilisation. Cette friteuse à air n'est pas destinée à un usage en magasin ou commercial.

Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation

2.2 Présentation du système



1. Support de la friteuse
2. Minuterie de 30 minutes
3. Voyant POWER (rouge)
4. Voyant HEAT (vert)
5. Contrôle de température
6. Panier
7. Bouton anti glissement
8. Bouton de déverrouillage du panier
9. Poignée du panier
10. Tiroir du panier
11. Cordon d'alimentation

À la réception du produit, veuillez vérifier que tous les composants sont complets et en bon état. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter le fabricant.

Si cet appareil est endommagé, il doit être réparé ou remplacé par le service après-vente central du fabricant ou par une personne de qualification similaire. Des réparations incorrectes peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur.

2.3 Informations techniques

Nom de l'article	FRYER_001
Alimentation	220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Puissance	1300 W
Dimensions (W x B x H)	26cm x 33cm x 26,6cm
Capacité	3,5 L
Températures	160°C - 220°C

3. Consignes de sécurité

⚠ DANGER

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise facilement accessible afin de pouvoir le débrancher rapidement du secteur en cas de panne.
- Ne branchez l'appareil que si la tension secteur de la prise correspond aux indications de la plaque signalétique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles ou si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est défectueux.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou so-

service après-vente ou une personne de qualification similaire.

- N'ouvrez pas le boîtier, confiez les réparations à des professionnels. Contactez un atelier spécialisé pour cela. Les réclamations de responsabilité et de garantie sont exclues en cas de réparations effectuées indépendamment, de connexion incorrecte ou de fonctionnement incorrect.
- Seules les pièces correspondant aux données d'origine de l'appareil peuvent être utilisées pour les réparations. Cet appareil contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.
- Ne rangez jamais l'appareil dans un endroit où il pourrait tomber dans une baignoire ou un évier.
- Ne jamais toucher un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans ce cas, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Risque d'électrocution !
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer.
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement de l'appareil avec de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Assurez-vous que le panier est enclenché à l'avant du tiroir du panier- les deux languettes de la poignée du panier doivent être complètement insérées dans les encoches en haut du tiroir.
- Assurez-vous que le tiroir du panier est toujours complètement fermé et que la poignée du panier est bien verrouillée dans le tiroir lorsque la friteuse est en marche.

AVERTISSEMENT

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que des rideaux.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et ne touchez pas les surfaces chaudes telles que les plaques de cuisson, les fours, etc.
- Tenez l'appareil, la fiche secteur et le câble d'alimentation à l'écart des flammes nues et des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec des pièces chaudes.
- Ne couvrez pas l'appareil, par exemple avec des serviettes ou similaire.
- La friteuse à air chaud ne fonctionne que lorsque le tiroir du panier à friture est complètement fermé.
- Après la friture, placez le tiroir du panier sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.
- Un remplissage insuffisant ou excessif du panier peut endommager le airfryer et provoquer des blessures graves.
- Ne déplacez jamais la friteuse à air chaud ou une friteuse à convection avec des aliments chauds. Laissez-les refroidir avant de les déplacer.

ATTENTION

- N'exposez jamais l'appareil à des températures élevées (chauffage...) ou aux intempéries (pluie...).
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il se trouve sur une surface plane, stable et non sensible.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau pour le nettoyer, ne le mettez jamais au lave-vaisselle et n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour le nettoyer. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de solvants, caustiques ou abrasifs (par exemple, un spray pour four ou gril) ou des ustensiles de nettoyage (par exemple, des tampons à récurer ou similaires). Ceux-ci peuvent rayer la surface.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage.
- Ne bloquez pas la sortie d'air à l'arrière et l'entrée d'air sur le dessus de la friteuse avec des objets.
- Maintenez l'appareil à au moins 5 cm des murs ou d'autres objets pendant le fonctionnement.
- Utilisez toujours la poignée du panier pour ouvrir le tiroir du panier.
- Après la friture, le panier à friture et le tiroir du panier ainsi que les aliments cuits sont chauds. Soyez extrêmement prudent.e lorsque vous manipulez le panier/tiroir chaud.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur qui s'échappe pendant son utilisation. Des précau-

tions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres blessures aux personnes ou de dommages aux biens.

- Cet appareil est chaud pendant le fonctionnement et conservera la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteint. Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez refroidir les pièces métalliques avant de les nettoyer. Ne placez pas d'objets sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud.
- N'insérez pas le tiroir du panier vide (sans le panier) dans le corps de la friteuse à air. Assurez-vous que le panier à friture est verrouillé dans le tiroir.

Avertissement contre les plastifiants :

⚠ ATTENTION

To prevent the plasticizers from melting and thus ruining your kitchen surfaces, we recommend you place non-plastic coasters or mats between the air fryer and your counter top or table top. Failure to do so may cause the finishes of your kitchen surfaces to darken; moreover, permanent blemishes may occur or stains can appear.

4. Mise en service et utilisation

4.1 Avant la première utilisation

1. Dans votre friteuse à air chaud, le panier (6) est verrouillé dans le tiroir du panier de friture (10) à l'intérieur de l'appareil. Saisissez fermement la poignée du panier à friture (9) et tirez le tiroir (10) hors du corps de la friteuse (1). Placez le tiroir (10) sur une surface de travail plane et propre.
2. Faites glisser la protection du bouton coulissant (7) vers l'avant et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (8) pour soulever le panier (6) hors du tiroir (10).
3. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'emballage sous et autour du panier (6) et du tiroir du panier (10).
4. Lavez le panier (6) et le tiroir du panier (10) dans de l'eau chaude savonneuse.
5. NE PAS IMMERGER LE CORPS DE LA FRITEUSE (1) DANS L'EAU ! Essayez simplement le boîtier de la friteuse (1) avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces.
6. Placez d'abord le panier à friture propre (6) dans le tiroir du panier à friture (10) puis remettez-le dans le corps de la friteuse (1).

⚠ ATTENTION

Lors de la première utilisation, la friteuse peut dégager une odeur légèrement désagréable. C'est normal.

4.2 Boutons

Contrôle de température (5)

- La température peut être réglée à tout moment.
- Il est possible de régler des températures inférieures à 160°C, même si l'échelle n'indique qu'une plage de 160°C à 220°C.
- Le voyant vert HEAT (4) s'allume dès que la température réglée est atteinte.
- Le voyant vert HEAT (4) et le système de chauffage s'allumeront et s'éteindront pour maintenir la température sélectionnée.

Timer de 30 minutes (2)

- Une fois la minuterie (2) réglée, le voyant rouge POWER (3) s'allume pour indiquer que la friteuse est allumée.
- Si vous retirez le tiroir du panier à frites (10) du corps de la friteuse, le voyant rouge POWER (3) et la friteuse s'éteindront. La minuterie (2) continue de fonctionner lorsque le tiroir (10) est ouvert. Le processus de chauffage ne se poursuivra qu'une fois le tiroir (10) réinséré dans le corps de la friteuse (1).
- Un bip retentit lorsque le temps réglé atteint 0. La friteuse s'éteint automatiquement. Le voyant rouge POWER (3) et le voyant vert HEAT (4) s'éteindront.
- Si la minuterie (2) est commutée sur „STAY ON“, la friteuse restera allumée en permanence.

4.3 Nettoyage et entretien

Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Placez la friteuse à convection sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur près d'une prise électrique.
2. Saisissez fermement la poignée du panier à frites (9) pour ouvrir le tiroir du panier à frites (10); puis retirez le tiroir (10) de l'appareil et placez-le sur une surface plane et propre.
3. Placez les aliments dans le panier à friture (6). Ne remplissez pas trop le panier à friture (6) avec des aliments ! Ne remplissez JAMAIS le panier à friture (6) à plus de la moitié afin d'assurer une circulation d'air optimale et une cuisson homogène.
4. Insérez le tiroir du panier à frites assemblé (10) à l'avant de la friteuse à air (1). Assurez-vous toujours que le tiroir du panier à frites (10) est complètement inséré.
5. Branchez le cordon d'alimentation (11) dans la prise de courant.
6. Utilisez le régulateur de température (5) pour sélectionner la température de friture souhaitée.
7. Réglez la minuterie (2) sur le temps de cuisson souhaité plus 5 minutes pour préchauffer ou sur le réglage « STAY ON ». Le voyant rouge POWER (3) s'allume ; la friteuse commence à chauffer.

Important: La friteuse ne chauffe pas si la minuterie (2) n'est pas réglée.

La friteuse ne chauffe pas – le voyant rouge POWER (3) ne s'allume pas tant que le panier à frites (6) n'est pas complètement fermé.

⚠ AVERTISSEMENT

8. Le voyant vert HEAT (4) s'allume lorsque la température réglée est atteinte.

Pendant la friture, le voyant vert HEAT (4) s'allume et s'éteint alternativement lorsque la température de friture réglée est atteinte.

REMARQUE

9. Pour assurer une cuisson/un brunissement uniforme, ouvrez et vérifiez le tiroir du panier à frites (10) à mi-cuisson. Secouez vigoureusement les aliments. Si nécessaire, ajustez la température à l'aide du régulateur de température (5). Si le tiroir (10) est ouvert, la friteuse ne chauffera pas, mais la minuterie (2) continuera à décompter.

Assurez-vous que le panier à friture (6) est en position verrouillée lorsque vous secouez les aliments. Pour éviter des blessures ou des dommages matériels, N'APPUYEZ PAS sur le bouton de dégagement du panier (8) tout en secouant le tiroir du panier à frites (10).

⚠ ATTENTION

Il faut être extrêmement prudent lors de la manipulation du panier à friture chaud (6) et du tiroir du panier à friture (10). Évitez que de la vapeur ne s'échappe du panier de friture (6) et des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier à friture chaud (6).

⚠ ATTENTION

De l'huile chaude peut s'accumuler au fond du tiroir du panier à friture (10). Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, ou pour éviter que l'huile ne contamine les aliments frits, utilisez toujours le bouton de déverrouillage du panier (8) pour déverrouiller le panier à friture (6) et retirez-le du tiroir (10) avant de le vider. Ne retournez JAMAIS le tiroir (10) avec le panier à friture (6) en place.

⚠ ATTENTION

La friteuse à convection peut être éteinte à tout moment en réglant la minuterie (2) sur 0.

REMARQUE

10. Un bip retentira lorsque le temps de cuisson réglé sera écoulé. La friteuse s'éteindra alors automatiquement. Le voyant rouge POWER (3) et le voyant vert HEAT (4) s'éteindront.

11. Secouez vigoureusement le tiroir du panier à frites (10) et vérifiez que les aliments sont dorés et suffisamment cuits. Si une friture supplémentaire est nécessaire, réglez la température comme vous le souhaitez et réglez la minuterie (2) par incréments de 5 minutes jusqu'à ce que les aliments soient complètement cuits.

12. Laissez les aliments cuits reposer pendant 5 à 10 secondes avant de retirer le tiroir du panier à frites

(10) de la friteuse ou les aliments du panier à frites (6).

13. Après la friture, retirez le tiroir du panier à friture (10) de l'appareil et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Retirez ensuite le panier à friture (6) du tiroir (10) à l'aide du bouton de déverrouillage du panier (8).
14. Secouez les aliments frits sur la surface de service. Remplacez immédiatement le panier à friture (6) dans le tiroir du panier à friture (10) et verrouillez-le. Continuer avec des portions supplémentaires si disponibles.

Lorsque le processus de friture est terminé, réglez le régulateur de température (5) sur MIN et la minuterie (2) sur 0 (arrêt). Le voyant rouge POWER (3) et le voyant vert HEAT (4) s'éteindront. Débranchez la friteuse du secteur (11) lorsqu'elle n'est pas utilisée.

4.4 Conseil utiles

- Le spray d'huile d'olive ou les huiles végétales fonctionnent bien pour la friture.
- Pour de meilleurs résultats, certains aliments doivent être secoués ou retournés vigoureusement pendant la friture. En général, utilisez les instructions de cuisson (Section 4.5.) comme guide.
- Faites frire des aliments fraîchement panés en petites quantités. Appuyez fermement la panure sur les aliments pour une meilleure adhérence. Placez les aliments dans le panier de friture (6) de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer des aliments. Réglez la température à environ 140 – 160°C pendant 10 minutes maximum.
- Avec la friteuse sans huile, les plats cuisinés peuvent être préparés avec une plus petite quantité d'huile et une plus petite proportion du temps qui lui est imparti. En règle générale, baissez la température de la recette d'environ 10°C et réduisez le temps de cuisson de 30 à 50%, selon les aliments et la quantité.

4.5 Instructions de cuissons

AVERTISSEMENT

Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant consommation.

Le tableau ci-dessous est uniquement destiné à servir de guide. La quantité d'aliments frits, l'épaisseur ou la densité des aliments et le fait que les aliments soient frais, décongelés ou congelés peuvent tous modifier le temps de cuisson total.

Pour assurer une cuisson/un brunissement uniforme, ouvrez le tiroir du panier à frites (10) à mi-cuisson. Vérifiez, retournez ou secouez vigoureusement les aliments. Ce tableau répertorie la température, le temps de friture total moyen et les directives pour des résultats optimaux.

Rappelez-vous que la friture de plus petits lots se traduira par des temps de cuisson plus courts et de meilleurs résultats. Ajustez les températures et les temps de friture selon vos goûts.

REMARQUE

À moins que les aliments aient été emballés et déjà huilés, il est conseillé d'huiler légèrement les aliments avant de les faire frire pour obtenir des résultats dorés et croustillants.

Food	Temperature	Air fry time	Notes
Frites	220 °C	20 – 25 Minutes	Agiter plusieurs fois
Légumes	180 – 200 °C	10 – 15 Minutes	Pour un résultat homogène et croustillant: mélangez !
Simili vegan (nuggets, poisson...)	180°C	5 – 7 Minutes	
Poisson	180°C	15 – 20 Minutes	Placez du papier sulfurisé sous le poisson
Réchauffer des aliments	140°C – 160 °C	5 – 10 Minutes	
Viande	220°C	10 – 15 Minutes	
Steak	200°C	7 – 15 Minutes	Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur et de la saveur désirée
Ailes de poulet	220°C	13 Minutes	

REMARQUE

La viande comme le bœuf, l'agneau, etc. doit être cuite à une température interne de 63 °C, le porc doit être cuit à une température interne de 71 °C et les produits à base de volaille doivent être cuits à une température interne de 82 °C pour assurer une cuisson sûre. nourriture. Lors du réchauffage des produits à base de viande, ils doivent également être cuits à une température interne de 74°C.

4.6 Nettoyage et entretien

Instructions pour le nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Laissez la friteuse refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Débranchez la fiche secteur (11) de la friteuse. Retirez le panier (6) du tiroir du panier (10) à l'aide du bouton de déverrouillage du panier (8). Assurez-vous que le tiroir (10) et le panier (6) sont complètement refroidis avant de les nettoyer.
2. Lavez le tiroir du panier à frites (10) et le panier à frites (6) dans de l'eau chaude avec du savon. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Le panier à friture (6) et le tiroir du panier à friture (10) vont au lave-vaisselle. Le nettoyage le plus efficace s'effectue dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle.
4. Essuyez le corps de la friteuse (1) avec un chiffon doux, non abrasif et humide.

Instructions de rangement

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de la ranger.
2. Ne rangez jamais la friteuse lorsqu'elle est chaude ou humide.
3. Rangez la friteuse dans son emballage ou dans un endroit propre et sec.

Remarque sur l'entretien

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien au-delà du nettoyage qui nécessite un démontage doit être effectué par un technicien qualifié.

5. Dépannage

Problème	Solution
La friteuse ne chauffe pas.	Le panier à friture (6) doit être complètement fermé.
	La minuterie (2) doit être réglée.
La nourriture est cuite de façon inégale.	Ne remplissez pas le panier à friture (6) à plus de la moitié d'aliments.
	Ouvrez le tiroir du panier à friture (10) à mi-cuisson. Vérifiez, retournez ou secouez vigoureusement les aliments..
De la fumée blanche/vapeur s'élève de la friteuse.	Lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en graisses, il peut être utile de retirer la graisse du tiroir du panier à friture (10) entre les fournées.
	Assurez-vous que les aliments sont épongés avant la cuisson.
La nourriture n'est pas croustillante après la friture.	Assurez-vous que les aliments sont séchés ou épongés avant de les badigeonner d'huile.
	Coupez les aliments en petits morceaux.

6. Garantie

6.1 Garantie

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Les réclamations au-delà ne peuvent être traitées qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces d'usure excluent un droit à la garantie en cas d'usure normale. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation respectifs des produits et est donc variable. Le fabricant offre une garantie de deux ans.

Si vous avez des questions sur le fonctionnement ou la fonction de nos articles, veuillez contacter notre service client : **service@korodrogerie.fr**

6.2 Declaration of Conformity

Le fabricant de ce produit est la société

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes:

2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



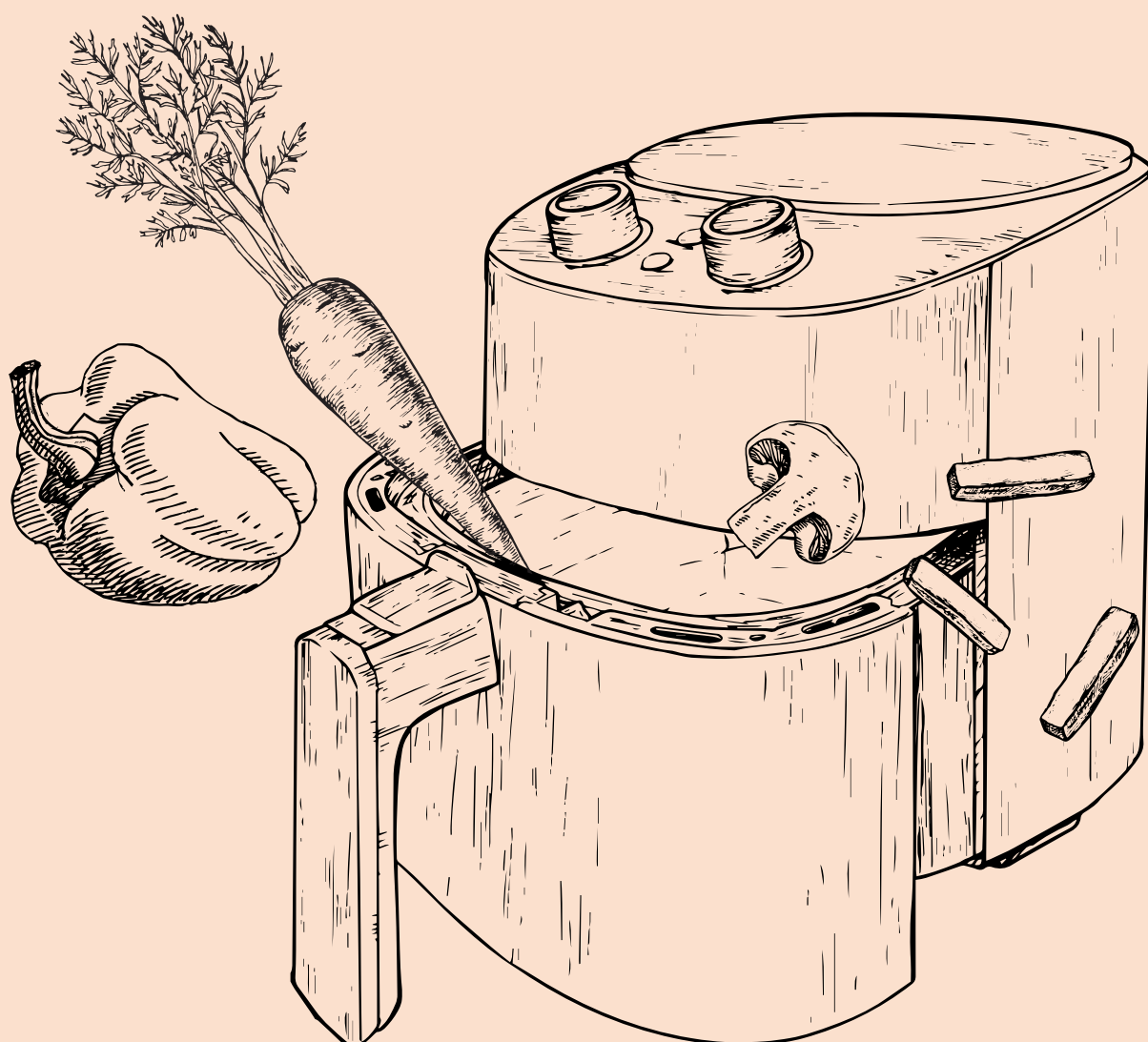
7. Entretien

Entretien du produit (DEEE) – Les anciens appareils électroniques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères !



La directive européenne 2012/19/UE s'applique à ce produit et il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales. Renseignez-vous sur les réglementations locales pour la collecte séparée des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. L'élimination des anciens appareils conformément à la réglementation protège l'environnement et la santé de vos semblables contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

KoRo®



Born to Fry
Friggitrice

Friggitrice

Informazioni e istruzioni per l'uso

IT Generale

1. Introduzione

- 1.1 Descrizione dell'utente
- 1.2 Spiegazione dei segnali di sicurezza
- 1.3 Conservazione delle istruzioni

2. Descrizione del prodotto

- 2.1 Destinazione d'uso
- 2.2 Panoramica sulla friggitrice ad aria
- 2.3 Dati tecnici

3. Istruzioni di sicurezza

4. Messa in funzione e utilizzo

- 4.1 Prima del primo utilizzo
- 4.2 Manopole
- 4.3 Funzionamento
- 4.4 Consigli utili
- 4.5 Istruzioni di cottura
- 4.6 Pulizia e manutenzione

5. Localizzazione del guasto

6. Garanzia

- 6.1 Garanzia
- 6.2 Dichiarazione di conformità

7. Smaltimento

1. Introduzione

1.1 Descrizione dell'utente

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non dispongono dell'esperienza e/o abilità adeguate solo se supervisionati o se hanno ricevuto le istruzioni adeguate per un utilizzo appropriato dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli derivanti da un uso improprio.

Evitare che i bambini giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, salvo che questi abbiano un'età superiore a 8 anni e vengano supervisionati da un adulto.

1.2 Spiegazione dei segnali di sicurezza

PERICOLO

Pericolo indica un pericolo immediato con un alto grado di rischio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

AVVERTENZA

Avvertenza indica un potenziale pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

ATTENZIONE

Attenzione indica un potenziale pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

SUGGERIMENTO

Suggerimento indica ulteriori consigli e indicazioni utili per il corretto utilizzo del prodotto.

1.3 Conservazione delle istruzioni

Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente le **Istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso**. Solo in questo modo è possibile utilizzare tutte le funzioni in modo sicuro e affidabile. **Conservare le istruzioni per l'uso e renderle disponibili a un eventuale successivo proprietario**. Le istruzioni si basano sulle norme e le prescrizioni vigenti nell'Unione Europea. Osservare inoltre le linee guida e le leggi specifiche del Paese estero.

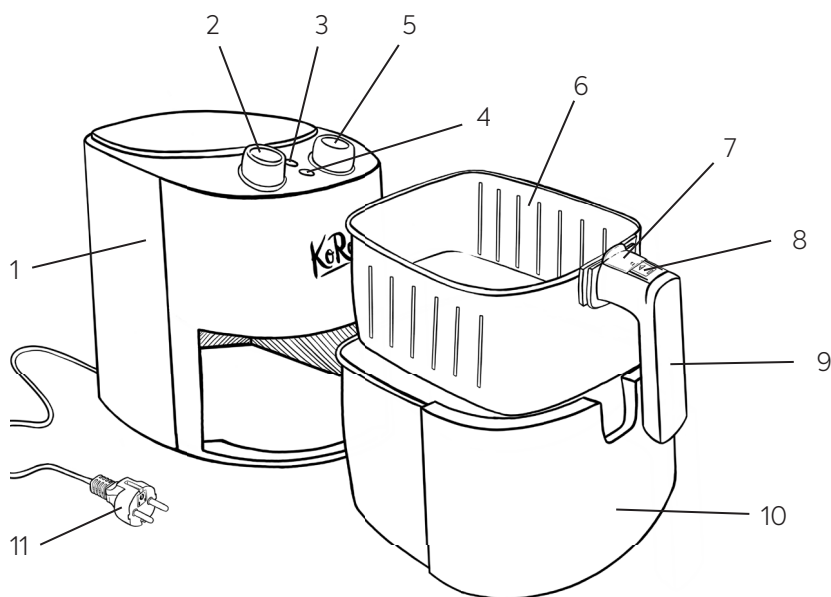
2. Descrizione del prodotto

2.1 Destinazione d'uso

Questo dispositivo deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e in conformità con le presenti istruzioni per l'uso. Questa friggitrice ad aria non è destinata all'uso aziendale o per uso professionale.

Utilizzare il dispositivo solo come descritto in questo manuale. Ogni utilizzo diverso è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può causare danni a cose o alle persone. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso.

2.2 Présentation du système



1. Alloggiamento friggitrice
2. Timer da 30 minuti
3. Luce POWER (rossa)
4. Luce HEAT (verde)
5. Regolatore di temperatura
6. Cestello per la frittura
7. Protezione a scivolamento del tasto
8. Tasto di sblocco cestello
9. Manico del cestello
10. Cassetto del cestello per friggere
11. Cavo di alimentazione

Al ricevimento del prodotto, si prega di verificare che tutti i componenti siano completi e non danneggiati. In caso di consegna incompleta o danneggiata, si prega di contattare il produttore. Se il dispositivo è danneggiato, deve essere riparato o sostituito dal servizio clienti del produttore o da una persona qualificata. Riparazioni improprie possono mettere seriamente in pericolo l'utente.

2.3 Dati tecnici

Nome dell' articolo	FRYER_001
Alimentazione	220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Assorbimento	1300 W
Dimensioni: (A x L x P)	26 cm x 33 cm x 26,6 cm
Quantità di riempimento	3,5 l
Range di temperatura	160°C - 220°C

3. Istruzioni di sicurezza

⚠ PERICOLO

- Collega il dispositivo solo a una presa facilmente accessibile, in modo da poterlo scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di guasto.
- Collegare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde a quella indicata sulla targhetta di identificazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni visibili o se il cavo o la spina di alimentazione sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona qualificata per evitare ogni pericolo.
- Non aprire il corpo dell'apparecchio, bensì affidare le riparazioni agli specialisti. Rivolgiti a un ne-

gozio di riparazioni specializzato. In caso di riparazioni eseguite autonomamente, di collegamento improprio o di utilizzo errato, decadono i diritti di garanzia e le responsabilità.

- Per le riparazioni è consentito utilizzare solo parti che corrispondono a quelle originali dell'apparecchio. In questo apparecchio sono presenti parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione contro fonti di pericolo.
- Non riporre mai l'apparecchio in modo che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non afferrare mai un apparecchio elettrico se è caduto in acqua. In tal caso staccare immediatamente la spina.
- Non immergere il dispositivo, né il cavo o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi. Pericolo di elettrocuzione!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione.
- Non usare un pulitore a vapore per la pulizia.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni asciutti. Non utilizzarlo mai in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non toccare le superfici calde. Usare la maniglia o i pulsanti.
- Quando si sposta il dispositivo con olio caldo o altri liquidi caldi, è necessario prestare la massima attenzione.
- Assicurarsi che il cestello sia inserito nella parte anteriore del cassetto preposto per il cestello per friggere: entrambe le maniglie del cestello della friggitrice devono essere completamente inserite nei pozzetti nella parte superiore del cassetto.
- Assicurarsi che il cassetto del cestello per friggere sia sempre completamente chiuso e che la maniglia del cestello sia bloccata saldamente nel cassetto quando la friggitrice è in funzione.

AVVERTENZA

- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di oggetti infiammabili, come ad esempio tende.
- Non lasciare che il cavo penda sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e che tocchi superfici calde come fornelli, forni, ecc.
- Tenere il dispositivo, la spina di alimentazione e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici calde.
- Non portare il cavo di alimentazione a contatto con parti calde.
- Non coprire l'apparecchio, ad esempio con panni o simili.
- Non toccare le superfici calde. Usare la maniglia o i pulsanti.
- Quando si sposta il dispositivo con olio caldo o altri liquidi caldi, è necessario prestare la massima attenzione.
- Assicurarsi che il cestello sia inserito nella parte anteriore del cassetto preposto per il cestello per friggere: entrambe le maniglie del cestello della friggitrice devono essere completamente inserite nei pozzetti nella parte superiore del cassetto.
- Assicurarsi che il cassetto del cestello per friggere sia sempre completamente chiuso e che la maniglia del cestello sia bloccata saldamente nel cassetto quando la friggitrice è in funzione.

ATTENZIONE

- Non esporre mai l'apparecchio a temperature elevate (riscaldamento, ecc.) o agli agenti atmosferici (pioggia, ecc.).
- Utilizzare il dispositivo solo se si trova su una superficie piana, stabile e resistente.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione in acqua per la pulizia, non metterlo mai in lavastoviglie e non usare un pulitore a vapore per la pulizia. In caso contrario, il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti contenenti solventi, corrosivi e abrasivi (ad es. spray per forno o grill) o utensili per la pulizia (ad es. spugne per pentole o simili). Questi possono graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente tutte le parti dopo la pulizia.
- Non ostruire l'uscita dell'aria sul retro e la presa d'aria sulla parte superiore della friggitrice con qualsivoglia oggetto.
- Durante il funzionamento, tenere l'apparecchio ad almeno 5 cm di distanza da pareti o altri oggetti.
- Per aprire il cassetto del cestello per friggere utilizzare sempre la maniglia del cestello.
- Dopo la cottura, il cestello per friggere e il cassetto per il cestello, così come gli alimenti cotti sono caldi. Prestare la massima attenzione quando si maneggia il cestello o il cassetto della friggitrice quando sono ancora caldi.
- Questo dispositivo genera calore e fughe di vapore durante l'uso. Devono essere prese precauzioni ade-

guate per evitare il rischio di ustioni, incendi o altre lesioni a persone o cose.

- Questo dispositivo è caldo durante il funzionamento e mantiene il calore per diverso tempo dopo lo spegnimento. Quando si maneggiano materiali caldi, utilizzare sempre guanti da forno e lasciare raffreddare le parti metalliche prima della pulizia. Non posizionare oggetti sul dispositivo mentre è in funzione o caldo.
- Non inserire il cassetto per il cestello vuoto (ossia: senza il cestello per friggere inserito) nell'alloggiamento della friggitrice ad aria. Assicurarsi che il cestello sia inserito nel cassetto

⚠ ATTENZIONE

Per evitare che i plastificanti passino sulla superficie del piano di lavoro o del tavolo o altri mobili, posizionare sottobicchieri o tovagliette senza plastica tra il dispositivo e la superficie del piano di lavoro o del tavolo. In caso contrario, la superficie potrebbe scurirsi o potrebbero formarsi macchie o sporco.

4. Messa in funzione e utilizzo

4.1 Prima del primo utilizzo

1. Nella friggitrice ad aria, il cestello per friggere (6) è bloccato nel cassetto per il cestello (10) all'interno dell'apparecchio. Afferrare saldamente la maniglia del cestello (9) ed estrarre il cassetto (10) dall'alloggiamento della friggitrice (1). Posizionare il cassetto (10) su una superficie di lavoro piana e pulita.
2. Far scorrere in avanti la protezione scorrevole (7) e premere il pulsante di sblocco del cestello (8) per sollevare il cestello della friggitrice (6) dal cassetto (10).
3. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e tutte le etichette dall'interno e dall'esterno della friggitrice. Accertarsi che sotto e intorno al cestello (6) e al cassetto del cestello per friggere (10) non vi sia imballaggio.
4. Lavare il cestello della friggitrice (6) e il cassetto del cestello della friggitrice (10) in acqua calda e sapone.
5. NON IMMERGERE IN ACQUA L'ALLOGGIAMENTO DELLA FRIGGITRICE (1)! Basta pulire l'alloggiamento della friggitrice (1) con un panno umido. Asciugare accuratamente tutte le parti.
6. Innanzitutto, inserire il cestello per friggere (6) pulito nel cassetto del cestello per friggere (10), e quindi reinserirlo nell'alloggiamento della friggitrice (1).

SUGGERIMENTO

Al primo utilizzo, la friggitrice può produrre un odore leggermente sgradevole. È normale.

4.2 Drehknöpfe

Regolatore di temperatura (5)

- La temperatura può essere regolata in qualsiasi momento.
- È possibile impostare temperature inferiori a 160°C anche se la scala indica solo un range compreso tra 160°C e 220°C.
- La spia verde HEAT (4) si accende non appena viene raggiunta la temperatura impostata.
- La spia verde HEAT (4) e il sistema di riscaldamento si accendono e spengono ciclicamente per mantenere la temperatura selezionata.

Timer di 30 minuti (2)

- Una volta impostato il timer (2), la spia rossa POWER (3) si accende per indicare che la friggitrice è accesa.
- Quando si estrae il cassetto del cestello (10) dall'alloggiamento della friggitrice, la spia rossa POWER (3) e la friggitrice si spengono. Il timer (2) continua a funzionare anche quando si apre il cassetto (10). Il processo di riscaldamento continua solo quando il cassetto (10) viene reinserito nell'alloggiamento della friggitrice (1).
- Un segnale acustico suona quando il tempo impostato ha raggiunto 0. La friggitrice si spegne automaticamente. Sia la spia rossa POWER (3) che la spia verde HEAT (4) si spengono.
- Se il timer (2) viene spostato su „STAY ON“, la friggitrice rimane accesa in modo permanente.

4.3 Funzionamento

AVVERTENZA

Questo dispositivo non deve essere utilizzato per far bollire l'acqua.

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie di lavoro piana e resistente al calore vicino a una presa di corrente.
2. Afferrare saldamente la maniglia del cestello (9) per aprire il cassetto del cestello della friggitrice (10); quindi estrarre il cassetto (10) dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie piana e pulita.
3. Mettere gli alimenti nel cestello della friggitrice (6). Non riempire troppo il cestello della friggitrice (6) con gli alimenti selezionati! Non riempire MAI il cestello della friggitrice (6) più della metà per garantire una circolazione ottimale dell'aria e una cottura uniforme.
4. Inserire il cassetto composito del cestello (10) nella parte anteriore della friggitrice ad aria calda (1). Assicurarsi sempre che il cassetto del cestello (10) sia completamente inserito.
5. Collegare il cavo di alimentazione (11) alla presa a muro.
6. Selezionare la temperatura di cottura desiderata tramite il regolatore di temperatura (5).
7. Impostare il timer (2) sul tempo di cottura desiderato più 5 minuti per il preriscaldamento o l'impostazione "STAY ON". La spia rossa POWER (3) si accende; la friggitrice inizia a scaldarsi.

Importante : la friggitrice non si riscalda se il timer (2) non è impostato.

AVVERTENZA

La friggitrice non si riscalda e la spia rossa POWER (3) non si accende finché il cestello della friggitrice (6) non è completamente chiuso.

8. La spia verde HEAT (4) si accende non appena viene raggiunta la temperatura impostata.

SUGGERIMENTO

Durante la cottura, la spia verde HEAT (4) si accende e si spegne in maniera alternata quando viene raggiunta la temperatura di cottura impostata.

9. Per garantire una cottura/doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello della friggitrice (10) a metà cottura e controllarlo. Agitare energicamente le pietanze in esso contenute. Se necessario, regolare la temperatura tramite il regolatore di temperatura (5). Quando il cassetto (10) viene aperto, la friggitrice non si riscalda, ma il timer (2) continua a funzionare.

ATTENZIONE

Assicurarsi che il cestello della friggitrice (6) sia nella posizione bloccata quando si scuotono gli alimenti. Per evitare danni a persone o cose, NON premere il pulsante di sblocco del cestello (8) mentre si scuote il cassetto del cestello (10).

AVVERTENZA

Prestare la massima attenzione quando si maneggiano il cestello (6) e il cassetto del cestello (10). Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore dal cestello (6) e dagli alimenti.

ATTENZIONE

Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia il cestello caldo (6).

ATTENZIONE

Sul fondo del cassetto del cestello (10) può accumularsi olio bollente. Per evitare il rischio di ustioni o lesioni o per evitare che l'olio contamini gli alimenti fritti, prima di svuotarlo, sbloccare sempre il cestello (6) utilizzando il pulsante di sblocco del cestello (8) e rimuoverlo dal cassetto (10). Non capovolgere MAI al contrario il cassetto (10) con il cestello della friggitrice (6).

SUGGERIMENTO

La friggitrice ad aria può essere spenta in qualsiasi momento impostando il timer (2) su 0.

10. Un segnale acustico suona quando il tempo di cottura impostato è finito. La friggitrice si spegne a quel punto automaticamente. Sia la spia rossa POWER (3) che la spia verde HEAT (4) si spengono.
11. Agitare energicamente il cassetto del cestello (10) e controllare che il cibo sia dorato e ben cotto. Se è necessaria una cottura più prolungata, regolare la temperatura come desiderato e impostare il timer (2) a fasi di 5 minuti a volta, fino a quando gli alimenti risultano completamente cotti.
12. Lasciare riposare gli alimenti cotti per 5-10 secondi prima di rimuovere il cassetto del cestello (10) dalla friggitrice o gli alimenti stessi dal cestello (6).

13. Dopo la cottura, estrarre il cassetto del cestello (10) dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore. Quindi estrarre il cestello (6) dal cassetto (10) con il pulsante di sblocco del cestello (8).
14. Versate scuotendo leggermente gli alimenti cotti sul piano di servizio. Riposizionare immediatamente il cestello (6) nel cassetto del cestello per friggere (10) e bloccarlo. Continuare con altre porzioni, se necessarie.

Al termine del processo di cottura, impostare il regolatore di temperatura (5) su MIN e il timer (2) su 0 (spento). Sia la spia rossa POWER (3) che la spia verde HEAT (4) si spengono. Scollegare la spina (11) della friggitrice quando non la si utilizza.

4.4 Consigli utili

- Lo spray all'olio d'oliva o gli oli vegetali sono adatti per questo tipo di cottura.
- Per ottenere i migliori risultati, alcuni alimenti devono essere agitati o girati vigorosamente durante la cottura. In generale, seguire le istruzioni di cottura (sezione 4.5.).
- Friggere gli alimenti appena impanati in piccole porzioni. Premere saldamente la panatura sugli alimenti, in modo che aderisca meglio. Posizionare gli alimenti nel cestello (6) in modo che non si tocchino.
- La friggitrice ad aria calda può essere utilizzata anche per riscaldare gli alimenti. Impostare la temperatura a circa 140°C - 160°C per un massimo di 10 minuti.
- Con la friggitrice ad aria si possono preparare piatti pronti con una minore quantità di olio e una minore quantità di tempo. Come regola generale, abbassare la temperatura della ricetta di circa 10°C e ridurre il tempo di cottura del 30-50%, a seconda dell'alimento e della quantità.

4.4 Consigli utili

⚠ AVVERTENZA

Utilizzare sempre un termometro per carne per assicurarsi che carne, pollame e pesce siano ben cotti prima del consumo.

La seguente tabella è pensata solo a scopo orientativo. La quantità di cibi, lo spessore o la densità degli alimenti e se gli alimenti sono freschi, scongelati o congelati possono alterare il tempo di cottura totale.

Per garantire una cottura/doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello (10) a metà cottura e controllare. Controllare, girare o agitare vigorosamente gli alimenti. Questa tabella elenca la temperatura, la durata media totale della cottura e le indicazioni che portano a risultati ottimali.

Ricordare che friggere quantità più piccole, porta a tempi di cottura più brevi e risultati migliori. Regolare le temperature e i tempi di cottura in base alle proprie esigenze.

SUGGERIMENTO

Se gli alimenti non sono stati confezionati e sono già untati, si consiglia di aggiungere poco olio prima della cottura, per ottenere risultati dorati e croccanti.

Alimenti	Temperatura	Tempo di cottura	Avvertenze
Patate fritte	220 °C	20 - 25 Minutes	Agitare più volte
Verdure	180 - 200 °C	10 - 15 Minutes	Per un risultato uniforme e croccante: agitare!
Prodotti sostitutivi vegani (ad es. crocchette di pollo, pesce)	180°C	5 - 7 Minutes	
Pesce	180°C	15 - 20 Minutes	Mettere della carta forno sotto il pesce
Riscaldamento di alimenti	140°C - 160 °C	5 - 10 Minutes	
Carne	220°C	10 - 15 Minutes	
Bistecche	200°C	7 - 15 Minutes	Il tempo di cottura varia a seconda dello spessore e del gusto desiderato della bistecca
Alette di pollo	220°C	13 Minutes	

SUGGERIMENTO

La carne come carne di manzo e agnello, ecc. deve essere cotta fino a una temperatura interna di 63°C, la carne di maiale fino a una temperatura interna di 71°C e i prodotti a base di pollame fino a una temperatura interna di 82°C per garantire un alimento sicuro. Quando si riscaldano i prodotti a base di carne, questi dovrebbero anche essere cotti a una temperatura interna di 74° C.

4.6 Pulizia e manutenzione

Consigli per la pulizia Instructions pour le nettoyage

⚠ AVVERTENZA

Lasciare raffreddare completamente la friggitrice prima della pulizia.

1. Scollegare la spina (11) della friggitrice. Estrarre il cestello (6) dal cassetto del cestello (10) con il pulsante di sblocco del cestello (8). Assicurarsi che il cassetto (10) e il cestello della friggitrice (6) siano completamente raffreddati prima della pulizia.
2. Lavare il cassetto del cestello (10) e il cestello della friggitrice (6) in acqua calda con sapone. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Il cestello (6) e il cassetto del cestello (10) sono lavabili in lavastoviglie. La pulizia è più efficace se effettuata nello scomparto superiore della lavastoviglie.
4. Pulire l'alloggiamento della friggitrice (1) con un panno morbido, non abrasivo e umido.

Consigli sul deposito

1. Assicurarsi che la friggitrice sia scollegata dalla rete elettrica e che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di metterle in dispensa.
2. Non mettere mai in dispensa la friggitrice se ancora calda o bagnata.
3. Conservare la friggitrice nella sua confezione o in un luogo pulito e asciutto.

Avvertenze per la manutenzione

Questo dispositivo richiede poca manutenzione. Non contiene parti da sottoporre a manutenzione da parte dell'utente. Tutte le operazioni di manutenzione che vanno oltre la pulizia e che richiedono lo smontaggio, devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

5. Localizzazione del guasto

Problema	Soluzione
La friggitrice non si riscalda.	Il cestello della friggitrice (6) deve essere completamente chiuso.
	Il timer (2) deve essere impostato.
Gli alimenti sono cotti in modo non uniforme.	Riempire il cestello della friggitrice (6) per non più della sua metà.
	Aprire il cassetto del cestello (10) dopo la metà del tempo di cottura. Controllare, girare o agitare vigorosamente gli alimenti.
Dalla friggitrice esce fumo/vapore bianco.	Durante la cottura degli alimenti, con un contenuto di grassi naturalmente elevato, può essere utile rimuovere il grasso dal cassetto del cestello (10) tra le singole infornate.
	Assicurarsi di tamponare asciugando gli alimenti prima della cottura.
Gli alimenti non sono croccanti dopo la cottura.	Assicurarsi che gli alimenti siano asciugati o tamponati prima di ungerli.
	Tagliare il cibo in pezzi più piccoli.

6. Garanzia

6.1 Garanzia

In linea di principio, i nostri prodotti sono soggetti all'obbligo di garanzia legale di 2 anni. I reclami possono essere elaborati solo in relazione alla prova di acquisto. Le parti soggette ad usura escludono un diritto di garanzia in caso di normale usura. La durata dipende dal trattamento e dall'utilizzo dei prodotti ed è quindi variabile. Il produttore garantisce due anni di garanzia.

Per domande sull'uso o sul funzionamento dei nostri articoli, contatta il nostro servizio clienti :
service@korodrogerie.it

6.2 Dichiarazione di conformità

Il produttore di questo prodotto è :

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee :

2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. Smaltimento

Smaltimento del prodotto (RAEE) - Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici!



Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/UE e non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Informati sulle normative locali per la raccolta differenziata di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Seguire le normative locali e non smaltire nei rifiuti domestici. Lo smaltimento conforme delle vecchie apparecchiature protegge l'ambiente e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio dei materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

